

# Sergio Mottura, il sapere e il saper fare hanno trovato l'eccellenza nel cuore dell'Alta Tuscia

scritto da Claudia Meo | 17 Marzo 2021



Ed è proprio qui, nell'antica residenza di famiglia, oggi anche **La Tana dell'Istrice, Wine Hotel** in cornice rinascimentale, che veniamo accolti in una piacevole mattina invernale che cerca e trova il suo spazio nel faticoso slalom di questi mesi tra limiti agli spostamenti e prescrizioni sanitarie.

La classe di **Sergio Mottura** ci apre la porta di casa e ci riserva, subito, un grandissimo regalo: è in corso la sboccatura dell'**annata 2011** del Sergio Mottura, blanc de blanc **metodo classico** a tutto Chardonnay e siamo chiamati a darne testimonianza in diretta.

Apprendiamo che in questi 10 anni il vino ha affinato nelle **cantine naturali di tufo** scavate sotto la torre di avvistamento monaldesca di Civitella d'Agliano, da dove è

stato tratto il materiale per edificare la residenza che oggi accoglie l'agriturismo, residenza di charme e cuore dell'azienda.

Tutto l'anno a 13°, alle migliori condizioni termiche per una lenta presa di spuma, che favorisce un perlage fine e persistente, che esalta aromi e sapori e li consegna elegantemente a naso e palato, senza coprirli.

Piemontese di famiglia dal 1500, Sergio Mottura, dal punto di vista enologico, ha avuto la Francia come riferimento: inevitabile, quindi, che nei suoi vini se ne senta l'eco; ma a rafforzare questo karma è valso l'incontro, nel 1993, con Louis Fabrice Latour che, colpito dalla espressività del grechetto di Sergio, lo esorta a provare l'affinamento in legno e gli consegna, a mo' di testimone, alcune delle sue barriques. Ne nasce il **Latour a Civitella**, che nel **2001** diventa il primo vino bianco nella storia del Lazio ad ottenere il riconoscimento dei **3 Bicchieri** nella **Guida ai Vini d'Italia Gambero Rosso**; un vino che, come Sergio ci spiega in bottegaia, è molto diverso da tanti bianchi che "fanno legno". Il Latour, prima ancora di affinare in legno, fermenta in legno: un Borgogna italiano, come ama definirlo Sergio; per un risultato cromatico giallo dorato intenso, un impatto olfattivo elegante e complesso, un corpo deciso ma morbido che apre un ventaglio molto ampio di abbinamenti in matrimonio perfetto, dai succulenti piatti della tradizione toscana alla cucina speziata e aromatica.

Una storia, quella di Mottura a Civitella, in cui si sono susseguiti riconoscimenti da parte delle più importanti **guide di settore**, per i vini, per l'azienda e per Sergio Mottura come imprenditore.

Ma a lasciare il segno, durante la nostra visita, non è soltanto la indiscussa qualità nel bicchiere.

Nel salotto di famiglia, **Sergio** e **Sebastiano** – il più giovane

dei figli, deciso tratto imprenditoriale e spiccata sensibilità per l'accoglienza di charme – ci intrattengono sul significato di qualità, nel vino come nell'agricoltura in generale, che è per loro sinonimo di rispetto dell'ambiente. Nei **120 ettari dell'azienda**, di cui **40 vitati**, Sergio Mottura è stato tra i primi in Italia ad investire nel biologico; come nel vigneto è stato un antesignano studioso delle moderne tecniche di potatura.

La **finezza** della bollicina che abbiamo nel calice ci predispone poi a cogliere un intrigante stimolo intellettuale ed elevare l'attenzione dal fattuale all'immateriale; fatto sta che ci troviamo, con l'aiuto dei nostri ospiti, a dissertare di fisica quantistica e a ragionare di come la mente possa modellare la realtà e di quanto, quindi, la **qualità** del coinvolgimento umano in qualunque processo produttivo sia importante per creare qualcosa di unico e fortemente legato ai processi mentali di chi vi opera. E, su un piano più generale, di quanto un clima di lavoro sereno e costruttivo, oltre ad essere benefico per le persone, sia destinato a trasferirsi anche in quella realtà corporea che completa il suo percorso nel bicchiere.

Esperienze uniche, quelle che ci ha regalato questa visita, che, per agevolare un ritorno indolore sulla terra, si conclude con una serie di sorprese dello chef Mark Medina Rios, che firma la proposta del ristorante dell'agriturismo La Tana dell'Istrice, in sapiente abbinamento con i vini "della casa". Un esempio fra tutti: risotto limone e bottarga, con macinata di pepe di Sichuan, accompagnato da un calice di Latour, per un'esaltazione reciproca tra cibo e vino, di cui rimaniamo felicemente vittime anche noi.