



INOS

016

VIVEREDIVINO



Stefano Sorlini con la figlia Angelica

MODA, ARTE E L'ULTIMA FRONTIERA DEL VINO CON TENUTA METINELLA A MONTEPULCIANO

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Il bello, FIL ROUGE DELLA VITA DI STEFANO SORLINI, NEL SEGNO DEL MADE IN ITALY

Questa volta a rimanere incantato dalla terra del Nobile è Stefano Sorlini, imprenditore di Brescia che ha scelto proprio Montepulciano per iniziare la sua nuova avventura nel mondo del vino. Da persona di cultura, sicuramente non sarà stato insensibile alla grande storia del Nobile, i cui primi riferimenti risalgono addirittura al 789 d.C., ma forse a stregarlo è stato il canto che nel 1685 ne fa il poeta Francesco Redi nel ditirambo "Bacco in Toscana" con la frase "Montepulciano d'ogni vino è il Re!". O forse il fatto che il Vino Nobile - l'etimologia stessa della parola lo suggerisce - fosse già dal Medioevo un qualcosa di classe, riservato appunto alle famiglie nobili e che ha saputo conservare quel tocco di charme...

Fortunatamente il grande vino italiano e i suoi territori classici, quelli più importanti e ricchi di tradizioni, continuano ad attirare investimenti da altri settori produttivi.

Il primo core business della famiglia Sorlini, di cui Stefano rappresenta la quarta generazione, è stato nel settore degli esplosivi industriali per cave, miniere e ingegneria civile poi, all'inizio degli anni Ottanta, complice la passione per il volo della famiglia, la "Luciano Sorlini spa" entra nel settore aeronautico. Così, grazie all'impegno e notevoli sforzi economici, negli anni è stata costituita un'organizzazione, unica in Italia e leader in Europa, con sede a Carzago della Riviera e dotata di due



piste interne, in grado d'occuparsi delle manutenzioni, riparazioni e revisioni dei velivoli per l'aviazione generale, sia civile che militare, che oggi è l'asset principale della famiglia.

La storia personale di Stefano Sorlini s'intreccia fin da ragazzo con quella del castello di Montegalda, dopo che il padre Luciano nel 1971 acquistò il superbo maniero, allora ridotto a montagna di pietre, dalla storica famiglia Grimani di Venezia. Da quel momento il castello, che domina da un mammellone di calcare la piana tra Vicenza e Padova, grazie ai suoi nuovi "castellani" bresciani ebbe una seconda rinascenza. Il frastagliato profilo di creste merlate s'ammira ancora da chilometri di distanza con mille anni di storia che dialogano col territorio circostante, ponte tra i Monti Berici ed Euganei. "Un maniero medievale, che fu castello e poi villa veneta, era divenuto nel frattempo la mia seconda casa" racconta Stefano, immerso nei ricordi di quest'ambiente, che fanno da sfondo ai momenti più significativi della sua vita. Uno è il ritorno a casa dopo esser sbarcato a Taranto da una nave militare dove aveva prestato servizio per

due anni. Giunse a notte fonda, col congedo in mano, al castello di Montegalda: "Avevo poco più di vent'anni e mio padre, aprendomi la porta, disse: «Sei arrivato? Domattina cosa vuoi fare: studiare o lavorare?». Gli risposi che volevo lavorare e mio padre aggiunse: «Bene, alle otto presentati in ditta per lavorare come addetto consegne col camion notturno che trasporta l'esplosivo». Lo stipendio - precisò poi mio padre - sarebbe stato il minimo e senza privilegi per essere d'esempio agli altri dipendenti. Fu il mio ritorno alla vita civile e una grande lezione di vitalità! Più che proprietari, oggi, insieme alle mie sorelle Cinzia e Silvia, ci sentiamo custodi di quel tempo che c'unisce a queste pietre e torri. Una missione di responsabilità quella di conservare e restaurare, senza l'ausilio di fondi statali, qualcosa che vogliamo sia un bene di tutti: del Paese, come della gente che quotidianamente gli volge lo sguardo. Per questo abbiamo il dovere di conservarlo per le generazioni future, trasmettendo questo sentimento ai nostri figli e nipoti, cui passeremo il patrimonio". Distaccatosi cogli anni dalla strada

