

Luca Gardini degusta per noi

scritto da Luca Gardini | 21 Ottobre 2013



Cominciano in ritardo, era il 1985, sino a diventare oggi uno dei pilastri qualitativi del territorio di Montalcino. Presto e bene? Certo, anche se la fatica di Giulio e Mirella Salvioni nella conduzione della propria tenuta (La Cerbaiola) è stata direttamente proporzionale ai successi raccolti in Italia e all'estero. Il Sangiovese, vitigno con cui è realizzato questo vino cult, ha molte sfaccettature. I Salvioni riescono a mostrarne sia il lato potente sia il suo

profilo elegante. Oggi il figlio David, dopo aver conseguito la laurea in agraria, si occupa della conduzione del vigneto, mentre la sorella Alessia affianca Giulio Salvioni nella gestione amministrativa e commerciale della Cerbaiola. La realtà è piccola, circa 4 ettari totali, ma i vini sono grandi. Il merito va ad una sinergia tra maturazione cronometrica del frutto, ottenuta per altro nel pieno rispetto del vigneto, e una gestione della cantina che asseconda semplicemente l'andamento dell'annata attraverso l'utilizzo di botti grandi (20 hl) che non ne condizionano mai l'impianto aromatico. Nel tempo le dimensioni aziendali sono rimaste immutate, visto che i Salvioni, da tempo, si sono focalizzati sulla precisione dei vini e non sul numero di bottiglie prodotte. Alcuni diranno che il Brunello costa. Certo! Ma dove trovate un Sangiovese in grado di coniugare tipicità e bevibilità. Il Brunello di Montalcino 2008 prodotto da questa famiglia mostra un colore rubino. Naso dai profumi complessi per varietà e quantità. Si va dalla rosa al geranio, passando per la ciliegia e i frutti di bosco, sino a giungere alla cannella e al tabacco da pipa. Bocca assolutamente non oscurata dall'alcol o da alcun accenno di rusticità. La finezza deriva da un sorso succoso, fresco, con note evidenti di lampone, gelso e spezie dolci. Tannino presente ma mai eccessivo.