



RITRATTI PRATESI

In cuor suo Vannucci lo sapeva ma sentirselo dire gli fece piacere. Due anni dopo, nel 1997, una delle bibbie dell'enologia, il Gambero Rosso, attribui al Piaggia i tre bicchieri. Quest'anno è piovuta una grandinata di riconoscimenti. Per la guida dell'Espresso il Carmignano Dog Piaggia 2000 è il terzo miglior vino toscano. Promosso a pieni voti anche il fratello minore, il Sasso, un Igt con uvaggio simile al Piaggia.

Vannucci non è un personaggio facile. E' uno che, più che unire, divide. Le sue scelte controcorrente, le sue battute salaci e fulminanti hanno creato più di una discussione. E' stato il primo a impiegare le barriques, piccole botti di rovere stagionate almeno tre anni, rompendo con la tradizione. Ha alimentato leggende, ha suscitato ammirazione e antipatie.

La sua storia di vignaiolo nasce nel 1988. Mauro Vannucci ha una villa in via di Cegli, sulla prima collina del Poggeto. Dietro, si stende una vigna. Vannucci assaggia l'uva dalla vite come un monello che spippola i grappoli migliori, si innamora del posto e lo compra a prezzo tutt'altro che agricolo. «Questa vigna mi è costata quasi quanto un terreno edificabile ma ne è valsa la pena» dice oggi. In quei tre ettari e mezzo bacati dal sole il vino era sempre venuto buono. Piante robuste, di sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot. Un impasto di aria, di sole e di terreno, un non-so-che che i francesi hanno definito «terroir». Nel 1991 ecco le prime bottiglie di Carmignano che vengono regalate ai clienti stranieri del maglificio e agli amici di famiglia. Una bottiglia finisce a un ristorante di Pistoia, Ranelli, che ne decanta le lodischiambiando per Tignanello. Quando Vannucci gli fa nota-

Vannucci e la vigna dei miracoli Da signor nessuno a star del vino

di Cristiano Meoni.

PRATO. Non era nessuno. Uno fra i tanti. Il maglificio, la villa, una passione come tante altre, Faceva il vino per gli amici, Mauro Vannucci, 63 anni, di Poggeto. Finché nel 1995 gli arrivò un riconoscimento inaspettato. Si era alla Villa di Artimino con il guru dell'enologia nazionale, quel Tachis che

ha inventato il Sassicaia. Si parlava, ovviamente, del Carmignano, che proprio in quegli anni cercava di uscire dall'ombra. Tachis assaggiò i vini più titolati senza particolari entusiasmi. Arrivato al Piaggia si illuminò: «Questo è un grandissimo, uno dei migliori che ho mai sentito».

I voti delle guide

	PIAGGIA 2000	IL SASSO 2001
<i>Il Gambero Rosso</i>	2 bicchieri	3 bicchieri
<i>L'Espresso</i>	19/20 5 bottiglie	17/20 4 bottiglie
<i>Guida Ais</i>	5 grappoli (max)	4 grappoli
<i>Veronelli</i>	oltre i 90/100	88/100
<i>Luca Maroni</i>	equiv. 3 bottiglie	equiv. 2 bottiglie

Mauro Vannucci con i suoi due vini e sotto la cantina



*Ha cominciato per gioco
Ora il suo «Piaggia»
è una delle migliori
bottiglie d'Italia*

*Consacrato dalle guide
2004, aspira alla qualità
assoluta e ha comprato
una nuova vigna*

re che è il Piaggia, il ristoratore lo incoraggiò: «Ma questo è un gran vino».

Se il vino dipendesse dal luogo, non staremmo a parlare del Piaggia. La collina di Cegli non regge al confronto dei Chianti o di Montalcino. E' a cento metri sopra il livello del mare, quasi alla stessa altezza delle villette che si inerpicano sulle prime pendici del Montalbano, troppo vicina ai maglifici giù sulla statale e nel macroclima. Ma il terroir è favoloso e Vannucci come pochi riesce a lavorare bene in vigna e in cantina.

