

Beatesca in verticale

“Beatesca” è una piccola eccellenza enoica che prende vita nel 1991, quando i giovani fiorentini Furio Fabbri e Benedetta Pasini, appena sposati e con una gran passione per i cavalli e la vita campestre, decidono d’acquistare il loro rifugio a Montalcino. La piccola tenuta, in zona “Fornello”, comprende due poderini, il “Colombaio Giannelli” e “Le Piagge” con 2,5 ettari di terreni alle pendici della collina ilcinese in un terroir da sempre vocato alla coltivazione della vite, infatti qui trovano una vecchia vigna di sessant’anni che subito si accinsero a ristrutturare, mantenendone l’equilibrio e rispettandone l’integrità.

andrea cappelli

L’azienda, tra le più piccole della denominazione, insiste nel versante collinare Nord-Est del “Continente Montalcino” a un’altitudine di 400 metri s.l.m. coi vigneti – reimpiantati nel 2001, vista la vetustà delle piante - che guardano verso la cittadina di Pienza. In virtù della combinazione tra i particolari requisiti di giacitura, latitudine ed esposizione, le vigne sono molto soleggiate e ben illumi-

2009-2014: LA FAMIGLIA FABBRI PRESENTA SEI MILLESIMI DEI SUOI ELEGANTI BRUNELLO

nate, così da esaltare tutti i profumi più nobili che le uve di Sangiovese sono in grado d’esprimere. I suoli – approfonditamente studiati dal professor Mario Pasini del Dipartimento di Geologia e Paleontologia dell’Università di Siena, nonché babbo di Benedetta - hanno una tessitura franco-argillosa e sono ricchi di scheletro con le vigne disposte su terrazzamenti retti da arcaici muretti a secco, allevate a cordone speronato per una densità d’impianto elevata e una produzione unitaria di circa 1 kg a pianta. La parte tecnica di Beatesca – che deriva dalla fusione dei nomi, di dantesca memoria, delle figlie Beatrice e Francesca – è nelle mani dell’enologo Roberto Cipresso e dell’agronomo Simone Rossi che insieme hanno impostato una viticoltura virtuosa, che persegue l’equilibrio dell’agroecosistema per avvicinarsi il più vicino possibile a zero impatto ambientale. Gli interventi meccanici sui terreni e le concimazioni vengono calibrati allo scopo di salvaguardare il più possibile il corretto stato strutturale del terreno, preservarne la fertilità e incrementarne il tenore in sostanza organica, mentre non è assolutamente prevista

la pratica del diserbo. Le azioni sulla vegetazione e sul frutto – potature, selezione dei germogli, sfemminellature, diradamenti – sono anch’esse definite nelle singole vendemmie relativamente sia alle epoche che all’intensità d’intervento col fine di garantire il corretto sviluppo della pianta, l’equilibrio vegeto produttivo e infine quello tra i diversi costituenti dell’acino. In cantina lo stile di vinificazione non prevede forzature ed è in linea coi protocolli tradizionali del Brunello di Montalcino. Lo scorso lunedì 18 marzo si è tenuta la prima verticale di Beatesca nella sala privé del famoso ristorante fiorentino Cibreo, dove l’istrionico chef Fabio Picchi cucina al ritmo delle stagioni dal 1979, qua-

*Furio e Benedetta Fabbri con Fabio Picchi
al Cibreo di Firenze*

rant’anni precisi! In scena 6 annate di Brunello, dalla vendemmia 2009 alla 2014, l’ultima rilasciata sui mercati, perché, anche se ufficialmente il primo millesimo prodotto è stato il 2005, per le prime 4 annate, fino al 2008, le bottiglie erano veramente poche, da inquadrare più a livello di divertimento e rodaggio per Furio e Benedetta. A livello di vinificazione, operata sempre attraverso lieviti selezionati, nelle prime annate la fermentazione, che si protrae per circa 10/15 giorni, avviene in vasche acciaio, mentre dalla vendemmia 2013 sono in uso dei tini troncoconici per metà acciaio e per metà legno. Per tutte le annate l’affinamento ha luogo per 2 anni in tonneau di rovere francese da 5 ettolitri dell’antica tonnellerie Boutes, in attività nel bordolese fin dal 1880 (50% di primo passaggio e

