Varramista, il Syrah di Giovanni Alberto Agnelli

scritto da Giovanna Romeo | 6 Ottobre 2021



Fattoria Varramista fino al 29 settembre è stato un luogo solo immaginato. Anzi, tra le cose più belle successe nel primo rigidissimo lockdown c'è stata proprio la conoscenza di **Francesca Frediani, Enologa con un ruolo di Wine Market e Accoglienza in Varramista.**

Una villa meravigliosa alle porte di Pisa, **Montopoli Valdarno,** acquistata da **Enrico Piaggio** agli inizi degli anni '50 nel momento del forte impulso del rilancio dello stabilimento Piaggio. Un concentrato di vita, di cultura, di valori da raccontare, offre il calore dell'accoglienza della campagna Toscana che a perdita d'occhio sconfina in colline e valli che si susseguono. Serve un volo in elicottero per cogliere la vastità di 390 ettari suddivisi in 8 a vigneto, 200 di bosco, 70 seminativi, 70 di pioppeti e 10 ettari di rimboschimento

essenze. Il resto si divide fra giardini, prati e pascoli che proteggono l'intimità di questo luogo.

Pare fuori dal mondo, forte di una natura che prende il sopravvento imponendo tutta la sua avvenenza; e invece **dista solo una manciata di minuti dalla sede storica dello stabilimento Piaggio**, fiore all'occhiello dell'industria italiana, e da un'industrializzazione che sembra non appartenerle. Le nozze di **Antonella Bechi Piaggio** e **Umberto Agnelli**, le sale più intime della loro casa, una villa del 1598 di proprietà della **Famiglia Capponi,** intrecci di vita vissuta si mescolano a sentimenti quali gioia e dolore. Come la perdita prematura di **Giovanni Alberto Agnelli**, Giovannino, l'erede designato, e la sua passione, il Syrah.

Rimane oggi memoria di una scelta lungimirante e straordinariamente singolare: lavorare in terra Toscana un vitigno francese che i suoli pleistocenici di sabbie di arenaria marina e altitudini che rasentano il livello del mare, modellano al punto da renderlo somigliante, soprattutto nelle annate più vecchie, ai grandi **Bordeaux. Varramista IGT Rosso Toscana** si appropria del suo stile definitivo a partire dall'annata 2003. Precedentemente era un blend di **Sangiovese**, talvolta di **Merlot**. Botti piccole da 225 litri, bordolesi dalle doghe di spessore di almeno un paio di centimetri impiegate per circa 17 mesi dal momento della svinatura. Legni nuovi (circa il 25%) e di secondo terzo passaggio in base al taglio realizzato (si decide al momento della preparazione del blend), **Varramista IGT Rosso è precisione maniacale e ricerca, equilibrio e pieno bilanciamento tra acidità e corpo, estratto secco e tannino.** D'altronde non potrebbe che essere così vista la mano di **Francesco Staderini,** l'enologo fortemente voluto da Giovannino e sin dagli esordi alla guida delle scelte enologiche di Fattoria Varramista. C'era allora, c'è oggi a mostrare il lavoro fatto. 15 vendemmie in degustazione, a cui si aggiungono due ulteriori assaggi, la 1997 e la 2018, a rappresentare il passato, il presente, il futuro, le avversità

e i cambiamenti climatici.

Un lavoro portato avanti con lealtà secondo il sogno audace di **Giovanni Alberto Agnelli.** Il primo reinnesto dei vigneti nel 1972; i nuovi impianti dal 1994 fino al 2007. La produzione invece è biologica certificata dalla vendemmia 2021; una parte di vigneto è a conduzione biodinamica dal 2008. Le bottiglie messe in commercio vanno dalle 35.000 alle 45.000 in base all'annata; il 70% sono vendute all'estero.

La verticale approfondisce un arco temporale di oltre vent'anni: dal 1995 al 1998 scorrendo verso il 2000 e incrociando quasi tutta la decade. Una 2002 atipica, difficilissima da interpretare e da svolgere, per risalire in una **sequenza di eccellenze come la 2012, la 2013, la 2018 fino alla giovanissima 2019 dalla quale s'intravede un futuro evolutivo certamente luminoso.**

"Oggi Varramista ha intrapreso davvero un bel percorso con una direzione stabile, e con obiettivi chiari". Come ha detto Federico Staderini durante l'incontro: «Ci vuole umiltà e consapevolezza, **l'umiltà ci permette di fare un passo alla volta.** Chiudo con un auspicio di ritrovarci nel 2041 per riassaggiare la 2018 per vedere quanto i raspi abbiano favorito l'evoluzione del vino».

