

INCHIESTA • NELLA STANZA DELLO PSICOLOGO A SCUOLA DI ORSOLA RIVA
SOCIETÀ • A BERGAMO, PER NON DIMENTICARE I GIORNI DEL COVID DI STEFANO RODI
SPETTACOLI • MALKOVICH: SÌ, HO UNA VITA BELLISSIMA DI VALERIA VIGNALE

31.03.2023

Charli D'amelio
(a sinistra),
18 anni e 150 milioni
di follower su TikTok
con la sorella Dixie,
21 anni e 57 milioni
di follower

IL CASO TIK TOK

LE SORELLE D'AMELIO HANNO OLTRE 200 MILIONI
DI FOLLOWER. STORIE, PRIMATI E SEGRETI DEL SOCIAL MEDIA
CHE È ENTRATO NEL DUELLO OCCIDENTE-CINA

DI MASSIMO GAGGI E MICOL SARFATTI





La vista dall'alto delle cantine Marchesi Antinori. La storia dell'azienda vinicola toscana risale al 1385

ASPETTANDO VINITALY

**TERRA E TEMPO, DISCUSSIONI E TEST:
PRIMA DI ANDARE PER CANTINE
SCOPRIAMO COME NASCE UN GRANDE VINO**

DI LUCIANO FERRARO

Come nasce un grande vino? Renzo Cotarella è l'amministratore delegato di Marchesi Antinori, l'azienda che da sei secoli muove alla conquista delle vigne del mondo, salpando da Firenze. Cotarella si occupa dei bilanci della più grande azienda europea produttrice di uva da vino, ma non è un manager. Umbro di Terni, 68 anni, studi di agronomia, è uno scopritore di terre e un coniatore di nomi con cui battezza i vini che crea, dalla Maremma alla Murgia, dalla California al Cile. Rigoroso e diretto, è uno dei pochi ad avere una visione umanistica del pianeta dal punto di vista alcolico. Una solidità che gli è valsa, nel 2001, il riconoscimento di miglior winemaker del mondo. Lo conosco da una sponda all'altra dell'Atlantico. Gli puoi chiedere di trovarti un tavolo nel ristorante più inarrivabile di New York, ci riesce in cinque minuti. «La vita è fatta di buone relazioni», dice. Senza esagerare. «Mai chiedere a un amico un favore che non può fare. Lo perdi per sempre. Me l'ha insegnato un maresciallo della Finanza di Orvieto», racconta.

Al *Vinitaly 2023*, Renzo Cotarella porterà due bottiglie sorprendenti. Solo due, per un numero limitatissimo di incontri riservati. Ha impiegato 10 anni, tra test ed errori, delusioni e sorrisi, per portarle alla luce. È il suo ultimo grande vino. Lo ha chiamato Arso, un Cabernet Franc dalla Puglia, della tenuta Bocca di Lupo. Ecco la genesi.

Il primo passo di Arso?

«A metà degli anni Novanta. Pietro Antinori ed io abbiamo attraversato la Murgia. La zona non era ancora sbocciata dal punto di vista vinicolo. Sembrava di stare sulla luna, con tutta quella terra bianca, antichi banchi di calcare di derivazione marina. Abbiamo deciso di comprare, ma non sapevamo bene cosa farci. Sapevamo



RENZO COTARELLA,
CLASSE 1954,
NATO A CASTEL
VISCARDO, TERNI,
È AMMINISTRATORE
DELEGATO
DELL'AZIENDA
VINICOLA TOSCANA
MARCHESI
ANTINORI

solo che c'erano dei vitigni con la Magna Grecia nel Dna. Nella Tenuta Bocca di Aglianico, Fiano e Nero di Troia».

Perché proprio lì, Antinori è una azienda a forte radicamento toscano.

«Mi sono innamorato di quella terra. E anche Piero Antinori ha creduto da subito a un futuro per questa zona. Vai a Castel del Monte e capisci che qui è difficile lavorare, la terra è dura pietrosa. Ho assaggiato le pesche del contadino, ed erano straordinarie. Ho pensato che anche l'uva sarebbe stata fantastica».

Quali sono stati i primi passi?

«Abbiamo costruito una cantina, pensando che questa parte della Puglia può diventare come l'Etna per la Sicilia, un grande traino vinicolo. I risultati sono arrivati. Così è nato il Bocca di Lupo, un Aglianico ripensato in chiave moderna ma altrettanto autentica».

Perché, dopo esservi dedicati ai vitigni autoctoni, avete scelto un Cabernet Franc?

«Perché puoi fare il migliore Fiano, ma è difficile far innamorare il mondo. Lo conoscono in pochi. Ho pensato a un vino che potesse sfidare altri Cabernet Franc in purezza nel mondo. Una bottiglia all'altezza dei grandi, che può competere ad armi pari. Magari non vince la Champions, ma ha le carte in regola per arrivare in finale. Di sicuro non perdiamo zero a cinque. Volevamo sfatare i pregiudizi e dimostrare che la Puglia può dare grandi rossi con vitigni internazionali».

Come si esprime il Cabernet Franc in questa zona della Puglia?

«Più profondo che potente, meno diretto ma più sapido».

Come è nato il nome Arso?

«Dieci anni fa stavo percorrendo l'Alta Murgia verso Canosa, ho visto un contadino che bruciava una catasta di stoppie. La terra e l'aria, tutto era arso, secco e autentico. Il nome è nato così».

Come si è arrivati al risultato?

«Dopo un decennio di test. Ogni anno vinificavamo il Cabernet Franc, e fino al 2020 abbiamo atteso il momento giusto. Degustazioni, analisi, prove, e poi ancora assaggi e discussioni. Quando un'annata non ci convinceva usavamo il Cabernet Franc per il Nepica (l'assemblaggio di Negramaro, Primitivo, Cabernet Franc)».

Qual è stata la difficoltà?

«Il Cabernet Franc è un vitigno difficile, matura prima del Cabernet Sauvignon, può essere ampio in entrata e corto in uscita. Anche per questo sono pochi al mondo quelli vinificati in purezza».

La vigna deve essere giovane o attempata?

«Deve avere una certa età per esprimersi al meglio. Quando si capisce che una vigna è in grado di ripetere il risultato di una buona annata, è il momento di avviare il progetto di un vino».

E nel 2020 cosa è successo?

«È stato un inverno mite e poco piovoso, con un'ondata di freddo a marzo che ha ritardato la schiusura delle gemme del Cabernet Franc. La primavera è stata ideale, fresca e leggermente piovosa. Settembre ideale, con buone escursioni termiche tra giorno e notte che hanno consentito una maturazione perfetta dei germogli. La vendemmia è partita il 15 settembre. Abbiamo capito che Arso era finalmente all'altezza delle nostre aspettative».

Quali sono stati i primi passi in cantina?

«Abbiamo selezionato gli acini perfetti, macerandoli per 20 giorni a 26-28 gradi,

«UN'AZIENDA COME LA NOSTRA HA ANCHE UN COMPITO SOCIALE, ETICO, QUELLO DI INVESTIRE PER VALORIZZARE IL TERRITORIO»

