

SEGRETI DELL'ANFORA  
*La speciale vinificazione  
che rende unico  
il **Petruna** de Il Borro*

LA GIOIA DEL PICNIC  
*Rossi frizzanti, bollicine e  
salumi d'eccezione per  
il perfetto déjeuner sur l'herbe*

ESPORTARE IN CINA  
*Guida alla registrazione  
dei marchi nel Paese  
del Dragone. Le cose da sapere*

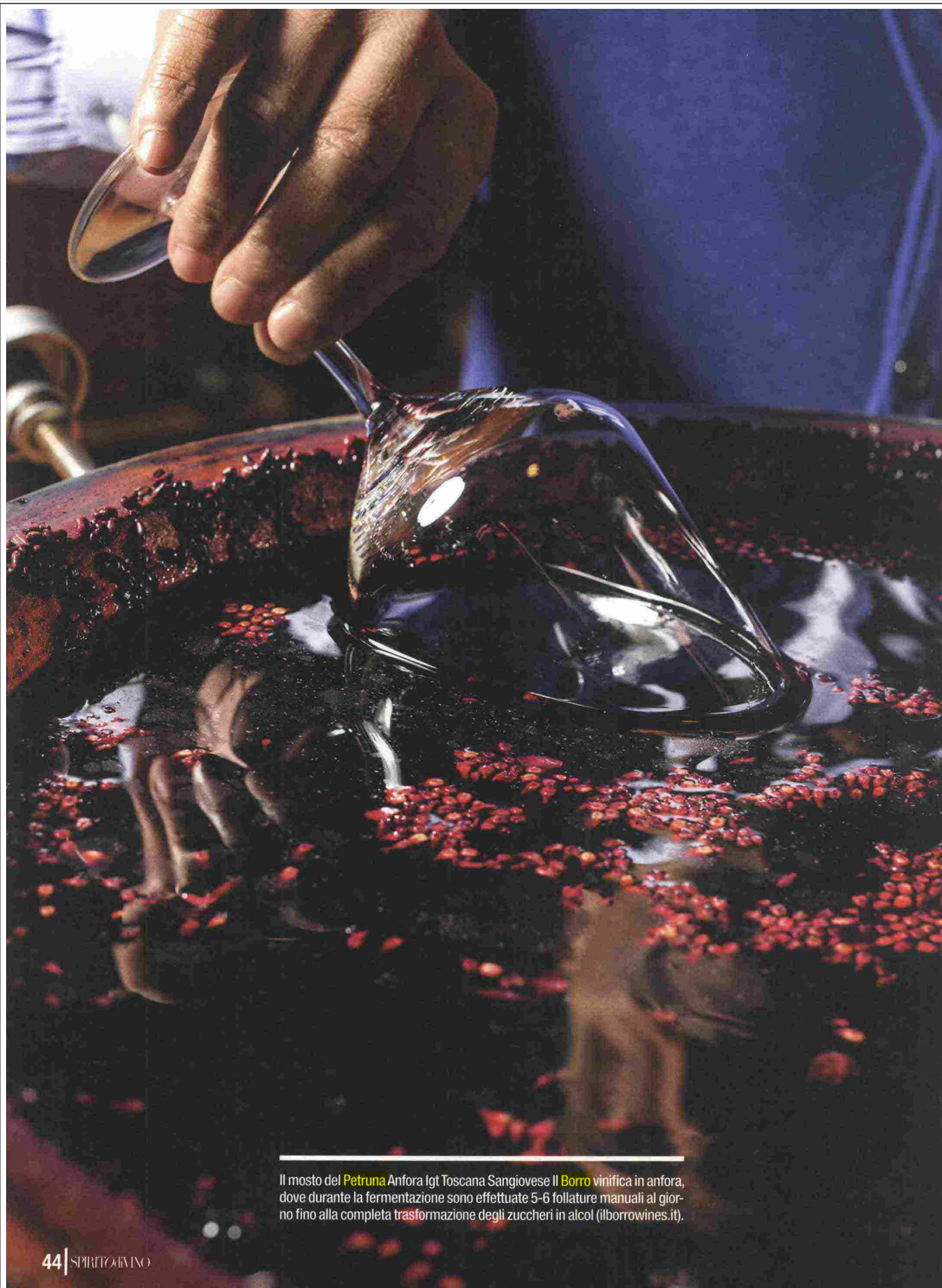
# SPIRITO di VINO



UN FILO DI PERLAGE  
TRA FRANCIA E ITALIA  
*Il brindisi di Frédéric Panaïotis,  
chef des caves di Ruinart,  
al sodalizio tra la Champagne  
e Colorno, capitale italiana  
dell'alta gastronomia mondiale,  
dove si è svolto il Sommelier  
Challenge Italian Edition 2019  
organizzato dalla Maison*

DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 Chf - PTE cont. 8,00€





Il mosto del **Petruna** Anfora Igt Toscana Sangiovese **Il Borro** vinifica in anfora, dove durante la fermentazione sono effettuate 5-6 follature manuali al giorno fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol ([ilborrowines.it](http://ilborrowines.it)).

