I vitigni rari del Monastero dei Frati Bianchi: presentate le nuove annate

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Maggio 2023

Sono state presentate ieri nel corso di un evento di degustazione presso l'Osteria Pratellino a Firenze, le nuove annate dei vini del **Monastero dei Frati Bianchi** (MS), l'azienda nata nella primavera del 2004 grazie a **Giorgio Tazzara** che intravide la possibilità di ristrutturare i suoi vigneti e impiantarne di nuovi recuperando le antiche terre che erano già possedimenti dell'antico Monastero. Dal 2019, con l'entrata in società della famiglia **Bernardini**, iniziano le opere di ampliamento dei vigneti: dopo "**Monte dei Bianchi**", nasce il vigneto "**La Rocca**".

La società agricola **Monastero dei Frati Bianchi** è situata nella parte più settentrionale della Toscana, la **Lunigiana** è

circondata dall’Appennino Tosco-Emiliano, le Alpi Apuane ed il Mar Tirreno. Terra aspra e selvaggia, con vallate e colline soleggiate su cui poggiano antichi borghi di rara bellezza. Uno di questi è sicuramente **Monte dei Bianchi** che a 400 m di altitudine domina l’intera Valle del Lucido.

La formazione di queste colline deriva dai fondi degli antichi oceani, dove rocce magmatiche nel corso dei millenni sono state ricoperte da depositi marini, argille abissali e calcari marnosi. L’innalzamento delle catene montuose ha fatto affiorare in superficie queste terre e dato origine all’attuale composizione geologica del terreno dove l’**Alberese ed il Galestro** si presentano in grande abbondanza.

Le infiltrazioni di acqua nei millenni hanno disgregato queste rocce rendendole materia viva, liberando quei sali minerali, traccia distintiva di questo territorio, che rappresentano la vera identità del **Monastero dei Frati Bianchi**. Le viti nel cercare la profondità trovano questi minerali nascosti, che nutrendo la pianta, ne addomesticano i frutti e quindi il vino dove risuona l’eco della sua origine.

Il clima è caratterizzato da due periodi ben definiti: uno **autunnale-primaverile** durante il quale le precipitazioni sono abbondanti e uno **estivo** con intervalli anche prolungati di assenza di precipitazioni con una conseguente ed opportuna tensione idrica alle vigne.

I VIGNETI

La splendida posizione collinare con esposizione a Sud Ovest permette un forte irraggiamento solare su tutto il podere; inoltre, grazie all’altitudine e alla vicinanza delle montagne, il clima è spesso fresco, ventilato ed asciutto.

L’abbondante presenza di **Galestro ed Alberese** ne fanno tra i tipi di terreno più vocati alla viticoltura. Grazie alla tessitura ricca di scheletro sono molto drenanti, asciugano in fretta e consentono alla vite di concentrare il frutto.

Tra i vitigni internazionali, abbiamo scelto il **Syrah** ed il **Merlot**, ma più recentemente abbiamo investito nella valorizzazione di vitigni autoctoni come la **Barsagliana** e la **Pollera**. I nuovi impianti al **Podere "La Rocca"** sono infatti dedicati interamente a Barsaglina e Pollera.

- **LA POLLERA**

Cenni storici sulla viticoltura indicano la presenza del **Pollera** nel comprensorio Lunigianese già prima del 1800. La Pollera si presenta con grappoli serrati di medie dimensioni che talvolta possono avere un'ala. Le bucce sono sottili, gli acini di media grandezza e quando raggiungono la loro maturazione, assumono sfumature che variano tra il rosa ed il viola. Il vino si caratterizza per l'eleganza dei profumi. Al palato la buona struttura è affiancata da tannini setosi e buona acidità che ne sospingono lo sviluppo gustativo verticale nel finale persistente.

- **LA BARSAGLINA**

La Barsaglina è un vitigno autoctono della provincia di Massa e Carrara, dove fin dalle prime ricerche ampelografiche, se ne riscontra la presenza. Per decenni lo si ritrova coltivato quasi esclusivamente nei dintorni del capoluogo, dove il vino ottenuto è da sempre chiamato la **Massaretta**. Le uve si presentano con un grappolo di media grandezza alato, con acidi medio – piccoli e spargoli dai colori che variano nelle tonalità del rosso rubino. Il vino, al naso, risulta complesso, con profumi intensi. Al palato, ha grande corpo e struttura. La buona acidità e l'importante componente tannica gli donano grande profondità gustativa e longevità.