

UNA NUOVA
SUGGESTIVA
CANTINA PER

andrea cappelli
foto bruno bruchi

SassodiSole

DAL CUORE DELLA CAMPAGNA
PIÙ BELLA DEL MONDO
NASCE IL BRUNELLO
DI MONTALCINO
DI ROBERTO TERZUOLI



Siamo arrivati a SassodiSole, appunto, in una soleggiata giornata d'estate, ma di solare, in questo spicchio di terra benedetta situato all'interno del "Parco Naturale Artistico e Culturale della Val d'Orcia", non c'è solo un sole alto, ma anche l'accoglienza della famiglia Terzuoli.

Siamo nel cuore della campagna più bella del mondo, a certificarlo in maniera indiscussa è l'Unesco, che nel 2004 inserisce tra i luoghi "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" la Val d'Orcia, primo territorio rurale del

Roberto Terzuoli con il figlio Tommaso e i genitori Graziella e Bruno

pianeta a esser premiato con questo massimo riconoscimento. Proprio qui ha la rara fortuna di trovarsi l'azienda agricola SassodiSole, immersa tra i suoi vigneti che disegnano eleganti geometrie, incorniciati da uliveti e cipressete, il classico paesaggio toscano da cartolina. Racconta Roberto che il nome deriva da un gran masso, oggi ubicato all'ingresso dell'azienda, utilizzato da suo nonno e dagli altri contadini per mettere all'ombra le bottiglie di acqua e vino. La sera quel masso baciato dal sole tutto il giorno scottava, proprio come se fosse "fatto di sole". Da qui è nato il nome della località e successivamente dell'azienda. Siamo nella parte nord-est della denominazione Brunello di Montalcino, precisamente nelle terre che insistono intorno al borgo medievale di Torrenieri, il cui castello vanta una lunga storia, da quando ebbe vita fra il IX e il X secolo lungo l'antica via Francigena, sulla sponda destra del fiume Asso, in posizione strategica come sbocco e crocevia verso la Val d'Arbia, la Val

d'Orcia, la Val di Chiana e la zona amiatina. Le campagne circostanti il borgo sono già ricordate nelle memorie di una visita fatta dal Granduca di Toscana Pietro Leopoldo II d'Asburgo-Lorena nel 1777 come piene di ulivi e intensamente vitate, prova d'antica vocazione. Le stesse terre dove da secoli opera la famiglia Terzuoli, che proviene da un'antica tradizione agricola, tanto che notizie certe la fanno risalire addirittura agli inizi del Seicento. Ma veniamo alla storia recente, quando Gino, originario di Castiglione d'Orcia, dove la sua famiglia aveva già fatto esperienze di vinificazione, all'età di vent'anni parte per la Seconda Guerra Mondiale e al ritorno trova il sistema mezzadrile in grande crisi. Nonostante tutto, forte dall'attaccamento viscerale alla terra, non si fa ammaliare dalle sirene delle fabbriche locali – poi abbiamo visto purtroppo che fine hanno fatto negli anni Novanta – e decide nel 1947 di fare il grande passo: già mezzadro del conte de' Vecchi al podere Santa Giulia, che faceva parte

della gran tenuta di Castelverdelli, imponente castello in mattoni risalente al Trecento fiancheggiato da bellissimi cipressi secolari, decide di acquistarlo. Gli inizi non sono facili, negli anni Cinquanta le campagne di Torrenieri si spopolano molto, ma Gino si dedica con determinazione al bosco per fare la legna per l'inverno, alla coltivazione di foraggiere e cereali, nonché all'allevamento di bovini di razza chianina, impiantando la prima vigna specializzata di circa un ettaro negli anni Sessanta. Gino ebbe ben quattro figli maschi, due intrapresero altri mestieri, mentre i due più grandi rimasero a fianco del padre. Successivamente decisero di dividere la proprietà, al primogenito rimase il vecchio podere Santa Giulia e una parte dei terreni e al secondogenito Bruno, classe 1949, il resto della tenuta, dove dette vita all'azienda "SassodiSole". Agli inizi degli anni Settanta Bruno Terzuoli conosce Graziella Bindi, anche lei proveniente da una famiglia di lunga tradizione contadina, che presto diviene sua moglie: molto appassionati del mestiere d'agricoltori, costituiranno un bel connubio sentimentale e professionale, coltivando fin da allora parte dell'azienda a vigneto, anche se il maggior impegno della coppia era rivolto al reparto cerealicolo, coltivando i seminativi a frumento e leguminose, nonché all'allevamento dei bovini. Il 9 febbraio 1974 nasce il loro unico figlio Roberto, che fin dall'infanzia assorbe ogni giorno il rispetto per la terra e per questo decide di compiere gli studi proprio in questo settore, non perdendo mai di vista le attività dell'azienda familiare. Intanto matura un'esperienza decennale come responsabile dei vigneti alla tenuta Il Greppo di Franco Biondi Santi, che lo avvia ai segreti del mondo del Brunello: "Ho avuto la fortuna di poter frequentare la grande scuola del 'Signore del Brunello' perché gli studi sono stati importanti, come lo era l'esperienza di mio babbo e mio nonno, ma avere la possibilità di collaborare con il Dottore, come tutti lo chiamavano, è stato il massimo al quale un giovane vignaiolo montalcinese