50% di secondo passaggio) e la messa in bottiglia, dove il vino rimane per altri 2 anni, non è preceduta da alcuna filtrazione, così da mantenere il più possibile intatta struttura e espressioni autentiche della frutta. Per quanto riguarda l’annata 2009, la prima fase dell’anno, in particolare il periodo primaverile, all’inizio dello sviluppo vegetativo della vite, è stata molto piovosa, quindi con elevato accumulo di riserve idriche nel terreno. Questa fase piuttosto piovosa si è prolungata parecchio, fino alla metà di luglio ma, nella seconda parte dell’estate, il clima è stato molto asciutto e caldo. Sono risultate molto utili, dunque, le riserve idriche accumulate in precedenza. La maturazione è migliorata a partire dalla metà del mese d’agosto con un andamento regolare fino alla vendemmia, nel





cui approssimarsi si sono avuti alcuni temporali che hanno mitigato la calura estiva. Beatesca ha prodotto circa 1.200 bottiglie di un Brunello dal color rubino brillante tendente al granato che al naso non presenta terziazioni, anzi è fine e profondo dapprima con note di frutta rossa eterea e nell'evoluzione nuances speziate di cuoio, terra umida, china e rabarbaro per spingersi fino a toni balsamici d'eucalipto. In bocca è sapido e salino, sa di conchiglia e mare con un tannino rotondo e dolcissimo e una bella spina acida che promette ancora una lunga capacità d'invecchiamento. A distanza di 10 anni dalla vendemmia il legno è stato completamente digerito e, seppur ancora giovanissimo, esprime una bella eleganza e un mirabile equilibrio con alcuni intriganti spigoli e angolature tipiche del grande Sangiovese in purezza. Passiamo all'annata vendemmia 2010, considerata dalla critica una delle migliori degli ultimi anni. Se le abbondanti piogge primaverili avevano determinato un ritardo nella fase vegetativa delle viti, il buon clima diurno e le temperature notturne piuttosto basse del periodo successivo hanno portato a una maturazione progressiva delle uve, caratterizzate da un'elevata acidità e alto contenuto di polifenoli. Il perfetto andamento climatico di settembre ha dato come risultato acini piccoli con la buccia molto spessa, colorita e ricca di pruina, mentre le giornate calde e ventilate di settembre e ottobre, che hanno caratterizzato la raccolta, hanno consentito una perfetta maturazione dei grappoli, regalando una materia prima di qualità eccellente. Il Brunello 2010 Beatesca, con una produzione complessiva di 1.500 bottiglie, si presenta alla visiva di un bellissimo color rubino intenso, mentre all'olfatto è complesso con note di frutta fresca a bacca rossa per poi con la sosta nel bicchiere virare verso sentori minerali, di tabacco biondo e pietra focaia, infine macchia mediterranea. Al palato si mostra ancora molto giovane, sep-



pur di gran struttura, spesso, corposo e potente con una trama tannica elegante e morbida. Un Brunello al quale bisogna concedere ancora tempo in cantina, come si conviene a un grande millesimo di un vino che avrà una straordinaria longevità. L'andamento climatico dell'annata 2011 è stato abbastanza regolare fino all'estate, che ha visto invece protagoniste diverse inaspettate ondate di calore, così solo chi ha gestito bene la vigna e tutelato i grappoli dalla sovraesposizione ha saputo portare a maturazione un perfetto corredo polifenolico, raccogliendo un po' in anticipo per ottenere mosti con un bell'equilibrio e un frutto vivo senza cotture. E' il caso del piacevolissimo Brunello 2011 di Beatesca che, prodotto in 2.500 bottiglie, si presenta con un color rubino compatto e importante, al naso note di ciliegia matura, marasca, visciole e prugna per una bella morbidezza palatale, netta pulizia, affascinante suadanza espressiva per un tannino dolce, elegantissimo e potente. Con un alcol importante, per fortuna sor-

