

MONTE BERNARDI

Sono momenti elettrizzanti per l'azienda vitivinicola Monte Bernardi. Stiamo piantando nuove vigne e la nostra attenzione al dettaglio comincia a sortire i suoi effetti, mentre si fanno sentire i cambiamenti del lavoro eseguito in cantina alle consegne di ogni nuova annata.



L'ANNATA 2007

L'annata del 2007 è stata, per mancanza di parole più adatte, particolare. Un inverno quasi primaverile, ma senza piogge, che pur non essendo sicuramente dispiaciuto agli abitanti locali, non ha contribuito, a causa della temperatura mite, a domare i parassiti provocando grossi problemi per i produttori di olio, i cui raccolti hanno subito i maggiori danni, risultanti in un olio rancido. Anche i viticoltori hanno affrontato una forte pressione parassitaria con la tignoletta che accennava a mostrarsi; ma fortunatamente siamo riusciti a scappare al pericolo.

La primavera è stata un po' più fresca ma con poca pioggia. Il germogliamento anticipato ha aumentato i timori di rischi di danni da gelata. Via via che l'estate diventava più calda, andava e veniva anche il rischio di violenti temporali e di grandinate.

A luglio, l'avvento di una settimana dal clima torrido ha gravemente bruciato i grappoli in varie aree della Toscana, ma Panzano è stata meno colpita e, per fortuna, solo prima della potatura verde consentendoci di rimuovere i grappoli danneggiati. Il clima, durante l'ultimo mese di maturazione, è stato più fresco e soleggiato, veramente ideale. Diversamente dal 2006, nel 2007 la maturazione anticipata dei livelli zuccherini è stata compensata da un'analoga maturazione dei tannini. Abbiamo quindi iniziato a vendemmiare il 19 settembre, circa tre settimane prima della norma, e mai così precocemente a Monte Bernardi.

Gli effetti sono entusiasmanti: il nostro Sangiovese ha gli aromi più profondi e più intensi di ciliegia nera di tutti i nostri vini. Nell'insieme, l'annata 2007 presenta una composizione più raffinata di quella del 2006 con una nota di naso più fresca, più aromatica e densa e fresca di palato, facendone un'annata molto apprezzabile.



LA VIGNA

Durante l'estate del 2007, abbiamo avviato la prima fase dei nostri piani di reimpianto e di espansione della vigna che chiamiamo affettuosamente Bacio. È stata una triste giornata quando le viti di quasi 40 anni sono state espantate e ammassate in fondo al campo, ma era necessario, poiché Bacio era stato il vigneto più danneggiato da Esca, una patologia fungina del tronco che decima lentamente le viti a tal punto da renderle non più sostenibili economicamente.

Sebbene Bacio non fosse ancora a quel punto, abbiamo considerato che l'opportunità di raddoppiare come minimo le dimensioni della vigna avrebbe offerto un grosso vantaggio per le annate successive; le uve di quella parcella aggiungono la magnifica freschezza ed eleganza tipiche dei nostri Chianti Classico e Rosé Monte Bernardi.



Lo sfasamento del ciclo di rinnovamento ci consentirà anche di disporre di vitigni più anziani e stabili quando sarà giunto il momento di sostituire le rimanenti vigne obsolete.

L'estate scorsa abbiamo iniziato a preparare un nuovo appezzamento di un ettaro che è stato piantato a primavera. È un vigneto con esposizione a sud rimasto incolto da prima degli anni '60. Il terreno è fantastico, con una elevata concentrazione di Galestro e un pizzico di Marna.

* Ai primi di settembre 2006 abbiamo registrato livelli zuccherini equivalenti a quelli normalmente previsti per la 3^a e la 4^a settimana del mese. L'acidità e i tannini, tuttavia, non erano così precoci, ragion per cui abbiamo continuato ad aspettare e a controllare la maturazione fisiologica dei grappoli. Un periodo di pioggia di 2 giorni consecutivi verso metà settembre ha portato la necessaria diluizione dei livelli zuccherini e una settimana supplementare per la maturazione di tannini e minore acidità. Alla fine, la decisione di andare in campo si è basata sulla maturazione dei tannini e l'acidità, mandandoci in vigna durante la 1^a settimana di ottobre, una settimana prima della norma, con gradazione alcolica del 14%.