avrebbe potuto aspirare. E incoraggiato proprio dal Dottore, pian piano presi sempre più seriamente l'ipotesi di puntare tutto sui terreni di famiglia a Torrenieri". Roberto decide così nel 2005 di dedicarsi a tempo pieno all'attività enoica nelle terre dei padri e dei nonni, portando una ventata di novità e spostando il timone verso una vitivinicoltura d'altissima qualità. "Anche se oggi sembra tutto bello e facile, ricordo anch'io – racconta Roberto, che da piccolo col nonno pestava l'uva coi piedi nei tini di legno – che, mentre i miei compagni di scuola avevano da anni l'acqua e la luce in casa, qua ancora non erano arrivate! La passione per la campagna mi è stata trasmessa da mio padre Bruno, al quale, a sua volta, fu passata da mio nonno Gino e sembra aver già contagiato anche la quarta generazione, cioè mio figlio Tommaso, nato il 21 settembre 2008, che si appresta a diventare il mio braccio destro". SassodiSole vanta oggi 90 ettari di terreni, di cui 10 coltivati a vigneto con un'età media delle viti di circa 15 anni, uno a oliveto, uno a bosco e i restanti a seminativo. "I miei genitori Graziella e Bruno ereditarono da mio nonno Gino un solo ettaro di vigna poi nel 1997 abbiamo impiantato altri 1,5 ettari, successivamente altri 2,5 ettari nel 2000, altri 3 ettari nel 2008 e gli ultimi di 2 ettari nel 2019, sempre a Sangiovese e iscritto a Orcia Doc in una zona molto panoramica con vista a 360° da Siena a Montalcino fino al Monte Amiata, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco". Il parco vigneti di SassodiSole – diviso in Vigneto Borgasso di 2,5 ettari, Vigneto Bosco di mezzo ettaro, Vigneto Pentagono di 3 ettari, Vigneto Frutti di 1,5 ettari e infine Vigneto Piano di 2,5 ettari – con esposizione prevalentemente sud/sud-ovest, è interamente costituito dal vitigno autoctono Sangiovese Grosso e allevato a cordone basso speronato esclusivamente con pratiche agronomiche proprie della tradizione montalcinese. *Roberto, questo di Torrenieri è stato l'ultimo "Eldorado" di produzione del Brunello, zona ammessa nel disciplinare dal*

1995, che tipi di terreni vi insistono? "I miei sono terreni collinari pliocenici marini risalenti a 50 milioni d'anni fa (abbiamo trovato dei fossili), i cui suoli vanno dal medio impasto per arrivare in qualche punto a presenza di scheletro anche abbondante, argille e tufo, a un'altitudine compresa tra i 280 e i 320 metri s.l.m. Attualmente abbiamo 4 ettari a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e il resto a Orcia Doc, tutti nel comune di Montalcino, ma il nostro punto di forza è stato avere a disposizione 90 ettari per poter scegliere i luoghi più vocati per gli impianti. Intanto dal 2014, dopo i classici tre anni di conversione, siamo certificati biologici. Come prima cantina abbiamo utilizzato quella del Podere dove abitano mio babbo e mia mamma, poi nel 2002 ne abbiamo costruita un'altra di circa 500 metri quadrati localizzata al centro della tenuta, perfetto esempio della volontà della nostra famiglia di ricercare il giusto connubio tra modernità e rispetto della tradizione enologica montalcinese. Abbiamo iniziato la commercializzazione nel 2006 delle prime bottiglie di Brunello 2001 – imbottigliate ed etichettate completamente a mano, il Rosso di Montalcino 2005 e l'Orcia 2005". L'accurata selezione manuale in raccolta, le vinificazioni classiche e abbastanza lunghe, il processo d'invecchiamento in botti grandi da 35 e 50 ettolitri rigorosamente in rovere di Slavonia e un finale affinamento in vetro fanno da garanti della volontà della famiglia Terzuoli di ricercare la qualità, unita al rispetto della tipicità ilcinese. *Ci parli delle vinificazioni?* "Avvengono tutte in acciaio a temperatura controllata, senza nessuna aggiunta di lieviti perché la tipicità e il lavoro dei lieviti autoctoni indigeni sono fondamentali". *Anche la Val d'Orcia oggi è interprete d'ottimi vini, caratterizzati da singolari condizioni pedoclimatiche...* "Il mio Orcia Doc lo definirei puro e genuino, puro perché viene prodotto in una terra incontaminata come la Val d'Orcia, genuino

