Paradiso di Cacuci: tradizione d’altri tempi a Montalcino

scritto da Claudia Meo | 24 Novembre 2022



L’inebriante odore di mosto che pervade le valli intorno Montalcino nel dopo vendemmia e si fonde con i sentori dell’humus, creando un potentissimo richiamo sensoriale, non è leggenda: per noi, al contrario, è **l’incipit emozionale di una visita che ci riserva piacere e conoscenza.**

La traduzione letterale di terroir, come sappiamo, non restituisce il suo vero significato: la morfologia del terreno è soltanto una delle componenti che caratterizzano l’anima di un vino, e il terroir si arricchisce anche della componente climatica, strettamente legata alla localizzazione dei vigneti, ma anche della tradizione enologica del luogo e della formula identitaria che il produttore conferisce al proprio

prodotto. Così si comprende il vero significato di unicità che, se correttamente rappresentato, è in grado di rendere riconoscibile un vino anche rispetto a quello prodotto a poche centinaia di metri di distanza. **Il lavoro dell'uomo è naturalmente in grado di esaltare o meno, in vigna e in cantina, i doni di un territorio, seppure altamente vocato**.

Il territorio di Paradiso di Cacuci

Paradiso di Cacuci è 6 ettari e mezzo di vigneto in conversione biologica a nord ovest di Montalcino, a circa 370 metri s.l.m., un'esposizione a nord ovest e una composizione del terreno di tipo misto, in cui prevale l'argilla, che garantisce ottimo drenaggio, ma anche una buonissima composizione di sabbia e pietre di fiume: un ottimo scheletro quindi che regala ai propri vini buona mineralità, sfumatura balsamica e una maturazione che non tende all'eccesso.

L'azienda nasce nel 1964 e nel 2017 è oggetto di una consistente ristrutturazione, che coinvolge la cantina e la tasting room, ospitata nei locali anticamente adibiti a stalla, e che arricchisce la struttura di un lodging di 4 stanze dedicate ad agriturismo; una scelta che ha permesso di conquistare una buona quota di clientela retail, che oggi garantisce il 35% delle vendite. **La struttura di accoglienza ospita attualmente un buon numero di piccoli eventi e degustazioni private.**

Nel 2020 l'azienda è impegnata nel ridisegno del proprio business model, che comporta l'apertura verso i mercati internazionali nel segmento dell'horeca di alto livello, **dall'Asia al nord America**, e la costruzione di una rete di partner diretti nel mercato italiano che oggi arriva a circa 60.

Completa il parco clienti un **wine club che associa circa 250 estimatori in tutto il mondo, con un buon 40% di estrazione USA.**

25.000 le bottiglie prodotte, principalmente distribuite tra Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva e Rosso di Montalcino.

La mano dell'uomo

Alla selezione delle uve, prima in campo e poi sul nastro trasportatore, è dedicata **elevata attenzione.**

In cantina, **la cifra di Paradiso di Cacuci è la tradizionalità**: l'azienda fa parte di quel nucleo di produttori di Montalcino che hanno sposato un approccio produttivo basato, dopo la fermentazione in acciaio, su lunghe decantazioni statiche , malolattiche naturali e affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia: **l'assenza di speziatura è volutamente preordinata ad evitare forzature nei sapori e negli aromi dei vini;** in bottiglia il risultato è di un riflesso del legno molto neutro e delicato, e un bouquet di aromi in cui volutamente c'è poco spazio per componenti aromatiche quali vaniglia, cioccolato, cannella o altro.

La durata dell'affinamento è superiore a quella minima disposta dal disciplinare; i prescritti 24 mesi di affinamento in legno sono qui a Paradiso fino a 42 e i mesi in bottiglia sono 10 contro i 4 del disciplinare.

Affinamento lungo e neutralità del legno fanno sì che l'eleganza, già presente in pianta, si preservi e consolidi, per un risultato di grande apprezzabilità dei vini già al momento del rilascio sul mercato e al contempo di grande potenziale di affinamento in bottiglia.

Va crescendo, sui mercati principali del vino, **l'apprezzamento per Brunello non austeri, non aggressivi e già idonei alla consumazione al momento della commercializzazione.** I mercati di maggiore riferimento per il Rosso di Paradiso di Cacuci sono il nord America e il mercato asiatico, con prevalenza del sud Corea e del Giappone; per il Brunello un grande

apprezzamento da parte del nord America e del nord Europa; il Riserva emerge in alcuni mercati di nicchia alto-spendenti, quali Israele, Emirati Arabi, Giappone e nord America.
Paradiso di Cacuci è una squadra di 5 risorse interne, coadiuvate dall'enologo Giuseppe Gorelli e dall'agronomo Roberto Lamorgese che è attualmente impegnato nel progetto di transizione al biologico.

In compagnia di **Francesco Ditta, responsabile della comunicazione,** delle vendite Italia e dell'export, abbiamo il piacere di degustare il Brunello 2015, vendemmia importante, che spicca per eleganza, promette una lunga vita davanti a sé, ma ha già una grande evoluzione e espressività, sia in bocca che al naso: vino molto premiato a livello internazionale, dai 93 punti di Wine Enthusiast alla medaglia d'oro della London Wine Competition e al 17++ Superior di Jancis Robinson; e **molto premiato anche dagli ospiti della villa.**