

Cook_inc.

officina internazionale di cucina





Sanguinetto

TESTO *di* FABIO PRACCHIA
FOTO *di* LIDO VANNUCCHI





Ritratti

La viticoltura è scolpita addosso a Dora Forsoni. La forza contadina gonfia le vene visibili lungo le braccia; nelle rughe che amplificano le espressioni del volto intuisce ora la fatica ora la gioia di un lavoro non delegato a nessuno e negli occhi, celesti, ai quali non puoi sottrarti riconosci la dignitosa ingenuità e la severa sicurezza che solo il lavoro della terra può infondere.

La viticoltura avvolge Patrizia Brogi. I suoi silenzi eloquenti in ascolto di Dora parlano di consapevolezza ed equilibri raggiunti, la sua precisione nel descrivere il loro lavoro, nella contabilità e negli appuntamenti, raccontano di una professionalità che riempie gli spazi bianchi di Sanguinetto.

Sanguinetto è Dora e Patrizia; la vita condotta in questo angolo della celebre denominazione Montepulciano coincide con una viticoltura sensibile e precisa, all'origine di vini pieni di energia e carattere, forse il vertice più alto per qualità espressiva di questo territorio.

Sanguinetto

“Tagli, tagli, tagli; ma che cazzo tagli, brutto stronzo”. Il “brutto stronzo” di Dora non si riferisce a qualcuno di particolare. È un soggetto indefinito al quale lei si rivolge nei momenti più accalorati del discorso, in genere quando si parla di vigna e vino, discorso peraltro sempre fluido, lucido e colto. Dora non sopporta l'accanimento agronomico che ha segnato la viticoltura degli ultimi anni a Montepulciano e altrove. “Tu con cosa respiri? Con i polmoni, no? La vite ha le foglie al posto dei polmoni. Io non le tolgo”.

Mentre passeggiamo in vigna notiamo alcune viti molto vecchie dal piede di notevoli dimensioni e tralcio piccolo. “Sono viti di circa 80 anni - ci spiega Patrizia - Dora rinnova dal piede, per lei l'apparato radicale è importante non tanto la dimensione del tralcio”. Ogni tanto Patrizia riesce a parlare al posto di Dora. Succede spesso soprattutto perché il cellulare di Dora squilla con frequenza. A chiamarla sono tanti cacciatori. Dora è cacciatrice, le piace cacciare da sola, perfino il cinghiale. Ha ottenuto con la sua abilità il rispetto della comunità venatoria tanto da essere a capo del distretto di caccia locale. Chiusa la conversazione si infila l'eterna sigaretta in bocca e ripartiamo per visitare le vigne. La luce è bellissima in questa calda primavera. La terra è lavorata e svela l'essenza dei suoli di Sanguinetto. La parte centrale dei vigneti a maggioranza prugnolo gentile poggia su un suolo scuro e rossastro ricco di elementi ossidati. Qui è l'ambiente ideale per il prugnolo gentile, anima del Vino Nobile di Montepulciano e stretto parente del sangiovese.

Alle estremità del podere i suoli si fanno più chiari e argillosi. Su queste matrici sono piantati trebbiano, malvasia e grechetto vitigni a bacca bianca da sempre presenti in azienda. La vigna è condotta con assoluta precisione e tempestività "Sono in vigna da quando ho tredici anni - racconta Dora - ho imparato ciò che vedevo fare da mio padre. Mi viene da ridere quando vengono i giovani agronomi a pensare di insegnarmi qualcosa. Vedi questi pali di legno? Li abbiamo piantati tutti a mano, io e Patrizia". Ogni minimo aspetto del podere è curato nel particolare. Ci fermiamo al riparo di una fila di querce che separa due vigne, ai piedi di esse sono state tirate su delle viti nate spontaneamente. "Potremmo tirarle giù e fare un vigneto unico - ci dice Patrizia - ma poi dove ci ripariamo durante i lavori estivi? Sentite che fresco?".

Patrizia è entrata in azienda nel 1986. Fino al 1997 Sanguineto vendeva la sua produzione a cantine più grandi. Dato che le loro uve erano tra le più ricercate nel comprensorio, Dora e Patrizia hanno deciso di vinificare e imbottigliare una parte della produzione. Una decisione anche dettata dalla necessità di sopravvivere poiché il crollo del prezzo del grano e la fine dell'allevamento avevano reso necessario un cambio di prospettiva per il tradizionale modello agricolo toscano. In quel momento inizia una fase decisiva per l'azienda alle prese per la prima volta con il mercato enologico dominato da marchi importanti dotati di strategie commerciali e marketing agguerrito. "Vedete quel cartello bianco con scritto a mano Poderi Sanguineto? - ci dice Dora - Lo ha scritto di suo pugno Patrizia quando siamo diventate produttrici. È un ricordo importante".