perché incarna un po' il concetto del vino contadino di una volta. È espressione delle vigne più giovani, ha una vinificazione di circa 20 giorni e affina otto mesi in botte grande: morbido e persistente, dalla salda ma equilibrata struttura, ricorda frutti come la ciliegia e la prugna per arrivare al cioccolato, è un rosso che si beve facilmente, perfetto per un aperitivo con affettati e formaggi freschi, con carni bianche o addirittura un cacciucco di pesce". *Passiamo al Rosso di Montalcino...* "Fa una vinificazione di circa 25 giorni e poi trascorre 12 mesi in botte grande, ha profumi più complessi e intensi, va sul floreale e su frutti sia a bacca rossa che bianca con un tannino più presente, di conseguenza è un vino che si colloca su una linea di medio/lungo invecchiamento, è un piccolo Brunello, infatti può rimanere in bottiglia anche per 10/15 anni. In abbinamento è perfetto con primi piatti di cacciagione, formaggi un po' invecchiati o un buon Grana di 36 mesi". *Parliamo ora del prodotto principe...* "Per il Brunello annata la fermentazione tumultuosa e la macerazione, con tanti piccoli rimontaggi, dura circa 35 giorni. Decido io quando svinare, in base agli assaggi, e subito dopo facciamo la fermentazione malolattica. Successivamente inizia l'affinamento per 36 mesi in botti grandi – usiamo quelle prodotte da Garbelotto in rovere di Slavonia – e infine le bottiglie riposano per 12 mesi prima di essere commercializzate. Normalmente cinque anni per un vino sono tanti, mentre un buon Brunello è appena nato, perciò il tannino e l'acidità sono presenti e hanno predominanza in bocca, non ci dobbiamo dimenticare che il tannino è il conservante naturale del vino! È un rosso intenso e profumato che tende a un delicato e piacevole incenso, contornato da un'aroma di frutti rossi di sottobosco, ma anche di more e ribes, fino al cuoio: bisogna abbinarlo ai piatti giusti, mi vengono in mente quelli di cacciagione, come il cinghiale, perché la sua

sapidità e succulenza si legano molto bene alle caratteristiche del vino". *Passiamo all'apice della piramide aziendale, il Brunello Riserva...* "È la scelta delle uve migliori fatta nei nostri vigneti più vecchi, la macerazione sulle bucce può durare fino a 40 giorni e il passaggio in legno è potenziato, in qualche vendemmia si arriva quasi a sei anni e un ulteriore anno in bottiglia. Una tipologia che esce solo nelle grandi annate sempre in un quantitativo fra le due e le tremila bottiglie. Il naso è molto complesso e intenso, note leggermente tostate, tabacco e goudron a farla da padroni e il sapore agrumato e speziato. È un rosso austero, fine ed elegante, di densa potenza e avvolgente morbidezza, che presenta tannini levigati con finale persistente, rimanendo integro e assolutamente piacevole fino alla fine. È un vino perfetto per la meditazione. Il nostro obiettivo, come mi ha insegnato il maestro Franco Biondi Santi, è di poterlo bere anche dopo trent'anni". Attualmente SassodiSole esporta in 16 Paesi il 60% della sua produzione artigianale di circa 55mila bottiglie all'anno – 20mila di Brunello nelle diverse versioni, 10mila di Rosso di Montalcino, 20mila di Orcia e 5mila di Spumante Rosato – frutto di lavorazioni certosine, con amore ed estrema dedizione, il tutto per una ricerca attenta della qualità assoluta, unita al rispetto della tipicità Montalcinese. Roberto è un illuminato "contadino moderno" che in modo mite, tenace e appassionato si pone come interprete di vini puliti – per i quali non estrae mai il massimo, ma il giusto – caratterizzati sia dal vitigno che da un terroir dalle singolari condizioni pedoclimatiche, esprimendo un'aria di famiglia e una bella linearità pur nella diversità delle vendemmie. Perché la forza della denominazione Montalcino sta tutta nella grandissima fortuna d'ospitare piccoli produttori d'altissima qualità, che sanno valorizzare l'eccellenza dei propri vini e proprio per questo godono di fama e prestigio anche a livello internazionale. *Tu sei un ilcinese, nato e vissuto a Montalcino, qual è la tua filosofia nel fare Brunello?* "Il

