

Cinque secoli di Chianti Rufina

A Pian dei Sorbi, a Nord-est di Firenze, si perpetua il piccolo mondo antico della Tenuta Bossi dei marchesi Gondi. Oggi una gamma di otto tra docg e igt perpetua la tradizione dei rossi di alto lignaggio prodotti ininterrottamente dal 1500

di Roberto Faben

I Chianti Rufina "Pian dei Sorbi" riserva 2010 del marchese Gondi, rigorosamente fregiato con la Docg, ha sentori leggeri di frutti di bosco, un profumo che evoca un microcosmo antico. Al palato è morbido, elegante ed austero, e il finale è lungo con alcune note di tabacco biondo e dolce. Aroma e gusto non debordano in alcun eccesso, e fissano in emozioni di un autunno trascorso. L'uvaggio è all'80 per cento Sangiovese e al 20 per cento Colorino e l'invecchiamento è di circa due anni in botti di rovere. Per Bernardo Gondi, alla Tenuta Bossi di Pontassieve (Firenze), il Chianti Rufina è la punta di diamante di un catalogo (oltre al "Pian de' Sorbi", di questa specialità realizza altre due etichette, "Villa Bossi" e "San Giuliano", anche nelle varie riserve tutte da scoprire ed apprezzare) arricchito da varie interessanti creazioni.

La più piccola della famiglia del "fiasco"

Il Rufina è un Chianti di prestigio e la zona di produzione, a nord-est di Firenze, alle pendici dell'Appennino tosco-romagnolo,



>> Bernardo Gondi



>> Tenuta Bossi.

Identikit Tenuta Bossi – Marchesi Gondi

Superficie vitata (ha)	19
Bottiglie annue prodotte	50mila
Sistemi di allevamento in vigna	cordone speronato bilaterale (80%) e capovolto (20%)
Quota di export (%)	75
Mercati maggiori	Usa, Canada, Danimarca

nei Comuni di Pontassieve, Rufina, Londa, Pelago e Dicomano, riunisce 22 produttori che rappresentano la più piccola tra le sette specificazioni del Chianti (solo 750 ettari sono iscritti all'Albo – ma forse diventeranno 1.000 – e la produzione annua complessiva è di circa 3,5 milioni di bottiglie): la Doc fu assegnata nel 1967 e la Docg nel 1984. La conformazione geologica del terreno (pietre calcaree, galestro ed alberese), l'esposizione solare a sud-sud ovest delle vigne, il microclima con elevata escursione tra il giorno e la notte, sono gli elementi che conferiscono al vitigno prevalente, il Sangiovese, caratteristiche molto originali, da cui risulta un vino di spiccata personalità e di singolare longevità

(attestata, per alcune riserve speciali, ad oltre 40 anni, sottolinea il Consorzio di tutela, di cui il marchese Gondi è stato vicepresidente).

La tradizione è secolare. Le prime testimonianze risalgono ai primi del 15° secolo, ma solo nel 18°, con l'editto del Granduca di Toscana, giunse il riconoscimento ufficiale e Cosimo III, nel bando del 24 settembre 1716, lo classificava tra i «migliori quattro» della Toscana. I Gondi rappresentano un'antichissima casata fiorentina: il riconoscimento della nobiltà avvenne nel 1197, quando parteciparono per la prima volta al Consiglio comunale. Furono alleati dei Medici ed accompagnarono Caterina de' Medici in Fran-

cia, dove per due secoli ricoprirono alte cariche ecclesiastiche e di governo. A Firenze c'è una via dei Gondi e il palazzo di famiglia è tra Palazzo Vecchio e gli Uffizi: secondo la tradizione, la famiglia discende dalla Consorteria dei Filippi, che Dante, nella Divina Commedia, colloca nel Paradiso ed annovera tra i più antichi abitanti di Firenze.

