



LA FILOSOFIA A MASSETO

Nelle parole di Axel Heinz

La produzione di vino a Masseto è al tempo stesso un'avventura e una scoperta continua.

Un luogo in cui ha prevalso l'intuizione, dove nessuno poteva essere certo del successo del fragile Merlot, anche se la presenza delle argille blu del Pliocene suggeriva la possibilità di riuscita.

Un esperimento con un risultato talmente sorprendente da rendere subito chiaro che sarebbe stato un vino a sé, tanto forte era il suo carattere inconfondibile, fin dalla prima vendemmia del 1986. Una rara combinazione di vigorosa maturazione e sontuosa concentrazione che riesce in qualche modo a preservare la complessità e la freschezza.

La produzione di Masseto è un gioco di equilibrio: ci si sente come funamboli sempre sull'orlo di un precipizio. I terreni argillosi rappresentano da soli tutta la contraddizione. Una capacità di immagazzinare grandi quantità di acqua e di rilasciarla molto gradualmente. Un terreno che è freddo e umido negli anni piovosi ma che diventa duro come la roccia nelle estati calde, creando una barriera fisica per le radici che lottano per scendere in profondità nel sottosuolo. Un terreno in cui, con una bassa densità di impianto, si raggiunge un livello di vigore che ci si aspetterebbe normalmente da un vigneto ad alta densità.

Le viti di Masseto sembrano lottare costantemente con gli elementi, spesso al limite del collasso ma in qualche modo sempre in grado di resistere e produrre frutti dalla concentrazione e dal sapore incredibili.

Un vigneto che negli anni umidi può essere uno degli ultimi Merlot a maturare, con vendemmie che si spingono fino alla fine di settembre e talvolta fino ai primi giorni di ottobre, mentre negli anni caldi e secchi anticipa la raccolta alla fine di agosto.

Un luogo come questo deve essere sapientemente gestito dalla mano dell'uomo, per sostenerlo senza aggiungervi ulteriore stress. È necessario un attento lavoro agricolo per trovare il giusto equilibrio, adeguando il numero di tralci al numero di grappoli che non devono essere troppo pochi per evitare una maturazione oltremodo precoce, né troppo numerosi per impedire che le viti siano sottoposte a stress eccessivo negli anni secchi. Occorre affrontare inoltre il dilemma della protezione adeguata delle viti dal cocente sole estivo, garantendo al tempo stesso una corretta esposizione per una piena maturazione. Tutti questi elementi devono essere curati dalla mano esperta del vignaiolo, capace di osservare e analizzare ogni singola vite e adattare le sue attività alle esigenze specifiche.

Considerato inizialmente un unico vigneto, abbiamo imparato con il tempo a individuare aree diverse, nettamente distinte le une dalle altre. La sommità della collina fatta di un sottile strato di sabbia ghiaiosa, il pendio centrale in cui abbonda l'argilla blu e i piedi della collina con terreni colluviali più profondi. Un puzzle di terreni diversi che permette di cogliere le caleidoscopiche espressioni del Merlot, ma solo se ogni lotto è trattato singolarmente. Le differenze nei tempi di maturazione fanno sì che le diverse sezioni abbiano date di vendemmia differenti e la raccolta dura spesso 3 o 4 settimane, nonostante i vari lotti siano l'uno molto vicino all'altro.

Nella produzione vinicola, il segreto sta nel ridurre al minimo gli interventi. La straordinaria concentrazione dell'uva non ha bisogno di meccanismi di vinificazione sofisticati ma di operazioni semplici. Una delicata infusione anziché un'estrazione aggressiva, per aiutare ad esprimere la ricchezza senza pesantezza

MASSETO



o asperità. Tutto nella produzione vinicola è studiato a questo scopo – il trasferimento dolce dei frutti senza l'uso di pompe, sfruttando la forza di gravità naturale, e vasche progettate per favorire la corretta macerazione senza necessità di un'estrazione aggressiva. Le nostre papille gustative sono lo strumento principale per prendere le decisioni quotidiane e la nostra filosofia di vinificazione tende ad accompagnare piuttosto che a forzare il processo.

Anche l'invecchiamento dei vini è stato un processo di apprendimento lungo e costante. Naturalmente, data la tipologia del vino, le piccole botti di rovere francese sono sembrate una scelta ovvia. Nel corso degli anni, abbiamo lavorato costantemente per perfezionare l'“*élevage*” al fine di esaltare la qualità del vino, stabilizzando, ripulendo e raffinando la struttura tannica, un po' come lavorare un diamante grezzo. Calibrare la proporzione di rovere nuovo è un altro esercizio di equilibrio. I suoi aromi ricchi e tostati non dovrebbero prendere il sopravvento ma fare da supporto, aggiungendo un tocco di complessità, preservando al tempo stesso la trasparenza e la purezza del frutto, miscelandosi perfettamente alla complessità del bouquet del vino una volta invecchiato.

Nei primi anni, quando i vigneti erano ancora giovani, abbiamo dovuto essere più cauti e mantenere la proporzione di rovere nuovo e la durata dell'invecchiamento relativamente bassi. Ma diventando più esperti e sicuri, lasciandoci guidare dal vino, abbiamo capito che il Masseto era facilmente gestibile con botti nuove e che raggiungeva il perfetto equilibrio dopo 24 mesi di invecchiamento. Sebbene questi parametri siano diventati la norma, abbiamo continuato ad abbreviare la permanenza in botte o a ridurre la quantità di rovere nuovo quando l'annata lo richiedesse.

Il rigore nel tenere i lotti separati, sebbene sembri più semplice mettere nella botte un vino miscelato, apre a un'ampia gamma di prospettive. Siamo in grado di seguire il vino di ogni singolo lotto in tutte le sue fasi, vedere come ciascuno di essi evolve e comprendere la personalità di ogni singolo terroir da un'annata all'altra. La forza e la struttura tannica quasi intimidatoria del *'Masseto Centrale'*, la consistenza più ferma e pulita del *'Masseto Alto'* e il carattere più morbido della parte bassa del vigneto che ci piace chiamare *'Masseto Junior'*. Le viti più giovani impiegano qualche annata per rivelare la loro intima natura e il carattere del territorio, ma che momento straordinario quando ad un tratto il Masseto si rivela con una nuova sfaccettatura. Si tratta ancora di studiare e capire tutte le diverse espressioni del Masseto e di unirle in una miscela unica cercando la formula perfetta che metta in luce i punti di forza di ogni vigneto per creare un'unità che sia maggiore della somma delle sue parti.

Infine, c'è l'affascinante scoperta ogni volta che stappiamo un Masseto più vecchio. Ancora una volta, ad ogni sorso impariamo qualcosa di nuovo. Come i vini che abbiamo cresciuto con cura e pazienza si siano evoluti. Come cambiano. Come ogni singola annata esprima l'inconfondibile carattere del Masseto, ma con un'interpretazione leggermente diversa – proprio come un capolavoro della musica suona in maniera diversa a seconda dell'artista che lo interpreta. Una scoperta che apre la strada all'emozione pura in quel momento speciale che ogni amante del vino cerca. Il momento in cui siamo in grado di cogliere il vino nel punto perfetto della sua maturazione.

Axel Heinz
Direttore di Tenuta

Agosto 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia