



MARIO PICCINI, PATRON DI PICCINI 1882 SI INTERROGA SUL SANGIOVESE, IL VITIGNO SIMBOLO DELLA TOSCANA DEL VINO.

Il Sangiovese rimane per antonomasia il vitigno ambasciatore di Toscana. Versatile, capace di esprimere il territorio nelle sue molteplici sfaccettature, per questo motivo Mario Piccini è deciso a non smettere di interrogarsi su di esso e sul suo futuro, quasi come un padre con il proprio figlio.

Il Sangiovese è da sempre sinonimo di Toscana nel mondo e per questo motivo non può non essere al centro della conversazione. Un vitigno che è spesso colonna portante dei vini toscani prodotti dal gruppo e che Mario Piccini, patron 1882 vuole continuare a valorizzare: *“Noi non possiamo non parlare di Sangiovese - afferma il CEO di Piccini 1882 - Il cuore della nostra azienda è in Toscana, regione dove ci destreggiamo quotidianamente con la versatilità del Sangiovese. Con questo vitigno il produttore indossa le vesti di un padre che accompagna il figlio lungo il suo percorso di crescita. Il ragazzo può lasciarsi allettare dai divertimenti e dalle passioni sportive per sprigionare, nell'immediato, la propria forza ed energia, oppure può impegnarsi in obiettivi a lungo termine, perfezionando la propria formazione attraverso un percorso accademico, che richiede tempo, pazienza e dedizione. Sta al genitore indicare la strada al proprio figlio, aiutandolo a delineare il percorso migliore. Così, il produttore può esaltare il vigore del Sangiovese, oppure esprime in bottiglia la sua raffinatezza che si rivela col passare degli anni”.*

Un dialogo, quello di Piccini 1882 sul Sangiovese che è parte integrante del cambio di prospettiva votato all'ulteriore miglioramento della qualità del prodotto, con l'azienda capace di organizzare una squadra tecnica guidata da due eccellenze come **Alessandro Barabesi e Pasquale Presutto**, rispettivamente alla direzione tecnica degli Agricoltori del Chianti Geografico e di Fattoria di Valiano. La loro presenza permette a Piccini 1882 di continuare ad interrogarsi quotidianamente sul Sangiovese, un'uva che in bottiglia è capace di esprimere appieno il territorio da cui proviene proprio grazie ai notevoli tannini, alla capacità di ritenere una buona acidità e all'ottimo potenziale di invecchiamento.

È la vera colonna portante di alcuni dei vini più significativi prodotti qui, dai Chianti Classico più strutturati di Fattoria di Valiano, a quelli più verticali del Geografico a Gaiole per arrivare all'eleganza del Brunello di Montalcino di Villa al Cortile. *“Il Sangiovese rappresenta la spina dorsale dei nostri rossi, - rimarca Mario Piccini - per questo motivo è un vitigno posto costantemente sotto la nostra lente di ingrandimento. Ne studiamo con dovizia le caratteristiche per comprendere il suo adattamento ai diversi suoli e microclimi”.*

Alessandro Barabesi

Da queste uve nasce la Contessa di Radda, selezione di Chianti Classico che vanta una lunga storia iniziata nel 1978, e punto di partenza della collaborazione tra Alessandro Barabesi, giovane e talentuoso enologo classe 1987, con Piccini 1882. Un rapporto che sta al centro dell'ambizioso progetto di rinascita



del Geografico avviato nel 2018 con l'acquisizione da parte della famiglia Piccini, desiderosa di far rivivere la storica realtà della comunità di viticoltori chiantigiani. Quello tra Barabesi e il Geografico è un percorso che continua tutt'ora grazie anche al neonato lavoro di racconto dell'immenso patrimonio vinicolo dei tre storici comuni del Chianti Classico: Radda, Gaiole e Castellina, anticamente definiti i "Terzieri".

"Con il nostro lavoro in vigna e in cantina diamo vita a tre vini che mirano ad esaltare le preziose sfumature del Sangiovese. In ciascuno dei Terzieri il Sangiovese trova tre distinte ed esclusive espressioni del suo esuberante profilo, rendendo unico ed eccezionale il Chianti di ciascun territorio. - afferma l'enologo - Il focus, in questo caso, sta nel ricorrere a tecniche di microvinificazione, affiancandole a pratiche enologiche non invasive. Il Sangiovese ha un animo esuberante che può essere esaltato e valorizzato con un operato capace di rispettare le profonde peculiarità dei tre diversi vigneti, autentica espressione del relativo comune d'origine."

Un lavoro lungimirante e minuzioso, quello di Barabesi, che ha permesso di arrivare ad essere nominato "Miglior Enologo dell'Anno 2022" da WineMag.it.

Pasquale Presutto

Pasquale Presutto, enologo con venticinque anni di esperienza alle spalle, oggi guida il lavoro dalla vigna di Valiano con un approccio metodico e determinato.

Quella che Presutto sta mettendo in atto è una piccola rivoluzione metodologica e tecnologica: *"Abbiamo iniziato a delineare diverse parcelle di vigneti, accomunate da caratteristiche uniche, dando ad ognuna di esse una nomenclatura per facilitare le operazioni in campagna. - spiega il Direttore Tecnico - contemporaneamente, stiamo conducendo diversi esperimenti in cantina scegliendo i legni per invecchiare i vini a seconda della tipologia. In più abbiamo iniziato ad esercitare la mia personale filosofia legata all'imbottigliamento del vino in tempi brevi, proprio per non snaturarlo e per donargli quell'equilibrio necessario per essere rappresentativo di un territorio".*

La Fattoria di Valiano, sede dell'intera famiglia Piccini, è gestita da Pasquale interamente in modo biologico. Nel corso degli anni sono state esplorate diverse tecniche con l'obiettivo di salvaguardare la vite effettuando meno interventi possibili: dal sovescio all'uso di insetti antagonisti. Ogni anno all'inizio di marzo, quindi, vengono liberati sciame di insetti antagonisti nei vigneti di fondovalle, dove l'umidità è maggiore, per combattere naturalmente i parassiti pericolosi per la vite, come la cocciniglia. nella squadra tecnica di Piccini 1882.