nostro obiettivo è quello di valorizzare al massimo il Sangiovese Grosso, vitigno 'principe' incontrastato, che rappresenta il nostro valore aggiunto, l'ingrediente che ci differenzia dagli altri vini del mondo – commenta Roberto, brillanti occhi azzurri e un passato da sportivo karateka-. Il lavoro che sta dietro a questo vino è interamente artigianale e ritengo che per produrre vino di qualità sia basilare prendersi cura delle vigne. Quando guardiamo le vigne da lontano ci sembrano tutte uguali, ma ogni vite che le va a comporre ha la sua vita, la sua storia, quindi l'occhio e la mano dell'uomo sono la principale 'tecnologia' che utilizziamo: la macchina non sa scegliere, per lei le viti sono tutte uguali, mentre l'uomo sa qual è l'esigenza di ciascuna. Certamente non possiamo eliminare la tecnologia, ma è fondamentale mantenere le tradizioni, non dobbiamo dimenticarci mai del passato e spesso dobbiamo voltarci a guardarlo". *Ma hai sempre un occhio attento anche alle innovazioni...* "Era tanto che lo meditavo, così nel 2016 ho iniziato una limitata produzione di una simpatica bollicina, uno spumante brut rosato dal color cerasuolo brillante, frutto della lavorazione di uve Sangiovese Grosso vendemmiate precocemente". *Ultimamente, poi, sono usciti anche altri vini...* "Con la splendida vendemmia 2015 ho voluto omaggiare mio babbo Bruno con una selezione di 4.212 preziose bottiglie di un Brunello di naturale eleganza e dal carattere forte, prodotto con le migliori uve del nostro vigneto più vecchio, di quasi cinquant'anni d'età, coltivate nel totale rispetto della natura e scelte personalmente dalle sue mani esperte nella prima settimana d'ottobre, che verrà prodotto solo nelle annate che lui riterrà idonee. Dopo una lunghissima fermentazione e un lento riposo in botti grandi, si presenta alla vista color rosso rubino con riflessi granati, al naso è complesso, fine, floreale con *nuances* di speziatura dolce. In bocca è caldo, sapido, equilibrato, intenso, con finale molto persistente. Si sposa magistralmente con arrostiti e brasati di carni rosse. Nel frattem-



po è nata anche la linea Sasso di Luna, un Brunello e un Orcia, entrambi Sangiovese 100%, provenienti dai vigneti più giovani. L'etichetta rappresenta una foto fatta da mio figlio Tommaso dalla terrazza di casa, della nostra gattina Birilla, la vera padrona di casa, con sullo sfondo la cipressaia. L'Orcia Sasso di Luna, concepito per rappresentare in pieno l'espressione del frutto, è affinato in botti grandi per circa cinque mesi per lasciare inalterato il gusto di un giovane Sangiovese con le caratteristiche dei terreni montalcinesi: un vino a tutto pasto di facile approccio e gran piacevolezza, al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, ribes nero, mora, susina e violetta, al palato risulta ben bilanciato, delicato e strutturato allo stesso tempo. Il Brunello Sasso di Luna è una versione leggermente più pronta del vino icona di Montalcino, dai profumi varietali, floreali e speziati tipici del terroir con un'ottima freschezza, tannini morbidi e non invadenti, una fine intensità

che ne esalta l'ampiezza". *Altra grande novità è la fine dei lavori della nuova, grande cantina...* "Ci sono voluti circa due anni per portare a compimento questa struttura di 650 metri quadrati interamente interrata, costruita con materiali naturali, pietre delle nostre terre alla pareti, pietra serena ai pavimenti, al soffitto travi di castagno del Monte Amiata e mezzane artigianali fatte a mano. Infine, stiamo finendo di costruire un magazzino di 450 metri quadrati, che sarà pronto per fine estate, anche questo interrato per creare meno impatto visivo possibile. La cantina è dimensionata per una visione d'ampliamento che dovrebbe portare SassodiSole fino a 15 ettari di vigneti. Abbiamo sempre bisogno di tanto spazio perché alcune partite di ogni annata vengono conservate e poi rimesse su mercato dopo anni di affinamento, per dare la possibilità ai nostri clienti di poter assaggiare anche vecchi millesimi". *Ci fai un bilancio dei tuoi primi trent'anni nel mondo*

del vino? "Li ho vissuti facendo sempre piccoli passi avanti, con la massima attenzione verso l'ambiente, tenendo sempre presente gli insegnamenti e i sacrifici di chi mi ha preceduto. Ecco perché ho deciso di continuare a produrre cereali, il grano duro per la pasta, l'orzo per fare la birra biologica, il trifoglio, l'erba medica, nella convinzione che la biodiversità sia fondamentale. È l'unione familiare e l'amore condiviso per l'agricoltura e il vino che ci spingono, giorno dopo giorno, a curare a 360° tutti gli aspetti legati a questo lavoro, dalle mansioni in vigna e in cantina, a quelle della promozione e della commercializzazione, col valido supporto dei nostri giovani collaboratori". Auguri di tutto cuore a questa schietta e sincera famiglia di vignaioli, che prosegue tenacemente una tradizione agricola che va avanti da oltre 400 anni.