paterna e dedicatosi a tante attività, Stefano oggi sente il peso dell'eredità lasciatagli anche dal nonno Antonio, che l'ha contagiato. "Essere circondati dal bello è senza dubbio una fortuna - aggiunge Sorlini - ma non è mai stato un privilegio scontato, visto che la fortuna devi creartela e semmai saperla conservare! Un castello o un palazzo sono strutture vive, che non transigono trascuratezza o inesperienza". Intanto Luciano Sorlini, gran collezionista d'arte, nel 2000 decide di dar vita a una fondazione, con sede a Carzago di Calvagese della Riviera, dove le colline incontrano il Lago di Garda, che porti il suo nome e preservi la collezione di dipinti di famiglia. L'interesse di Luciano si concretizza principalmente nell'amore per la pittura di figura, un'arte capace di dialogare con la storia e il territorio circostante, avvolgendo il visitatore in un tempo eterno. La fondazione custodisce una pinacoteca con un preciso orientamento al gusto del fondatore, che amava i dipinti d'ambito veneziano, veneto e lombardo databili tra il Trecento e il Settecento e conserva opere di Giovanni

Bellini, Jacopo Tintoretto, Gian Antonio e Francesco Guardi, Gian Battista e Gian Domenico Tiepolo, Gian Gerolamo Savoldo, Callisto Piazza: oggi questi grandi maestri rivivono negli occhi dei visitatori che, fruendone, valorizzano il senso stesso della collezione artistica. La Fondazione Sorlini, cinque secoli di storia dell'arte raccontati attraverso duecento opere, è infatti divenuta museo nazionale, aprendosi al pubblico, nella convinzione che la conservazione del bene culturale non sia la conservazione del bene stesso, ma la sua fruizione da parte del maggior numero di persone possibili e soprattutto delle giovani generazioni. Purtroppo nel settembre 2015, all'età di 89 anni, il noto imprenditore Luciano Sorlini, una vita tra arte e aeronautica, scomparve. E la più grande eredità che lascia, ai figli e non solo, è il culto del bello. Ora capiamo meglio la personalità di Stefano Sorlini, rampante imprenditore con un'importante eredità storico-

culturale di famiglia, trasmessa di generazione in generazione. Così, magari inconsciamente, se l'innata cultura del bello dev'esser quella che lo ha spinto verso le colline toscane, che fin dal Trecento hanno fatto da suggestivo sfondo ai preziosi fondi oro dei maestri primitivi senesi, il culto per l'arte in ogni sua forma, compresa quella enoica, lo deve aver spinto verso il Vino Nobile di Montepulciano, portandolo a creare "Tenuta Metinella". Questa nuova casa vinicola poliziana nasce dalla fusione di due realtà già esistenti, la "Cantina Buracchi" nella vocatissima zona di Cervignano, acquisita nel luglio 2015 e la "Tenuta Faggeto", che si trova tra il centro storico poliziano e la stazione termale di Sant'Albino, arrivata il 23 dicembre dello stesso anno: 22,5 ettari nel cuore della denominazione poliziana, di cui 21 vitati, dove sono coltivate esclusivamente varietà autoctone e storiche del territorio, come Sangiovese (Prugnolo Gentile), Mammolo, Cilie-

giolo e Colorino, di cui si prenderà cura l'enologo di lungo corso professor Andrea Mazzoni. Nell'investimento è compresa una ristrutturazione profonda della cantina e l'adozione di un approccio più 'green' attraverso le energie rinnovabili e una viticoltura a basso impatto ambientale. "Il nome Metinella - spiega l'imprenditore bresciano - proviene dal toponimo di una collina all'interno della mia proprietà di Cervignano e mi piaceva perché molto dolce, femminile, suadente. Ma, oltre ai vigneti, abbiamo anche un uliveto con ottocento piante e una cantina che stiamo finendo d'ammodernare, infatti a breve monteremo i pannelli solari, perché è importante avere un occhio di riguardo per la terra che ci ospita sia in cantina che in vigna, dove passeremo a una coltivazione più rispettosa della natura. Specie in un territorio come quello di Montepulciano, nel cuore della Toscana, che ho scelto perché, oltre a essere terra di grandi vini, è prima di



tutto un luogo che fa dell'accoglienza la propria cifra: ogni volta che devo ripartire, mi si stringe il cuore".