I primi anni di lavoro in cantina devono essere stati divertenti e assurdi. I ruoli erano subito chiari. Dora in vigna e Patrizia a controllare le fermentazioni con tanto di registro e termometro. Se mai vi capitasse di andare a trovarle non perdetevi alcuni racconti esilaranti sui piccoli incidenti delle vendemmie: tini che non vogliono fermentare, misurazioni sbagliate e una tensione costante verso la trasformazione in vino di un massacrante lavoro annuale. In cantina come in vigna una cosa fu immediatamente palese: operare in modo naturale, senza ricorso ad alcun additivo chimico. "Ci hanno preso per pazze all'inizio - racconta divertita Dora - in quei tempi nel vino ci mettevano di tutto, tranne che l'uva. Ma, brutto stronzo, mi faccio un culo così per aver l'uva sana e tu me la vuoi rovinare?". Fin dall'inizio assistiamo a un modo di vinificare affidato alla sensibilità delle produttrici. Nella loro indipendenza, Dora e Patrizia hanno trovato una via originale per la produzione di Nobile di Montepulciano. Il contesto enologico di quell'epoca era dominato da vini senza identità, frutto di un'eccessiva manipolazione affidata ad apporto di vitigni internazionali e utilizzo eccessivo di legno piccolo, il tutto per cercare di assecondare un mercato estero incline, per inesperienza, a un modello omologato di vino. Ma la cosa più grave di quegli anni fu la separazione netta tra enologia e agronomia. La naturale pre-





S
I
II
PODERI
SANGUINETO

disposizione di Sanguineto ha condotto alla viticoltura specializzata attraverso un armonioso e graduale inserimento nel contesto agricolo originario. Senza traumi né strappi rispetto al passato, Dora è riuscita ad affermare il suo talento enologico ricorrendo soltanto alla bontà del lavoro svolto in campo.

Mentre Dora e Patrizia continuavano il loro lavoro quotidiano il mondo del vino è cambiato intorno a loro. Molte delle pratiche agronomiche scellerate introdotte dalla diffusione di prodotti chimici in vigna non si usano più e tante aziende di Montepulciano hanno virato verso il biologico. Ma a Dora tutto ciò non convince. "Non ci vogliono disciplinari, ci vuole sensibilità e lavoro. La vite ti deve parlare e tu ascoltarla. Siamo sempre quelle che trattano meno e più tardi. Sappiamo ormai quando intervenire attraverso un semplice sguardo". Mentre ci fa vedere un inizio di attacco di peronospora aggiunge: "Secondo te mi dovrei preoccupare per questo? Aspetto e vedo la pianta come reagisce".

Sembra ormai che il mondo si sia accorto di Sanguineto. Protagoniste di un documentario girato da Giulia Graglia nel 2011, dal titolo *Senza Trucco*, Dora e Patrizia devono gestire non solo un'incredibile serie di ordini, ma anche tante richieste di visita in cantina. Oltre al Nobile di Montepulciano e il Rosso di Montepulciano da qualche anno, l'azienda è stata "costretta" a mettere in bottiglia anche il bianco prodotto dalle vigne di trebbiano, malvasia e grechetto. "Il nostro amico giapponese ci chiese di assaggiarlo così per curiosità - ci dice Patrizia - io non volevo, mi pareva un vino troppo semplice, all'antica. Lo vinifichiamo in cemento e rimane lì fino all'imbottigliamento. Lui ha insistito e allora alla fine ho ceduto. Lo ha bevuto e mi ha chiesto tutta la produzione. Sì certo, e noi che beviamo? gli ho risposto io".

Patrizia è donna di profonda sensibilità, per lei Sanguineto è stato un incontro sconvolgente. Lavorava alla Siae quando incontrò Dora e tutta la sua incontenibile energia. Il loro rapporto è una sorta di scontro armonico tra due forze, uguali e contrarie. Dal 2012 Patrizia è a tempo pieno in azienda. Sono pagine emozionanti quelle scritte da lei nel diario di cantina, memorie che evocano passione, scontro e armonia in parole, vergate a penna su un foglio bianco, delicate e di infinita tenerezza.



S
II

Poderi Sanguineto I e II

Azienda Agricola Forsoni Dora
Via Sanguineto 2/4
53045 Acquaviva, Montepulciano (SI) - Italia
Tel: +39 0578 767782
www.sanguineto.com



26/05/2015
ABBIAMO FINITO FINALMENTE
SENZA AVER COMMESSO OMICIDI
MA NON È STATO FACILE

Patrizia

ABBIAMO FOTOGRAFATO 2 DONNE
MERAVIGLIOSE ORA TOCCA AL VINO
ALTRIMENTI Fabio Sileone
Lide Tobis
COOK. INC.

2011

SONO PASSATI DIECI ANNI DA QUANDO ABBIAMO COMINCIATO QUESTA AVVENTURA, IL BILANCIO È SICURAMENTE POSITIVO. NON CI SIAMO MAI DETTE COSA VOLEVAMO REALIZZARE, MA DI COMUNE ACCORDO ABBIAMO CREATO LA NOSTRA AZIENDA PODERI SANGUINETO. CI SIAMO FATTE CONOSCERE DI PERSONA, SIAMO AMATE E CRITICATE, COME AMATO E CRITICATO È IL NOSTRO VINO. MA DI UNA COSA SIAMO CONSAPEVOLI, CHE ABBIAMO LAVORATO CON ONESTÀ. DEDICO QUESTE RIFLESSIONI IN PRIMA PERSONA A DORA E POI A TUTTI COLORO CHE CI STIMANO, CHE SONO VENUTI A TROVARCI, CHE CI SOSTENGONO. AI NOSTRI IMPORTATORI E A TUTTI I NOSTRI AMICI BEVITORI.

Patrizia

9 GENNAIO 2014

STIAMO LAVORANDO IN CANTINA DA 3 GIORNI, STANCHE È DIRE POCO.
MA IL MOTTO È "STRINGERE I DENTI E ANDARE AVANTI" POI DORA MI DICE!!!
"CI SIAMO FATTE VECCHIE!!!"

Patrizia

26 MAGGIO 2015

ABBIAMO FINITO FINALMENTE SENZA AVER COMMESSO "OMICIDI". MA NON È STATO FACILE.

Patrizia