



CHIANTI A VENTO E SOLE

PODERE ALBERESE

«Chi del Chianti
chiede a Chiasso
chiaramente china il capo
ma chi chiede il Chianti a Chiasso?»

Per raccontare un Chianti nel segno della leggerezza, quale migliore incipit dell'*Alfabetiere* di Bruno Munari? Se il ritmo viene prima del senso, spesso c'è più gusto, in poesia come anche nel vino. E se la poesia non deve essere noiosa, tanto meno il Chianti: uno dei territori italiani con la vocazione più spiccata per il rosso di quotidiana levità e scanzonata scorrevolezza. Sembra un'evidenza pacifica, ma non lo è affatto. E ancora oggi che la moda dei rossi concentrati e dimostrativi volge finalmente al tramonto, fare esperienza di Chianti genuinamente ispirati a una bevibilità spensierata quanto appagante, non è così ovvio. Uno dei più appaganti è prodotto nella campagna di Asciano. Dici Asciano e pensi subito alle crete senesi. Poi però arrivi al Podere Alberese e i conti non tornano: sassi e pietre a più non posso e l'argilla relegata al ruolo di comprimaria. Qui ci accoglie Lucia Bozzano, aggregata all'azienda di famiglia dopo essersi laureata in Viticoltura ed Enologia a Milano nel 2006, che è anche la prima annata messa in bottiglia. A studiare il suo curriculum, si potrebbe arguire che l'esperienza fatta a Montalcino da Poggio di Sotto le sia stata utile a sintonizzarsi sulle frequenze di un sangiovese vinificato in sottrazione; ma la ricerca di essenzialità riflette anche una sensibilità tutta personale. «Da consumatrice cerco vini freschi, leggeri e succosi»,

AZIENDA
PODERE ALBERESE
INDIRIZZO
LOCALITÀ CASABIANCA
53041 ASCIANO (SIENA)
TEL 0577 705089
info@poderealberese.it
UVE
SANGIOVESE, FOGLIATONDA
PREZZO MEDIO
11 EURO
PRODUZIONE
10.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTO
SALSICCIA E FAGIOLI
ALL'UCCELLETTO

«Se la poesia non deve essere noiosa,
tanto meno il Chianti: uno dei territori
italiani con la vocazione più spiccata
per il rosso di quotidiana levità
e scanzonata scorrevolezza»

ammette Lucia. Così A vento e sole, che proviene dalle vigne più giovani del sangiovese aziendale e incorpora nel *blend* anche un 10% di fogliatonda. Le uve sono diraspate senza pigiatura, la fermentazione avviata senza ricorso ai lieviti selezionati e la macerazione è piuttosto breve, circa una settimana; poi un anno e mezzo di maturazione in acciaio e sei mesi di affinamento in bottiglia prima di andare in commercio. È un Chianti da bere a secchi, come i versi di Scialoja e di Munari: non sappiamo se chiederne a Chiasso, ma di certo non ci lascerà a Golasecca.