E accoglienza sembra essere proprio la parola d'ordine della Tenuta Metinella, "che sarà viva e aperta, non solo a degustazioni e wine lovers, ma anche a iniziative culturali, deve essere il mondo a venire qui e scoprire la ricchezza enologica di questa terra, non viceversa".

Situate a sud-est di Montepulciano, lungo la Via Fontellellera, dove si trova anche il fabbricato costruito nei primi anni Duemila che ospita la cantina, i nove ettari di vigne in zona Faggeto si dividono in tre corpi - Fosso Lupai, Pietra del Diavolo, Parce - estendendosi, a circa 500 metri slm, tra le dolci colline che degradano verso la Valdichiana coi suoi tre specchi d'acqua che fanno brillare l'orizzonte, il Lago di Montepulciano, il Lago di Chiusi e il grande Lago Trasimeno. Insistono su bellissimi terreni argilloso limosi con substrati tufacei poco profondi, caratterizzati da stratificazioni estremamente rocciose di lastroni di una pietra gialla, che non per niente si chiama "Pietra del Diavolo", usata per la chiesa di Sant'Agnesa e, secondo la leggenda, resa durissima da Lucifero proprio per impedire la costruzione della Basilica. Qui il Nobile presenta equilibri e caratteristiche di pienezza, domina il sapore di ciliegia per un palato morbido, ampio e lungo, di grandissima soddisfazione.

Gli altri 12 ettari di vigneto, divisi in dieci corpi - Ettaro, Vecchia, Poggetto, Fondo, Vigna Destra, Vigna Sinistra, Marmo, Laghetto, Melo, Pioppeta - si trovano, a circa 350 metri slm, in via Setinaiola a Cervognano - all'interno della proprietà insiste anche un poderino molto carino - una delle sottosezioni poliziane classiche e storicamente fra le più pregiate per la produzione di rossi da lunghissimo invecchiamento. Qui i terreni collinari d'origine pliocenica, composti da una rilevante percentuale d'argilla con presenza di sassi e conchiglie, insieme alla felicissima esposizione delle vigne, che godono di una luminosità particolarmente accentuata, donano un Nobile di notevole finezza e dalla timbrica minerale

molto particolare.

Ma andiamo a conoscere meglio le ultime mosse di Stefano Sorlini, uomo distinto e riservato, ma col piglio deciso dell'imprenditore lombardo, al quale la "bellezza" respirata fin da bambino sta offrendo nuovi stimoli imprenditoriali...

"Nel 2014, a causa della pressione normativa di cui mi ero un pò stanco, ho ceduto la parte degli esplosivi e ho fatto alcune diversificazioni. L'ispirazione viene da due aspetti dell'eccellenza italiana: l'arte e l'arte del saper fare. Prendendo per buono quello che scriveva Oscar Wilde - 'O si è un'opera d'arte o la si indossa' - ho dato vita nello stesso anno al brand Tychemos, una start-up di moda direttamente ispirata alle opere delle nostre collezioni private di famiglia e della fondazione che abbiamo creato, così da poter attingere a un ricco archivio di quadri esclusivi: un progetto unico con cui porto in passerella i capolavori dell'arte italiana, tra l'altro molto graditi dal fashion system. Ecco allora come volti di raffinate madonne e donne dell'arte rinascimentale, stampati su seta, hanno visto nascere la nostra prima linea d'abiti a tiratura limitata. Tychemos si pone come divulgatore della cultura italiana, rivolgendosi a un pubblico colto e innamorato del Bel Paese, che riconosce nel marchio un contenuto artistico che si spinge oltre le singole tendenze. Ho deciso di far uscire dalle stanze dei musei i dipinti per farne la fonte d'ispirazione per capi unici. Tychemos è un prêt-à-porter d'alto profilo, che, coi due showroom di Milano e Parigi, ha come obiettivo commerciale una distribuzione selezionata nelle migliori boutiques internazionali, mantenendo una produzione che resta rigorosamente sartoriale e made in Italy: quando abbiamo messo in piedi la struttura produttiva mi ha stupito la quantità di laboratori manifatturieri e artigianali che ancora, ma con difficoltà, sopravvivono in Italia, una cultura che abbiamo ereditato dal Rinascimento e che difficilmente riusciamo ad apprezzare oggi qui da noi. È per questo forse che i più ampi consensi per le sue creazioni, mutate dai lampadari di Murano e

