

Il nuovo Montiano della Famiglia Cotarella

scritto da Giovanna Romeo | 20 Settembre 2019



Il 17 settembre 2019 segna una nuova era per il “Montiano”. Da oggi, per questo grande Merlot in purezza, inizia un nuovo viaggio tra classicità e identità. Riccardo, Dominga e Marta Cotarella, visibilmente emozionati, benché certi che sarà l’ennesimo grande successo, presentano a Identità Golose Milano non solo la nuova annata 2016 e il nuovo packaging realizzato, ma il passaggio che all’interno dell’azienda Famiglia Cotarella, si sta definitivamente concretizzando.

Questo Montiano porta in sé una rivoluzione, anzi, la continuità di quella che fu nel 1993, la vera rivoluzione. È bene fare un passo indietro dunque, ricordando e ripercorrendo i tempi di quando venne prodotta la prima annata in modo sperimentale e avventuroso. Riccardo e Renzo Cotarella erano quasi degli sconosciuti. Renzo dirigeva il Castello della Sala

della famiglia Antinori, azienda della quale oggi è amministratore delegato, Riccardo, presidente di Assoenologi e consulente di fama internazionale, era davvero alle prime armi. Fu grazie alla "raccomandazione" di Robert Parker, famoso critico americano che Riccardo poté accedere da privilegiato (così ama definirsi) alle più importanti cantine di Bordeaux. Qui fece esperienza: studiò, capì quanto necessario per provare, in un secondo momento, a fare in Italia un vino di alto profilo qualitativo da uve Merlot e con l'uso delle barrique francesi. Un'idea assurda per quell'epoca, soprattutto in una regione come il Lazio – non eravamo né la Toscana, né l'Umbria – ricorda Riccardo che, seppur vocata per produrre fine wine, grazie ad un microclima eccezionale e ai terreni e suoli vulcanici del lago di Bolsena, era difficilmente comunicabile al mondo enologico. Un vero azzardo, dunque, tra incertezze e discussioni che quotidianamente si presentavano. Nel 1995 uscirono sul mercato poche migliaia di bottiglie. Il giudizio di Robert Parker ne determinò un successo di vendita incredibile soprattutto negli Stati Uniti. Valutazioni che lo portarono immediatamente al confronto con i grandi Bordeaux e ai Merlot di Pomerol.

Oggi la rivoluzione o meglio l'evoluzione del Montiano, con grande lungimiranza, fiducia e capacità di lasciarlo crescere, arriva nuovamente da Riccardo e Renzo che vedono nascere per la prima volta con la vendemmia 2016, un Merlot frutto della sola bravura di Pierpaolo Chiasso. Marito di Dominga, enologo cresciuto sotto la guida di Riccardo, si appresta anche a coadiuvarlo definitivamente in ogni consulenza. "Una serie di cambiamenti naturali – interviene Dominga – nel rispetto della nostra identità, sia di famiglia che di radici e di progetti. Non ci sono evoluzioni se non c'è identità". Un concetto che ama definire una vera e propria ossessione, un diktat da tenere a mente.

Montiano 2016 veste un nuovo gusto ma anche una nuova etichetta. Sviluppata da Marta Cotarella, figlia di Renzo, è stato un lungo lavoro nel tentativo di ricreare anche nel packaging il senso di appartenenza. I colori, bellissimi, sono il frutto di una ricerca sperimentale fatta con l'Università di Perugia: "Dagli scarti della vite stiamo estraendo colore, colori che nascono dalla terra dei vigneti".

Ancora una volta, dopo il 1993, Montiano 2016 è un vino straordinario. La ricerca della linearità, della complessità ma non della forza, dell'intensità ma non della potenza, ne è il fil rouge. Un vino verticale, frutto di una vendemmia importante nel quale, per scelta, è stato sacrificato il 30% del prodotto, elevando ancora di più il livello di selezione. Un'annata che ha saputo regalare giornate assolate ma notti fresche, che ha donato eleganza, concedendo un bouquet di ciliegia e amarena e note tostate di cacao amaro. Ricorda il the verde e le erbe aromatiche, stupisce la bocca giovane dalla vena acida e sapida, preludio di quel che è, e sarà: un grande vino incentrato completamente sulla grazia.