

Un giorno a tappe in Chianti Classico: Monte Bernardi

Scritto da [antonio boco](#) il 13 Maggio 2009



Chi mi frequenta sa che sto attraversando una fase decisamente *chiantista* (ammesso che questa parola esista davvero). Anche pericolosamente *chiantista*, se vogliamo. Perché? Beh, intanto quello del Chianti Classico è uno dei grandi territori del vino italiano, con identità e differenze in termini di sottozone che lo rendono uno scacchiere mooolto ma mooolto affascinante.

Poi perché tra i produttori c'è un gran fermento. Aziende classiche che tornano di moda, magari dopo aver limato qualcosina in vigna e in cantina, realtà emergenti capaci di seguire strade innovative, almeno per la tipologia, ma non per questo meno affascinanti; una sostanziale riflessione, da parte di tutti (chi più chi meno è ovvio) su un ritorno a canoni meno focalizzati sul banale paradigma colore-frutto maturo-legno nuovo-struttura, oltre che un serio ragionamento sul sangiovese, visto non più come limite ma come imprescindibile risorsa per la denominazione. E poi i Chianti Classico ben interpretati sono vini non solo buoni ma spesso freschissimi, con acidità importanti e dunque bevibili da far paura. Mettiamoci che si possono anche trovare splendide etichette senza rimetterci un patrimonio, stappabili con una certa leggerezza, e ditemi voi se non ho ragione a battere in lungo e in largo quelle terre di bellezza sconosciuta tra Firenze e Siena.

L'ultimo giro chiantigiano l'ho fatto con Fabio*, un paio di giorni fa.

Di buon'ora, più o meno dai, saranno state le nove e mezzo!, arriviamo dalle parti di Panzano. La giornata è strepitosa e

anche questo aiuta. Perché il Chianti è bello, ma a primavera diventa paradisiaco. Fabio aveva fissato la prima visita da **Monte Bernardi**. L'azienda è dal 2003 in mano a Michael e Jennifer Schmelzer (ve lo state chiedendo anche voi vero? No, non credo siano originari di Panzano centro...) che l'hanno rimodellata a proprio gusto: conversione biodinamica del lavoro in vigna (pratica adottata da molti giovani *vigneron* arrivati in zona negli ultimi anni), inerbimento, fuori le barrique (almeno per il sangiovese) e dentro botti grandi austriache (bellissime!) di Franz Stockinger, solo lieviti naturali, riduzione al minimo indispensabile della solforosa e niente filtrazioni.

Il resto lo fa una tenuta pazzesca fatta di 54 ettari, di cui i 10 di vigneto interamente circondati da bosco, a due passi dal fiume Pesa e a circa 350 metri d'altezza. Terreni ricchi di sasso, più galestrosi verso valle, con ottima presenza di alberese (argille calacreo-marnose) risalendo verso la cantina.

I vini

IGT Rosè

Sangiovese in prevalenza con piccole aggiunte di canaiolo, malvasia e trebbiano, affinamento in barrique per 8 – 10 mesi. E' stata una bellissima sorpresa: naso intenso e profondo, incredibilmente floreale e note di pietra focaia. Teso e robusto al palato, dimostra potenza ma anche controllo. Mai bruciante, acidità sostenuta ma dritta, finale di frutta dolce.

DOCG Chianti Classico Retromarcia 2007

E' il Chianti Classico *basic* dell'azienda. Vino semplice ma molto gradevole: floreale, fresco, saporito chiude presto, non sgraziato.

DOCG Chianti Classico Monte bernardi 2006

95% sangiovese e il resto canaiolo. Frutto teso e carnoso, ancora nette sensazioni floreali e un frutto leggermente più scuro rispetto vino precedente, accompagnato da una sensazione tostata. Bello l'attacco, un po' ruvido il centro bocca, così come la grana tannica.

DOCG Chianti Classico Sa' Etta 2006

E' il cru di famiglia, proveniente da terreni più minerali di altri, ricchi di alberese che meglio riflette i raggi del sole. Viti di oltre quarant'anni e 100% sangiovese. Aromaticamente è simile agli altri Chianti Classico ma sul fronte dell'eleganza prende una strada tutta sua. Fiori, frutto fresco (ciliegia, anguria) e raffinato, note di gesso e sassi. Grande ampiezza e profondità, bocca saporita e vibrante. Solo il tannino è un filo pervasivo, lievemente asciugante, e attacca fin dal centro bocca.



**Fabio Pracchia è l'amico mio, quello di Lucca. anche lui collabora col Gambero Rosso e (spero) tra poco anche con Tipicamente. Grande palato, è soprattutto un appassionato di vini artigianali e di terroir, dalla precisa filosofia produttiva*