dalle cornici del Seicento veneziano, Tychemos li ha riscossi all'estero. Artefice del progetto creativo è Daniele Zambelli, stilista bresciano di fama, che sfila a Milano già da molti anni, col condividiamo la stessa visione della donna e dell'estetica: la musa di Tychemos è una donna che sa gestire tutti gli aspetti della vita di un uomo nel suo quotidiano, proprio come facevano le matrone romane, è una vera signora, di quelle che conoscono bene il significato della parola qualità e che non si vedono più così spesso girare in auto, per le vie della città o in metropolitana. Così, che sia forse per il dilagare del brutto che vedo in giro - e non ultimo l'incuria con cui l'Italia tratta il suo patrimonio - ma sento il dovere di trovare nel bello un riscatto nazionale. E sentirsi artigiano del bello è davvero un piacere appagante: l'uomo non vive di solo pane e gli italiani potrebbero vivere della loro cultura".

E nel 2015 una nuova frontiera, quella del vino...

"Insieme a mia figlia Angelica, che studia fashion design all'Istituto Marangoni di Milano, siamo profondamente innamorati di questi territori e poi mia sorella Cinzia, storica dell'arte che si occupa della fondazione di famiglia, abita a Montepulciano, perciò lo frequento da quasi vent'anni e l'anno scorso ho avuto finalmente la possibilità d'acquisire alcuni vigneti, potendo iniziare così a occuparmi di un pezzo di questo territorio così bello, le cui espressioni più alte sono oggi il vino e l'olio, elementi essenziali della cultura del luogo. Nel nostro piccolo cercheremo di creare un'azienda legata a filo doppio con la tradizione, ma assolutamente rivolta al futuro, dandole un'immagine moderna, pulita, efficace e all'avanguardia, che propone prodotti storici, come il Nobile, ma anche, un domani, prodotti di ricerca, perché non bisogna mai fossilizzarsi. È importante che tutti insieme cominciamo a pensare in un modo un pò più moderno al patrimonio di Montepulciano, dire che va rivalutato è sbagliato perché ha già una primaria importanza, certo ha bisogno di esser comunicato e proposto in una maniera aggiornata, in modo che possa esser usufruito da



"L'equipaggio" della Tenuta Metinella

un turismo intelligente, che viva questi luoghi, ne capisca la bellezza, ma anche la fragilità. Dobbiamo farlo perché in questi territori ci viviamo e abbiamo una responsabilità perciò anche l'obbligo morale di gestirli in modo intelligente, facendo capire che richiedono determinati standard, non devono arrivare i barbari a rovinarli, è inutile proporli a situazioni che non sono consone".

So che da sempre hai un grande rispetto per il lavoro...

"Una metafora per me molto importante è quella della barca a vela: le persone che compongono l'equipaggio non sono a bordo perché qualcuno gliel'ha ordinato, ma perché sono appassionate. Se io riesco a trasmettere ai miei ragazzi questa passione, condividiamo insieme il progetto dell'azienda, cioè l'equipaggio lavorerà all'unisono e non ci sarà nessuno che tira indietro. Se poi qualcuno non condivide più il progetto, è liberissimo di scendere. Tutti i nostri ragazzi, me compreso, lavoriamo in divisa, perché indossarla vuol dire portare su di sé l'azienda, crea ordine mentale e precisione sul lavoro, fa sentire parte di una squadra e se uno sgarra mette tutti in