Un profilo psicofisico dell'uomo può servire a svelare

LA PIAGGIA IN CIFRE

PRATO. L'azienda agricola Piaggia si trova a Poggetto, in via di Cegli. Sono tre le vigne: 3,5 ettari proprio sopra la cantina, a Poggetto, 3,5 ettari a Santa Cristina a Mezzana e 10 ettari appena acquistati a Carmignano. Vannucci, che è coadiuvato dalla figlia Silvia, produce due vini: il Carmignano Dog Riserva Piaggia (70% sangiovese, 20% cabernet, 10% merlot) e il Sasso, un Igt con uvaggio simile. Del primo produce 47mila bottiglie, del secondo 8000, ma con il raddoppio della cantina e l'entrata in produzione della vigna di Carmignano si punta alle 80mila bottiglie. L'enologo è Alberto Antonini, ingaggiato nel 1996, mentre l'agronomo è Federico Curtas, che ha già lavorato per Gaia.

Vannucci ha iniziato a produrre il vino nel 1988. La prima annata imbottigliata è del 1991 e il primo riconoscimento del 1994. Ma è dal 1997 che il Piaggia è su tutte le guide.

il segreto di un vino nato in un posto così. Vannucci, come le sue 300 barriques, è piccolo, scattante e nervoso. E' un perfezionista maniacale che ambisce alla qualità assoluta. Gran fiuto, amore del rischio, genio e astuzia, come qualsiasi bravo «magliaccio». Con il vino dice di avere un rapporto passionale: è il più grande amore della sua vita, dopo la famiglia s'intende. In agosto, quando i suoi colleghi se la spassano al mare, lui presidia la vigna che cura come fosse un giardino. Vengono mantenuti solo i grappoli migliori, costantemente dati e arati perché non mar-

ciscano. le potature sono drastiche e la resa è minima: non più di 70-80 quintali di uva per ettaro.

Vannucci vendemmia a fine ottobre per favorire la maturazione delle uve. L'acino perde l'acqua, le sostanze vengono concentrate. Si prende un sacco di rischi, perché un temporale autunnale o una lunga sequela di piogge può rovinare tutto. Una sorta di lascia o raddoppia. «Sono riuscito a fare un buon vino anche l'anno scorso» rivendica orgoglioso. Tutti i produttori di Carmignano vendemmiarono a metà settembre perché le uve rischiavano di rovinar-



si. Vannucci ebbe intuito e fortuna. Tenne i grappoli sulla pianta per un altro mese e il sole ad ottobre fece il miracolo.

Dopo 25 giorni di fermentazione, il vino viene travasato nelle barriques che riescono ad estrarre tutte le sostanze dalla buccia. Non vengono fatte né chiarifiche né filtrazioni. L'11enne, nella cantina, è ossessivo. In 18-24 mesi il vino diventa adulto e, prima di uscire dalle botti, è già tutto venduto (47mila bottiglie). E' vino di una intensità mai vista da queste parti. Fitto nel colore, ricchissimo al palato eppure elegante. Il Sasso, che

LE PAGELLE

Carmignano, mai così bene

PRATO. Il Carmignano non aveva mai ottenuto tanti riconoscimenti quanto nelle guide del 2004 appena uscite a conferma dell'ascesa dell'enologia pratese. La guida del Gambero Rosso menziona il Sasso 2001 di Piaggia (3 bicchieri) e il Carmignano Pratesi, il Casaglia Marchese Pancrazi, il Carmignano Piaggia e il Carmignano Villa Trefiano Capezzano (2 bicchieri rossi ciascuno). L'Ais attribuisce cinque grappoli al Piaggia, mentre Luca Maroni premia col massimo riconoscimento il Sasso 2001. Veronelli premia con tre stelle blu il Carmignano Capezzano, il Carmignano Villa Trefiano e il Vinsanto sempre di Capezzano, oltre al Piaggia. Generosissima la guida dell'Espresso: riconoscimenti al Piaggia, al Casaglia e al Carmignano di Capezzano, Pratesi, Ambra e Artimino.

nasce dalla vigna acquistata nel 1996 a Santa Cristina a Mezzana, è appena un gradino sotto. «Quest'ultima annata sarà difficile da eguagliare» pronostica l'amico Renzo Priori. Ma Vannucci non si accontenta: appena raggiunto un obiettivo si pone un nuovo traguardo. Tre anni fa ha comprato dieci ettari vicino al paese di Carmignano. «E' una conca eccezionale, un posto magnifico dove si vede anche Firenze» dice, come se le vigne potessero trarre giovamento dal panorama. Da questo terreno si aspetta grandissime cose. Un nuovo miracolo sta per compiersi?