La cantina sotto il bosco secolare

Già nel corso del 1500 i Gondi producevano Chianti Rufina e una recentissima testimonianza rinvenuta, rivela che il filosofo ed aforista francese Michel de Montaigne, nel corso del suo passaggio in Italia durante il suo lungo viaggio in alcuni Paesi europei, si fermò anche in Toscana e visitò la casa dei Gondi, i quali gli fecero assaggiare il loro Rufina. Quella che oggi si chiama Tenuta Bossi, dove Bernardo Gondi, con la sorella Donatella e i figli Bernardo e Lapo conduce l'azienda vitivinicola nel comprensorio di produzione del Chianti Rufina, è di proprietà della famiglia dal 1592. Negli anni '60 del secolo scorso Bonaccorso Gondi diede luogo ad una radicale opera di reimpianto di tutti i vigneti, insieme all'ammmodernamento degli oliveti – oltre agli attuali 18 ettari di vigneto, l'azienda ne vanta anche 32 coltivati ad olivo – e alla meccanizzazione delle attività agricole, come quella cerealicola. Nelle vigne si produce uva Sangiovese, Colorino di un clone autoctono riprodotto da oltre 100 anni, Merlot, Cabernet Sauvignon, Trebbiano toscano, Chardonnay e Sauvignon bianco. Le



>> I vigneti di Pian dei Sorbi.

uve sono raccolte a mano, con particolare cura, e vinificate nelle antiche cantine a volta (volte a botte e volte crociate) localizzate nel sottosuolo di villa Bossi ed accessibili da un portone situato sulla parte anteriore sotto il parco di alberi secolari: esse arrivano fin sotto il parco; i pavimenti sono in pietra serena o cotto. Bernardo Gondi, negli ultimi 35 anni, ha inserito vitigni alloctoni, Bernardo Gondi ha dato vita a due Supertuscan, un bianco ed un rosato e, attraverso la conservazione di antiche vigne, ripiantando Colorino di provenienza aziendale e nuovi cloni di Sangiovese, ha dato vita alle tre varietà di Chianti Rufina.

La rivincita delle Igt

Gondi realizza annualmente circa 50mila bottiglie, il 60 per cento delle quali di Rufina: il 75 per cento dell'intera produzione è esportato, soprattutto negli Stati Uniti, in Canada e in Danimarca e, per quel che riguarda nuovi possibili mercati, «con prospettive – spiega Bernardo Gondi – in Svizzera, Cina (soprattutto Shanghai) e Francia». Nel catalogo dei marchesi Gondi appaiono 8 etichette: oltre alle 3 di Chianti Rufina, figurano anche 4 interessanti Igt (rosso Colli della Toscana centrale "Mazzaferrata", bianco Colli dell'Etruria Centrale "Sassobianco", Rosato dei Colli della Toscana Centrale "Violana", rosso Colli della Toscana Centrale "Ser Amerigo") e una Doc molto raffinata che sa raccontare le sugge-

stioni della Toscana, il Vin Santo Riserva del Chianti Rufina Doc "Cardinal de Retz". Ognuna di queste etichette ha fatto molto parlare di sé ed ha ottenuto apprezzamenti, tanto che, osserva il Bernardo Gondi, «negli Stati Uniti sono più richieste le Igt rispetto al Chianti Rufina». Parleremo di due bottiglie, "il Mazzaferrata" e il "Cardinal de Retz". Il "Mazzaferrata" è un Cabernet Sauvignon in purezza, invecchiato per 2 anni in botti di rovere e poi in barriques: il titolo alcolometrico per la versione 2009 è del 13,5 per cento. Il colore è rubino, denso e compatto, l'olfatto è intenso di frutti di bosco con complesse gradazioni balsamiche e il gusto ricco con tannini serrati e segosi altamente integrati. Il Cardinal de Retz è un vin santo del Chianti Rufina Doc, uvaggio al 100% Trebbiano, di elevatissima qualità, la cui vinificazione e maturazione avvengono senza bucce, con pressatura soffice, per 8 anni in caratelli di capienza 50-200 litri collocati in sottotetto. Il colore è ambrato intenso, con sfumature fulve, lo spettro olfattivo è molto intenso con note morbide di noce, fico secco, caramello, canditi, frutta bianca disidratata, miele di castagno, con chiusura speziata dolce e al gusto il finale è molto lungo. Con questa etichetta Gondi ha ottenuto, nell'ottobre 2014, il massimo riconoscimento da Vitae, la prima edizione della Guida ai vini d'Italia dell'Associazione italiana sommelier. L'enologo aziendale è Fabrizio Moltard.



>> Le botti di rovere e castagno.