difficoltà... e perdiamo la regata. Il patrimonio più importante dell'azienda è il personale, tanto che noi siamo stati riconosciuti come l'azienda più aggiornata in assoluto per quanto concerne la sicurezza sul lavoro. Siamo organizzati dal punto di vista della sicurezza per essere sempre reperibili e abbiamo la tecnologia necessaria per essere soccorsi in ogni momento: ognuno di noi può avere un problema e lavorare in campagna non è facile. Così abbiamo fatto e continueremo a fare corsi d'aggiornamento sulla sicurezza per tenere sempre viva nella mente di tutti l'attenzione".

Ora gli investimenti sono concentrati sulla cantina...

"Vogliamo partite praticamente con un cantina completamente nuova: da febbraio abbiamo tolto tutte le vecchie botti ormai obsolete poi siamo saltati addosso agli impianti, ci siamo dedicati al miglioramento dell'opera muraria, è stato curato l'aspetto scenografico con luci particolari e a breve concluderemo anche un delicatissimo impianto di coibentazione per il mantenimento dei parametri dell'aria in bottaia, in modo da non aver problemi di muffe. Un lavoro importante è

stato fatto anche nella cantina di produzione, dove i serbatoi d'acciaio sono stati sostituiti e ridisposti secondo un nuovo layout con un occhio sempre alla sicurezza: abbiamo inserito delle apparecchiature particolari per controllare le esalazioni e stiamo per montare tutte le linee vita nei serbatoi, in modo tale che ogni operatore salirà imbragato, così al massimo rimarrà appeso come un salame...".

Come intendi muoverti sotto il profilo produttivo?

"Non voglio fare grossi numeri, ma cercare di puntare su una qualità consona all'importanza di questo territorio: nelle prime annate saremo sulle 100/110mila bottiglie per poi passare, una volta a regime, a un massimo di 160mila pezzi. Il Nobile sarà fatto in maniera tradizionale e affinato solo in botte grande di rovere di Slavonia - abbiamo inserito tutti legni nuovi di zecca, in totale 72 botte dai 10 ai 35 ettolitri, ma la maggior parte da 25 - infatti sono un nemico della barrique. E le bottiglie saranno delle bordolesi, ma particolari, dalla forma tronco-conica, vestite con un logo che è la massima espressione della Toscana: due cipressi!".

ROSSARDENTE, BURBEROSSO E ROSSODISERA i vini di Metinella TRA TRADIZIONE, TIPICITÀ E TERROIR

Non è facile trovare un uomo a cui brillano subito gli occhi quando parla della sua azienda, ma questo è quello che succede sempre a Stefano Sorlini per Metinella, mentre ci mostra giustamente orgoglioso le sue stilose bottiglie dalla particolare e contemporanea forma troncoconica, che ospitano il prezioso frutto dei suoi 18 ettari vitati. La filosofia di Metinella - come nome di Donna, madre di sapori, profumi, colori derivanti da questa terra - trasmette un gran rispetto per la bellezza struggente e delicata del terroir, per l'importanza storica del Vino Nobile di Montepulciano e per le secolari tradizioni enoiche poliziane.

sebastiano cortese
foto bruno bruchi

Sulla scorta di questi concetti, che escludono ogni forzatura e utilizzo di prodotti chimici, nasce il Vino Nobile di Montepulciano "Burberosso", figlio di uve di Prugnolo Pentile con aggiunte di qualche grappolo di Canaiolo e Mammolo, come tradizione impone, che proviene da vigne a un'altitudine di 500 metri s.l.m. su suoli d'origine pliocenica. Con questo criterio i plurimi passaggi sulle vigne in fase di vendemmia consentono di andare a raccogliere, volta per volta, solo i grappoli con ottima maturazione fenolica, necessaria per ottenere un prodotto d'alta qualità. E le uve arrivate in cantina subiscono un ulteriore controllo qualitativo prima della pigiatura. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata, la macerazio-

