

stasera mi bevo

Un Alicante cui è difficile resistere

Il Querciolaia è prodotto nel grossetano dalla famiglia Mantellassi da oltre trent'anni. L'annata 2006 insuperabile con i piatti saporiti di questa stagione

Immancabile tour in Maremma di inizio inverno, quando le strade collinari sono più deserte che mai e solo qualche imbucuccato ciclista coraggioso (per lo più straniero) affronta curve e saliscendi sotto il sole che più di tanto non può dare, e non riesce a tenere a freno la sferza fredda della tramontana. Se in altre stagioni si tira spesso via, panino-minerale-caffè, all'inizio di dicembre ogni trattoria "col camin che fuma" è buona per una sosta, anche per pranzo. Certo, dipende cosa devi fare dopo. In una recente, simile scappata a Scansano siamo entrati in uno di questi caldi e allettanti "posti tappa" dalle tovaglie a quadretti e dalle porzioni nei piatti non certo minimaliste, attratti da un piatto caldo pubblicizzato da un foglio scritto a mano

appiccicato al vetro della porta d'entrata: oggi cinghiale in umido. Che dire, fuori c'era un gelo... Così, fedeli seguaci dell'aforisma di Oscar Wilde "resisto a tutto tranne che alle tentazioni", siamo entrati. Il resto lo potete immaginare. Abbiamo lasciato all'oste - in realtà una gentile signora - anche la scelta del vino, al bicchiere, purché andasse bene con il piatto in questione. La padrona di casa ci ha servito un bel rosso rubino inteso, corposo ma anche sapido, fresco. Finito in un attimo. Buonis-simo. Abbiamo subito chiesto di vedere la bottiglia: che Morellino strano però, ci eravamo subito detti (cos'altro potevano offrirci, visto il luogo in cui ci trovavamo?). Infatti, arrivata la bottiglia, abbiamo visto che non era per niente un



Il bicchiere

Il Querciolaia ha un bel colore e ottimi profumi, perciò si merita un bicchiere ben "lucido", senza le fastidiose opacizzazioni del calcare, e dalla pancia ampia. Lasciate il vino fermo per un po' prima di portarlo al naso, in modo che l'ossigeno faccia il suo mestiere, che è quello di far salire alla superficie la gamma degli aromi.



Dalle colline di Magliano in Toscana, coltivate a vigneti, la vista si estende sino al mare verso l'Argentario.

“Morellino strano” bensì un Alicante. Il Querciolaia della Fattoria Mantellassi, che ha terre - per 215 ettari complessivi - e cantine lì a due passi, a Magliano in Toscana. L'azienda nel 2010 ha compiuto cinquant'anni tondi, fondata nel 1960 da Ezio Mantellassi, pioniere della buona viticoltura maremmana. Ezio, l'erede di una famiglia che da metà dell'Ottocento si guadagnava da vivere andando per campagne a innestare e a potare con arte le vigne. Oggi a mandare avanti l'azienda, che sforna annualmente una decina di etichette, sono i fratelli Alardo e Giuseppe Mantellassi, sempre presenti tra i produttori di maggiore spicco, specie quando si parla di Morellino di Scansano. Invece sono bravissimi anche con gli altri vini e questo rosso lo conferma.

Quei tre sorsi di Querciolaia serviti a tavola sono stati così convincenti che dopo pranzo siamo andati a farne piccola scorta all'Enoteca dei Mille, lì quasi sotto il busto di Garibaldi, dove le persone dietro al banco sono appassionati e gentili e gli scaffali sono ben forniti di etichette del territorio.

A casa, poche sere dopo, abbiamo fatto il bis. Però non di cinghiale, sostituito in tavola da un fagiano in casseruola circondato da un sughetto addensato da un ricco battuto di verdure. Da infilarci le dita, oltre che il pane. Un bis - e poi anche un tris - di Querciolaia, non più al bicchiere ma a bottiglia, quella dell'annata 2006.

In azienda è un vitigno storico

Insomma, questo rosso maremmano c'è piaciuto al punto che dalle bottiglie “esaurite” e messe a testa in giù non è venuta fuori neanche una goccia. Di questo vino i Mantellassi hanno



grande passione, oltre che competenza, visto che lo producono dal 1977. L'alicante è stato proprio uno dei primi vitigni piantati in azienda, in quel lembo di colline calde e ventilate poste a una ventina di chilometri dal mare.

Querciolaia, ottenuto da una resa di uve mai superiore ai 50 ettari a quintale, ha un ciclo di lavorazione, dall'entrata dei grappoli in cantina all'uscita della bottiglia, che dura circa due anni.

L'annata 2006, con la quale abbiamo fatto gran festa, col pentimento finale di averne acquistate troppo poche, è stata, a questo punto vi è già chiaro, decisamente apprezzata. Un bel vino, a partire dal suo colore, rubino profondo con riflessi granata tendenti all'aranciato. Gli aromi hanno subito innestato la marcia superiore sulla via dell'alto gradimento: ciliegie sotto spirito, noce moscata, vaniglia e altre delicate spezie derivanti dal

legno di affinamento, dove il vino se ne sta quieto per oltre un anno. In bocca si avverte il calore dato dalla gradazione alcolica, 14,5°, ma si mette in evidenza anche una piacevole acidità che dà freschezza e fa ben sperare per la durata del vino nella nostra cantina (anche se, come abbiamo dimostrato, è difficile che ci campi a lungo). Il gusto si è fatto subito morbido, la persistenza intensa, con un finale lievemente amaro-gnolo e piacevole.

Un insieme gustativo che ha sottolineato il passaggio dall'età giovanile a quella adulta, come si conviene a un rosso derivante dalla vendemmia del 2006. Un passaggio dove non si sono persi certi caratteri esuberanti, vedi la freschezza, ma dove l'austerità non ha ancora preso il sopravvento.

Se percorrete la superstrada Aurelia, ricordatevi, dalle parti dell'Argentario uscite dalle corsie e puntate verso l'interno, lasciandovi il mare alle spalle. Magliano e Mantellassi si raggiungono in pochi decine di minuti d'auto e mai il tempo e i chilometri saranno meglio investiti.

Maremma Toscana Igt Alicante "Querciolaia" 2006



Fattoria Mantellassi
Località Banditaccia 26
Magliano in Toscana
tel. 0564.592037
www.fattoriamentellassi.it

PREZZO

19 euro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

VITIGNI

Alicante

TERRITORIO E VIGNA

Colline dal terreno tufaceo e calcareo poco a nord-est di Magliano in Toscana, in direzione di Scansano.

COM'È IL VINO

Rubino intenso con riflessi granata tendenti all'aranciato. Aromi di ciliegie sotto spirito, noce moscata, spezie. A gusto è caldo, armonico, ma anche dotato di buona acidità. Persistente nel finale.

A COSA SI ABBINA

Piatti saporiti, selvaggina, carni arrosto, in umido e alla griglia, formaggi stagionati.