retto da una gran spina acida e un solido impianto verticale, fa salivare e vien voglia di berlo e riberlo. E' l'ulteriore dimostrazione di un'annata ampiamente sottovalutata, ma gli anni che passano le stanno rendendo ragione. L'annata 2012, per quanto riguarda l'aspetto climatico, ha visto una primavera relativamente calda e un'estate molto calda e secca, segno del recente cambiamento climatico in atto, perciò le differenze di terroir sono evidenti, anche se le piogge d'inizio settembre hanno fortunatamente ristabilito un buon equilibrio. Il Brunello 2012 di Beatesca ha beneficiato dell'areale di produzione, fresco, ventilato e ricco d'acque sotterranee: dal color rubino profondo e concentrato, al naso presente una frutta nera davvero molto matura con in evidenza la mora per poi evolvere verso toni speziati dolci. Al palato è alcolico, grasso e carnoso, ma i tannini risultano un po' asciutti e duri. E' il Brunello che in questo momento presenta la minor espressività della batteria, è un vino un po' chiuso, da risentire fra qualche anno, nella spe-

ranza che l'ulteriore sosta in bottiglia lo apra a nuove complessità. Dopo alcune vendemmie caratterizzate da estati torride e raccolta dell'uva anticipata rispetto ai tempi canonici, per l'annata 2013 si torna alla tradizione. Con un'estate calda, ma senza problemi di siccità e con forti escursioni termiche che hanno favorito una buona maturazione delle uve, i tempi di raccolta si sono allungati e tornano ad assomigliare a quelli degli anni Ottanta e Novanta, favorendo i profumi, mantenendo alta l'acidità e basso il grado alcolico. Il Brunello 2013 di Beatesca è di color rubino brillante, al naso presenta un profilo aromatico intenso con all'inizio note mentolate fresche di nipitella e timo poi subentrano nuances di frutta rossa matura, sottobosco, grafite liquirizia, infine tracce erbacee. In bocca ha un buon allungo, si sente un'elevata dotazione in sali minerali con un tannino saporito e un corpo pieno per un finale persistente e succoso. L'ultimo millesimo della verticale è della complicata annata 2014, che ha visto un'estate particolarmente

piovosa e fredda, per la quale è stata fondamentale la selezione rigorosa e accurata dell'uva sana, unita alla prontezza e professionalità con cui i vignaioli hanno saputo affrontare le avversità climatiche. I risultati fortunatamente sono confortanti per quanto riguarda il Brunello Beatesca, che si giova sempre delle bassissime produzioni: color rubino delicato, il naso è etereo ma prorompente di rosa, a volte molto tipica del Sangiovese Grosso di Montalcino, poi vira verso una frutta abbastanza matura per finire con sentori di polvere da sparo. Un rosso elegante e di gran bevibilità, non adatto a un lunghissimo invecchiamento, ma a un consumo decisamente piacevole, dal sorso dinamico che presenta tratti comuni col Pinot Nero. "Mi sono diplomato perito agrario all'Istituto Agrario delle Cascine perché fin da bambino avevo deciso che avrei fatto il contadino o il prete - ci racconta Furio Fabbri - alla fine nella vita invece mi sono occupato con gran soddisfazione di società nel settore ambientale con sedi in Italia, Spagna e Francia. Ma,

corsi e ricorsi, penso che davvero finirò la mia carriera come contadino vignaiolo a Montalcino, un terroir che mi ricorda alcune zone della Francia". Benedetta Pasini è anche lei fiorentina ma con una così lunga frequentazione di queste terre, avendo vissuto e studiato a Siena, oltre al fatto che i genitori hanno avuto per decenni una casa a San Giovanni d'Asso, da considerarsi in parte senese: "Quando ci siamo sposati siamo andati controcorrente rispetto alle altre coppie: tutte compravano casa a Firenze, noi decidemmo di prendere questo piccolo podere nella mia campagna del cuore". Alla fine di questa carrellata di vini si sente

che Furio e Benedetta hanno un vero attaccamento per il terroir Montalcino e le sue tradizioni con una forte voglia di contribuire alla valorizzazione dell'antico vitigno autoctono Sangiovese Grosso. I loro sono Brunello con un timbro particolare, solari e d'elegante austerità, da bere con attenzione e tempo, sono giocati sulla potenza, mantenendo comunque una notevole bevibilità e promettendo gran longevità. Un atto d'amore legato al senso d'appartenenza al luogo antico dal quale nascono questi poetici rossi con un fil rouge fra le diverse annate che conduce a una bella aria di famiglia, quella dei Fabbri naturalmente.

VINITALY 2019
VERONA 7-10 APRILE

PADIGLIONE 9
ISOLA B4

Beatesca
Toscana - Italia
www.beatesca.com