ne sulle bucce avviene in 10 giorni e la conversione malolattica quando il vino è già stato introdotto in botte. L'affinamento prevede un passaggio per un minimo di 18 mesi in botti di rovere da 25 e 50 hl, formato ideale ove ospitare il vino. La successiva sosta in vetro permette un ulteriore affinamento prima dell'immissione in commercio del vino, che a questo punto è pronto per esprimere al meglio il suo "carattere nobile", quel tanto gentile e quel tanto burbero, come un vero Nobile. Alla vista è di un bel rosso rubino con riflessi purpurei, intenso e carico. Il bouquet olfattivo è complesso, intenso e articolato, giocato inizialmente su note di frutta di bosco a bacca rossa e nera e poi rimandi floreali di violetta, lamponi e ribes con un accenno di pepe nero, il tutto sorretto da richiami speziati. Pieno ed equilibrato il sorso, leggermente sapido, avvincente e intrigante con trama tannica ben presente, bella acidità, giusta freschezza e lungo finale. Da sposare con carne rossa o selvaggina, formaggi a tutti i livelli di stagionatura, primi piatti impegnativi, salumi, è perfetto per essere abbinato alla polenta con le quaglie. Ottimo da meditazione, ha carattere da vendere ma, se vuole, sa dimostrarsi anche gentile e raffinato, come un vero e proprio gentiluomo.

L'interpretazione del Rosso di Montepulciano di Metinella verte sulla ricerca di un vino che non viva all'ombra del "nobil fratello maggiore", ma di un prodotto con una propria identità e carattere. Così il "Rossodisera", composto da 90% Prugnolo Gentile e 10% Canaiolo, nasce da vigneti su suoli limoso argillosi a un'altezza di 430 metri s.l.m. L'affinamento in botti di rovere da 25 hl per un periodo di 8-10 mesi dona la giusta completezza al tannino di questo vino. Si presenta alla vista di un bel rosso rubino. Il naso è caldo e vinoso, aprendosi su gradevoli note floreali, che richiamano soprattutto la violetta mammola poi seguita da toni fruttati di piccoli frutti rossi, mora selvatica, prugna e marasca. La bocca è armonica, vivace e di buon corpo, ben presente nella trama tannica, leggermente sapida nel finale e di buona



Stefano Sorlini con la figlia Angelica

lunghezza, nel rispetto della tradizione toscana. Ottimo con portate a base di carne, formaggi anche freschi, primi piatti, è ideale in abbinamento al filetto di vitello in crosta di pane. È un Rosso di Montepulciano molto piacevole e dalla buona bevibilità, che si lascia apprezzare senza troppe difficoltà. Cercate un rosso toscano beverino per una bella cena tra amici con cui andare sempre sul sicuro? Ecco l'i.g.t. "Rossoardente", un 100% Sangiovese da vigne su suoli franco sabbiosi a 290 metri s.l.m. La raccolta manuale permette di fare un'ottima selezione dei grappoli in pianta, la fermentazione che ne consegue avviene a temperatura controllata e il mosto sosta sulle bucce per circa sette giorni, al fine d'estrarre quanti più sentori possibili dalla materia prima. La successiva fermentazione malolattica avviene direttamente nelle botti di rovere da 25 hl, ove il vino riposa per un periodo

variabile di anno in anno, al fine d'ottenere la giusta omogeneità tra gli aromi. Rosso rubino vivace e luminoso alla vista, al naso regala sentori prevalentemente floreali e fruttati, che richiamano in particolare la ciliegia, la prugna e la marasca. Giustamente tannico, al sorso esprime una bella armonia, che si viene a creare tra frutto, freschezza e complessità, regalata dal passaggio in legno. Ottimo con i formaggi di media stagionatura e perfetto con le portate a base di carne arrosto, è da provare in abbinamento alle saporite bistecche di maiale alla griglia.

Tradizione, tipicità e terroir sono i fondamenti da cui prende origine questa nuova cantina, che vanta radici ben salde sul solido passato contadino, con uno sguardo alla contemporaneità, come riflettono le etichette, bianche ed essenziali, immagine del carattere dell'azienda, per concludere con le scatole a scrigno, scelte perché utili a contenere il vino quasi come fosse un prezioso tesoro.