Artigiani in vigna

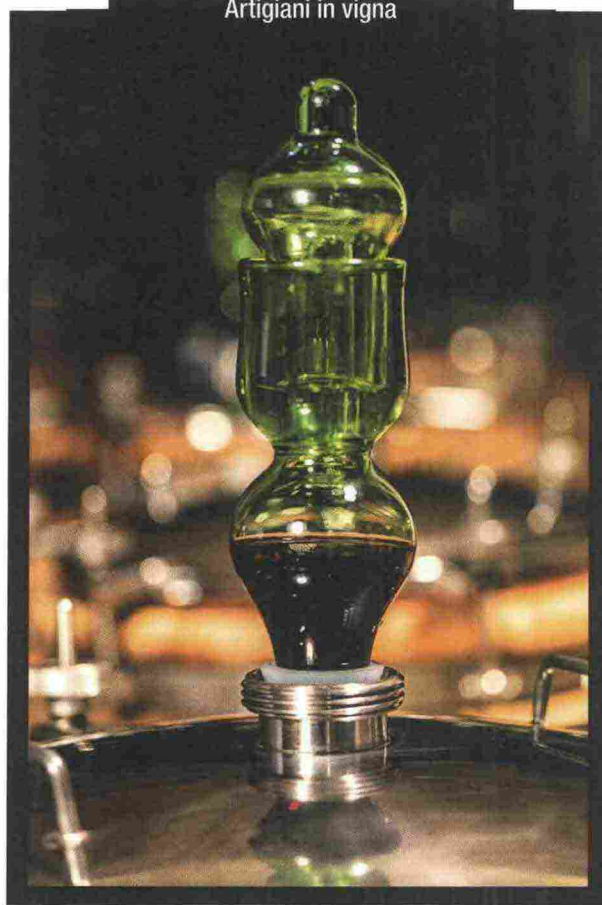
*Il **Petruna** prodotto  
da Il **Borro** è  
ottenuto vinificando  
uve 100%  
Sangiovese in giare  
di terracotta*

di Marco Tonelli, foto di Lorenzo Cotrozzi

## *IL SEGRETO È NELL' ANFORA*

**E**goismo e protagonismo nel vino? Guai. Pensiamo alla barrique. Un contenitore trasformato in contenitore attore protagonista, da produttori e consumatori assetati più di moda che di verità. Poi la retromarcia verso una bocca o se preferite un sorso che parlassi più del luogo che dell'uomo o delle sue scelte enologiche. C'è chi poi ha seguito un altro percorso, da subito. Il **Borro**, ad esempio, è un borghetto del Valdarno che pur parlando la stessa lingua, il Sangiovese, di altri territori, lo ha fatto sempre con una cadenza singolare, grazie a vigneti (i primi risalgono a metà degli anni 90, dal 2012 l'azienda è andata in conversione biologica) piantati in altitudine. Terreni in gran parte sabbiosi, portainnesti che mirano alla profondità radicale cosicché la pianta soffra meno in annate calde, senza dimenticare la scelta di canoni enologici differenti, l'usufruire dell'anfora in vinificazione ad esempio, ma sempre fondati sull'opportunità più

Artigiani in vigna



che sull'opportunità. «Parte del merito del nostro percorso con l'anfora va a un nostro vicino che già la adoperava e a cui chiesi, visto che la trovavo molto affascinante sotto diversi punti di vista, se gli dispiacesse che la cominciassi a utilizzare», racconta Salvatore Ferragamo. La risposta fu nella direzione del «più siamo e meglio è», con buona pace di chi pensi ancora che in Italia non si faccia sistema, supportata dalla convinzione, da qui in poi condivisa, che questo materiale potesse essere un buon metodo attraverso cui comunicare il territorio. Quello del Valdarno e nello specifico quello

de Il Borro poteva essere reso, nelle intenzioni di Salvatore Ferragamo, ancora più tipico, proprio grazie all'anfora, ma a patto di servirsene con attenzione, forse addirittura devozione, ma senza quell'in-

