

MONTALCINO



TENUTA SAN GIORGIO, L'AZIENDA DI GUIDO FOLONARI, HA PROPOSTO L'ASSAGGIO DI SEI ANNATE DEL SUO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, DAL 2004 ALL'ANTEPRIMA DEL 2009. UNA CIFRA STILISTICA PRECISA FA DA COMUN DENOMINATORE ALLE DIVERSE ANNATE, MA A PARLARE SONO IL VITIGNO SANGIOVESE E IL TERROIR

Ugolforte, il carattere di un territorio

Barbara Amati



UNA CIFRA STILISTICA PRECISA che fa da comun denominatore alle diverse annate e che trasmette le peculiarità di un territorio come quello di Montalcino che ha tanto da esprimere. Ugolforte, Brunello di Montalcino Docg della Tenuta San Giorgio, si è raccontato in una verticale al nuovo ristorante *Daniel* di Milano di Daniel Canzian, a lungo al fianco di Carlo Cracco, che ha proposto con questo vino splendidi Gnocchetti, salsa alla finanziaria, crestine di pollo.

All'anteprima del 2009, appena entrata sul mercato, sono seguite le annate dal 2004 al 2008, degustate in *magnum*. Passata nei secoli di mano in mano, l'azienda, che guarda due vallate a Castelnuovo dell'Abate, è stata trasformata in un piccolo gioiello da Guido

Folonari che l'acquistò nel 2003: 46 ettari in collina di cui dieci coltivati a vigneto. Un microclima particolare e terreni argillosi, che alternano zone calcaree ad altre più ricche di tufo, consentono l'ottenimento di Brunello, Rosso e Riserva che interpretano al meglio il sangiovese grosso. D'altra parte, ciò che interessa a Guido Folonari è proprio trasferire nei vini l'unicità del territorio e della sua uva principe: a Montalcino, alla Tenuta San Giorgio, il carattere del sangiovese, in quella di Bolgheri, Donna Olimpia 1898, i *blend* di cabernet, merlot e petit verdot, nella zona del Barolo, nella Tenuta L'Illuminata, l'eleganza del nebbiolo.

Ugolforte, nome ispirato a un brigante del XII secolo, è figlio di un grande lavoro nel vigneto, innanzitutto, e poi in cantina. Nelle vigne, con un'età media di 15 anni, c'è solo sangiovese. Vinificazione tradizionale e separata per i diversi vigneti, fermentazione in acciaio, a cappello sommerso con macerazione prolungata per 30-40 giorni, affinamenti in barrique per il primo anno e in botte grande per

due anni per ammorbidire i vini, come ha spiegato l'enologo Piero Ballario, un piemontese che condivide con Folonari la convinzione che il vino debba essere l'interprete del carattere del sangiovese e che si debba lasciar parlare l'annata: "Ugolforte si distingue per finezza, eleganza e bevibilità. Il 2009 e 2008 sono figli di annate più fresche, con un leggero ritardo nella vendemmia: il 2009 ha grande trasparenza e pulizia, una fine acidità molto marcata, il 2008 un bell'equilibrio complessivo, è ben strutturato e con tannini morbidi; il 2007 viene da un'annata calda ed è un prodotto di grande eleganza e morbidezza, caldo nell'alcol, con profumi di frutta matura ben evidenti: un vino piaciuto; il 2006 è massiccio e meno elegante; il 2005 è fresco e longevo, molto piacevole; il 2004, la prima annata di Ugolforte prodotta, si apre a poco a poco per svelare un'uva ben matura, equilibrio, grande freschezza. "È un cammino che denota la nostra personalità e il nostro stile -ha sottolineato Folonari- Se i vigneti hanno esigenze diverse, in cantina, invece, le lavorazioni sono molto simili: è l'annata che parla. Sono contrario allo stile dell'enologo, però, è indubbio che risalti comunque una grande coerenza stilistica". Ugolforte, come tutte le produzioni di Guido Folonari, è distribuito da Philharmonica, l'azienda di sua proprietà che importa, oltre a diversi vini, anche lo Champagne Charles Heidsieck, e molti spirit. (www.philharmonica.it)

Acquistata nel 2003 da Guido Folonari, Tenuta San Giorgio è oggi un eccellente interprete del territorio e del Brunello di Montalcino Docg, con l'elegante e fine Ugolforte