Varramista IGT Rosso Toscana 1995
A tratti ruvido nei suoi ricordi di grafite e note fumé ma di grande pulizia e definizione nell'accogliere sfumature di ribes in confettura, incenso, cuoio, sottobosco.

Varramista IGT Rosso Toscana 1996
È un sorso presentissimo, bello e ricco nel frutto che emerge ancora estremamente croccante e definito. Nota vigorosa di bacche di ginepro, rosmarino, aromi di macchia mediterranea. Vino meraviglioso.

Varramista IGT Rosso Toscana 1997

Una lieve nota alcolica che si relaziona con i profumi di vernice e smalto. Una credenza in erboristeria che sprigiona aromi di botaniche, incalzanti e definite.

Varramista IGT Rosso Toscana 1998
Pulizia, cuoio e spezie. Un'acidità tonica che sorregge frutto e materia. Tannino croccante, ancora ben presente.

Varramista IGT Rosso Toscana 2000
Syrah e Sangiovese si annunciano in un floreale appassito, un pot pourri di arancio dolce e olii essenziali di mandarino. Sottobosco e note terrose in un volume di grazia. In lieve calo.

Varramista IGT Rosso Toscana 2001
Syrah e Merlot in un naso di gioventù, mentre la bocca ancorata su un timbro speziato, cannella, anice stellato e fiori, si mantiene persistente e rotonda.

Varramista IGT Rosso Toscana 2002
Annata complessa, climaticamente difficile, ha richiesto una macerazione a caldo di 48 ore e la fermentazione in barrique. Sangiovese (80%) e Syrah sfumano in radice, ginepro eucalipto, convogliando le note eteree verso una ciliegia sotto spirito, lampone e ribes.

Varramista IGT Rosso Toscana 2003
Syrah in purezza in totale equilibrio tra eleganza, frutto, calore e persistenza. Rabarbaro, cacao amaro, more selvatiche, ciliegia in confettura.

Varramista IGT Rosso Toscana 2004
Naso polveroso flesso verso nuance di sottobosco, pellame, liquirizia, semi di caffè. Frutto fragrante in un'annata superba.

Varramista IGT Rosso Toscana 2005
Il ricordo di un Porto Ruby s'insinua in assaggio amaricante, vinoso, a tratti balsamico. Frutto rosso scuro

per un calice pieno, asciutto, solare.

Varramista IGT Rosso Toscana 2012
Timbro inconsueto salmastro e sapido, oliva verde e alghe marine, mentre il pompelmo rosa incrocia una decisa sapidità.

Varramista IGT Rosso Toscana 2013
Naso floreale di rosa e verbena, il frutto carnoso di amarena e fragoline di bosco in una struttura raffinata e vigorosa. Sorso magnificente.

Varramista IGT Rosso Toscana 2015
L'annata attualmente in vendita travolge per la sua ampiezza. Una bocca gastronomica che si fissa sull'agrume rosso, sui profumi di talco, viola e gelsomino, sul tannino ruvido e graffiante.

Varramista IGT Rosso Toscana 2016
In commercio dal 2022 è mirtillo e prugne nere, ricordi di spezie d'oriente, tabacco scuro. Bocca vellutata, sorso intrigante, beva sapida ed eretta.

Varramista IGT Rosso Toscana 2018
Una maggiore presenza di raspo concede a questa 2018 una trama di energia, un sorso che cattura per il suo intreccio di sfumature di rosa, geranio, ribes, ciliegia. Grinta e freschezza, in alternanza.

Varramista IGT Rosso Toscana 2018, edizione speciale
Un sorso che urla tutta la sua grandezza. Calore e avvolgenza in una ruota di profumi che si muovono dalle erbe officinali, timo, mentuccia e rosmarino, al ribes e viola. Il tannino pettinato trova una beva lunga e persistente.

Varramista IGT Rosso Toscana 2019
In anteprima una magnifica 2019 piena e concentrata di more di rovo, ribes, prugne, tè nero, rosmarino. Equilibrio e

persistenza in un corpo di grande freschezza.