## *Un esempio d'armonia tra terra e sentimento umano*

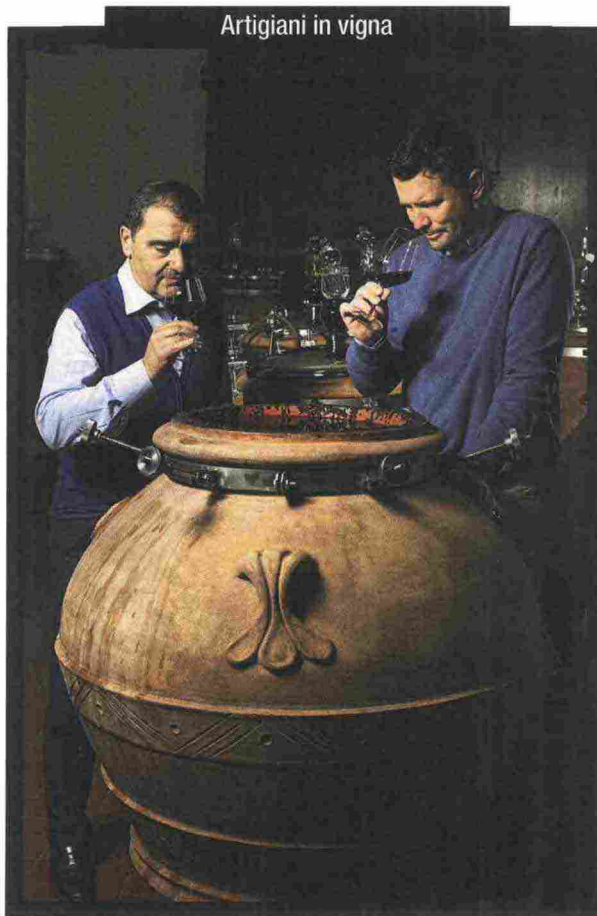
tegralismo produttivo, alla fine più omologante della stessa barrique dell'incipit. Per questo Stefano Chioccioli, enologo di fama ma anche di grande sensibilità, per il vino de Il Borro chiamato Petruna, non ha optato per anfore realizzate da un produttore georgiano o spagnolo. «La scelta è caduta su un artigiano toscano per la qualità del cotto imprunetino che, oltre a dare identità, manifesta una grande purezza, merito anche di un basso contenuto di calcite (alti livelli di calcite possono produrre una minor tenuta dell'anfora). L'anfora, perciò, sarà più



plastica», conclude Chioccioli. Il punto di partenza per questa toscana di materiale è stato quello secondo cui non tutti i terreni, argille comprese, sono uguali. Al contenitore scelto per il **Petruna** si sono aggiunte specifiche temperature di cottura che lo rendono meno poroso, senza dimenticare poi la decisione di Stefano di non interrarlo, come invece accade da altre parti. Una volontà motivata dalla buona gestione della temperatura che la cantina garantisce e da un'ulteriore sicurezza rispetto all'eventuale cessione di sostanze presenti nel terreno. La vinificazione prende il via da acini senza raspo e una misura dell'anfora ben precisa, in rapporto alla capacità, qui intorno ai 4-6 hl (quelle per il **Petruna** sono in gran parte prodotte da Manetti, artigiano che firma ogni manufatto), per permettere un maggiore controllo della temperatura, aspetto che un'anfora più ampia renderebbe più complicato. Internamente la giara non è trattata con resine o miele, così da non perdere quella sorta di empatia, o come la definisce Stefano Chioccioli «quella pancia», che permette di mostrare a pieno il carattere del Sangiovese. «Il processo produttivo in anfora ha una grande valenza artigiana, visto che non si ricorre a pompe. Il resto consiste in bagnature del cappello, qui si ha il diametro maggiore, seguite da leggere follature. Il vino rimane poi su semi,

**Salvatore Ferragamo** (a destra) con Stefano Chioccioli, enologo de **Il Borro**. Dopo la fermentazione, le anfore vengono colmate con vino della stessa tipologia e chiuse con un coperchio in acciaio (anche nella pagina a lato).

Artigiani in vigna



lieviti e bucce per circa 11 mesi, fino all'arrivo delle uve della vendemmia successiva». In questo periodo l'ossigeno interagisce con il vino con gli stessi livelli di una botte, ma senza quelle partecipazioni aromatiche, gustative e tanniche, che potrebbero limitare l'indole della materia prima. Il travaso in acciaio prima dell'imbottigliamento favorisce «una sorta di relax del vino».

La bellezza delle annate finora prodotte è che ciascuna sa evidenziare la matrice fine di questo Sangiovese, individuata da una costante sensazione floreale, specie al naso, più carnosa nella

2017. All'assaggio prevale, ma senza dominare, il frutto.

Niente iperrealismi da frutto, ma una nitidezza che sa di purezza succosa e agile nella 2016, mostrandosi invece più matura, ugualmente elegante, nell'annata successiva. Deno-

## *L'anfora viene trattata quasi con devozione*

minatore comune il tannino, che allunga il sorso e non lo inchioda con sensazioni verdi o troppo astringenti. «Del domani non c'è certezza», dicevano alcuni tanti anni fa, a un'ora di auto da qui (Firenze). La curiosità sarà quella di valutare le capacità di reggere il tempo da parte del **Petrina**. Quello che piace oggi è il vino, certo, forse però ancora di più la voglia di una grande azienda, e le dimensioni non c'entrano, che in maniera non convenzionale rivede le proprie convinzioni sul vino, lasciando che la prospettiva sia sempre centrata sull'eno e non sull'ego. 🍷

20/2018



L'interazione tra la terracotta, il vino e le bucce favorisce una maturazione caratteristica che rende il **Petruna Anfora** Igt Toscana Sangiovese un prodotto unico. A lato, **Salvatore Ferragamo** (a destra) con Stefano Chioccioli.