

# Civiltà del bere

Dal 1974.

La rivista italiana di vino  
e cultura gastronomica

€ 7,00

2018

5

Prosecco



**CHIANTI, MONTEPULCIANO e MONTALCINO** a confronto ♥ Bere **AMARONE** in alta quota  
**CILE** dei vini campesinos ♥ In **GEORGIA** la vite che resiste alla peronospora  
**MERCATI** finché c'è vino c'è speranza ♥ **BIRRA** in the **USA** ♥ **MAIALE NERO**



## TENUTA DI ARCENO

località Arceno  
53010 frazione San Gusmè  
Castelnuovo Berardenga (Siena)  
0577.35.93.46  
info@tenutadiarceno.com  
www.tenutadiarceno.com  
@TenutadiArceno

in collaborazione con

# Tenuta di Arceno Due anime tra Sangiovese e Cabernet

*La storica azienda, che dal 1994 fa parte del gruppo Jackson Family Wines, produce tre blasonati Chianti Classico Docg, ma anche tre preziosi SuperTuscan da varietà bordolesi > L'intervista doppia al vigneron Pierre Seillan e al winemaker Lawrence Cronin, che si occupano dei due volti della Cantina*

Con il suo parco romantico, il laghetto e i viali di cipressi che si intersecano in direzione della villa patronale, Tenuta di Arceno è una delle più incantevoli aziende del Chianti Classico. La sua storia enologica vanta oltre mille anni e numerosi proprietari illustri, come le famiglie senesi Del Taja e Piccolomini. Dal 1994 il complesso fa parte del gruppo vinicolo di fama internazionale Jackson Family Wines, di proprietà di Barbara Banke, che possiede Cantine modello in California, Cile, Sudafrica, Australia e Francia. Adagiata tra i fiumi Ambra e Ombrone, la Tenuta sorge nell'omonima località di Arceno, in frazione San Gusmè a Castelnuovo Berardenga. Siamo all'estremità meridionale del comprensorio del

Chianti Classico, a pochi chilometri da Siena. La produzione è orgogliosamente "divisa a metà": da un lato le uve Sangiovese, destinate alle etichette di Chianti Classico, dall'altro i vitigni internazionali, che danno vita ai moderni SuperTuscan a marchio Arcanum. A raccontarci la doppia anima aziendale sono il winemaker italiano di origini nordamericane Lawrence Cronin e il vigneron francese Pierre Seillan. Lawrence Cronin si occupa dei tre Docg della di Tenuta di Arceno: il Chianti Classico, la Riserva e la Gran Selezione Strada al Sasso. Pierre Seillan supervisiona, invece, la linea Arcanum, ovvero le tre referenze di ispirazione bordolese: il fiore all'occhiello Arcanum, Il Fauno di Arcanum e Valadorna.



### Perché tante varietà in uno stesso luogo?

**Pierre Seillan:** La Tenuta si trova in posizione collinare, tra i 300 e i 500 metri, e si sviluppa per circa 1.000 ettari, di cui 90 a vite. Al suo interno abbiamo individuato 10 diversi "microclimi" e 63 "microcru", un termine che ci piace usare per definire "un vigneto all'interno di un vigneto". Ogni vigna è stata, cioè, suddivisa in varie sezioni più piccole, contraddistinte da uno specifico terroir. Per ciascun microcru sono stati scelti la varietà, il clone e il portainnesto più adatti alle caratteristiche del suolo, al tipo di esposizione, al grado di pendenza e alla capacità di assorbimento



IN APERTURA Tenuta di Arceno si estende su 1.000 ettari, di cui 90 vitati, nella parte meridionale del Chianti Classico  
DA SINISTRA il viale dei cipressi in fondo al quale si scorge la statua del fauno, che dà il nome a una delle etichette della Tenuta; i due enologi Lawrence Cronin (responsabile della produzione dei Chianti Classico) e Pierre Seillan (che segue i vini d'ispirazione bordolese)

dell'acqua e del calore. Di fatto, quindi, ogni microcru rappresenta l'espressione unica della parcella di vigneto da cui proviene. Le uve, a seguito di una rigorosa selezione dei grappoli, arrivano in cantina e vengono vinificate separatamente, per poi essere affinate in legno di rovere francese. Solo alla fine del processo i lotti sono assemblati per dare vita ai migliori blend che l'annata ci regala. Dalla vigna alla bottiglia, tutte le attività sono supervisionate meticolosamente da me, Lawrence e dai membri del nostro team.

**Lawrence Cronin:** A seguito di attenti studi sul campo, abbiamo identificato 12 tipi di terreno, tra cui il galestro, caratteristico di questa zona della Toscana. Sulle colline più alte dominano basalto e scisto, mentre nei tratti più bassi i suoli sono ricchi di sabbia, argilla blu e rossa e pietre di fiume. Tale mosaico pedologico ci ha permesso di diversificare gli impianti, assicurandoci dei buoni risultati anche in caso di andamenti climatici particolarmente capricciosi.

#### Quali sono le cultivar più emblematiche?

**Pierre Seillan:** Le aree a Cabernet Franc e a Sangiovese sono emerse come le vere firme della Tenuta, capaci di dare il meglio sia nelle annate calde che in quelle fredde.

**Lawrence Cronin:** Il Sangiovese e le varietà di Bordeaux, in particolare il Cabernet Franc, si sono dimostrate le più adatte in termini di espressività e longevità.

#### Qual è la vostra mission aziendale?

**Lawrence Cronin:** Pierre e io lavoriamo a stretto contatto per esaltare la ricchezza del terroir e la straordinaria molteplicità enologica che ne deriva. La combinazione di tradizione e innovazione guida ogni nostra scelta sia in vigna che in cantina, nel rispetto assoluto dell'ambiente e del paesaggio. Il Sangiovese, simbolo della grande storia vinicola locale, resta la varietà più diffusa, capace di mostrare il carattere profondamente toscano della Tenuta. Le aree specifiche in cui è stato piantato ci permettono di ottenere dei Chianti Classico dalla personalità spiccata, dotati di un'acidità vibrante, note piacevolmente sapide e una bella concentrazione di frutto.

**Pierre Seillan:** Ma quando siamo arrivati qui, ci siamo subito resi conto del notevole potenziale anche sul fronte dei vitigni internazionali, in particolare le uve di Bordeaux, già al centro del mio importante lavoro sia in Francia come in California. Negli ultimi dieci anni sono stati potenziati soprattutto gli impianti a Cabernet Franc, che abbiamo posizionato in diverse microzone per donare carattere, speziatura e sfumature aromatiche ai nostri SuperTuscan. Il Cabernet Franc figura in tutte e tre le etichette a marchio Arcanum ed è stato fino ad ora la varietà predominante del top di gamma. Con l'annata 2016 questo diventa per la prima volta un 100% Cabernet Franc, ovvero un blend dei migliori microcru di Cabernet Franc dell'azienda. Prodotto per un lungo invecchiamento, Arcanum è un rosso che può essere bevuto anche da giovane, grazie alle delicate note speziate e alla struttura setosa, ma col passare degli anni acquisisce una stoffa e un'eleganza da vero campione.