MONTE BERNARDI

LA CANTINA

Quest'anno consegniamo i vini Sa'etta e Tzingana 2005. Sa'etta 2005 rappresenta un cambiamento drastico rispetto al Sa'etta precedente; nel 2005, questo Sangiovese di qualità superiore selezionato da una singola vigna è stato messo a fermentare nella rovere (tedesca), obiettivo che ci siamo prefissati per tutti i nostri vini, anche se i cambiamenti sono lenti per via della limitata capienza della nostra cantina.

La vendemmia 2005 rimane l'annata più stimolante che abbiamo mai dovuto affrontare in qualità di proprietari della Monte Bernardi. Eravamo persino arrivati a considerare l'idea di non produrre per niente il Sa'etta ma alla fine abbiamo deciso di produrne in piccole quantità (1000 bottiglie), soprattutto per provare a noi stessi come il nostro grand cru sarebbe rimasto un grande vino anche in un'annata difficile. Prova ne sia il contenuto della bottiglia! Il Sa'etta 2005 è straordinario, dalla finezza e l'eleganza esaltanti e dalla concentrazione impressionante, con note di lampone e ciliegia, erbacee, molto piacevoli!



A partire dall'annata 2006, abbiamo avuto la possibilità di mantenere i vini nei barili per oltre 11 mesi: crediamo che grazie a un invecchiamento più lungo in grossi barili piuttosto che lunghi periodi in bottiglia l'eleganza e l'equilibrio complessivo dei nostri vini miglioreranno tantissimo. Purtroppo questo vantaggio farà slittare le date normali di consegna di tutti i nostri vini, vi chiediamo quindi di pazientare e invieremo a tutti quanti un aggiornamento sull'imbottigliamento!

L'anno scorso e' stato anche l'anno della

consegna del nuovo Chianti Classico – Retromarcia, nato dall'opportunità unica di lavorare assieme a viticoltori locali che possiedono le migliori viti della Conca D'Oro di Panzano. Siamo felici di potere offrire questo vino ai mercati che attualmente non sono in grado di approvvigionarsi dei nostri vini.

BIODINAMICA

Quest'anno è stato il nostro primo anno con i tè biodinamici derivanti da piante cresciute naturalmente a Monte Bernardi.

E' sorprendente osservare come fiori e piante, benefici in determinati momenti e per determinati fini, fioriscano e crescano in abbondanza proprio laddove ve ne sia la massima necessità.



** composto da fiori di tarassaco infusi in grosse quantità di acqua bollente

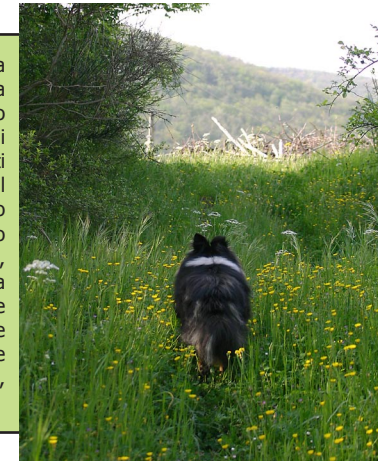
Ed e' così che nella scorsa primavera, ogni filare era ricoperto di bei fiori di tarassaco di color giallo-arancio, indice che i nostri suoli erano forse carenti di potassio, elemento che il tarassaco produce assieme al silicio.

Quest'anno abbiamo deciso di irrorare con tè al tarassaco, manualmente, le nuove foglioline e i germogli delle viti subito dopo la germogliazione. Si pensa che la pozione rafforzi il tessuto della foglia e riequilibri la popolazione di microrganismi utili per la preparazione della nuova stagione.



Preparazione biodinamica del "preparato 500" per irrorazione

Il nostro Sangiovese 2005 presenta un deposito sottile in fondo alla bottiglia. Lo sviluppo di deposito non è inusuale soprattutto in vini che non sono stati chiarificati o filtrati. Per capire meglio il tipo di deposito, abbiamo fatto analizzare i vini e abbiamo appreso che è costituito da quercetina, un flavonoide che si ritrova comunemente in molte specie vegetali e a cui sono attribuite numerose proprietà benefiche tra le quali antinfiammatorie, antiossidanti e antitrombosi.



Tanti saluti, Michael