

# LA CANTINA CHE... NON C'è



Il Bariccoccio autografato dagli invitati, con l'appuntamento di aprirlo, insieme, tra 10 anni.

No, non si tratta dell'ultima denuncia della Guardia di Finanza circa una ennesima truffa all'italiana... né si tratta di un nuovo libro-reportage che svela i segreti dei soliti furbacchioni che arricchiscono con una nuova "trovata" tutta all'italiana.

No, niente affatto. Si tratta veramente di una dimostrazione dell'eccellenza dell'imprenditoria italiana, quella sana, quella buona, quella che ancora ci fa sentire orgogliosi di essere italiani.

L'invito ci è venuto attraverso i nostri amici della Vector International, importatori in Brasile di vini pregiati: "Già che sarai in Toscana, se vuoi conoscere cantine con vini eccellenti, fatti in zone ancora poco conosciute, non perdere l'occasione di assistere l'inaugurazione della Cantina dei Fratelli Muratori, in piena Maremma..."

Così abbiamo conosciuto il Progetto Arcipelago, della Azienda Agricola Fratelli Muratori, già imprenditori del ramo del tessile che, dieci anni fa, hanno deciso di diversificare le loro attività ed hanno investito 75 milioni di euro nel progetto che li vede protagonisti in quattro zone geografiche diverse, con cantine diverse (\*), sempre coniugando efficienza imprenditoriale e rispetto all'ambiente. I quattro fratelli, Bruno, Diego, Giuliano e Giorgio Muratori si sono affiancati a Francesco Iacono, enologo e ingegnere agronomo, che ha individuato le quattro aree, cura le caratteristiche specifiche di ogni coltivazione e di produzione.

La Cantina Rubbia al Colle in Maremma è l'Isola del Rosso dei Fratelli Muratori, quella dedicata alla produzione di pregiati rossi, prodotti con uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, sfruttando al meglio le caratteristiche del suolo e della posizione in collina, in bassa collina e nella pianura alluvionale, di microregioni diverse, nella Val di Cornia, in Maremma. "Prima dei Fratelli Muratori nessuno aveva sentito parlare della Val di Cornia..." mi dice il professore universitario di enologia, mentre assaggiamo uno stupendo vino del 2003.

Ma i Muratori non hanno solo dimostrato il valore di terreni abbandonati o dedicati solamente alla pastorizia.

Hanno introdotto, o meglio, hanno riportato alla luce il vecchio uso di coltivo della vite ad "alberello" (per permettere una migliore esposizione al sole), e la sua uva Sangiovese, utilizzato assieme all'antico Cilieggiolo, individuato alla fine degli anni '90 in un vecchio vigneto tradizionale della Valle. Hanno introdotto il "bariccoccio", contenitore di terracotta della stessa forma di una barriera di più di 200 litri, così come si faceva mille anni fa, oltre a preoccuparsi di recuperare la gastronomia della zona. Così nell'ultimo Vinitaly hanno presentato il volume "Gusti di Val di Cornia - Ricchezza di Maremma" con una raccolta di ricette curate da 12 ristoratori della zona, aventi come garante lo chef

Gianfranco Vissani. Le ricette sono al centro di eventi nei quali gli chef si presentano con i loro menu, abbinati ai vini Muratori, ovviamente, "quali ambasciatori di un ambiente dal fascino solare e mediterraneo, selvaggio ed antico".

Ma la Cantina, quella che NON C'È, è una storia a parte, pure essa particolarissima, come sembra tutto quello che porta il marchio Muratori, e ce la racconta il suo ideatore, l'enologo Francesco Iacono, a cui sta a cuore parimenti la funzionalità delle attrezzature e la sostenibilità ambientale, l'uomo e il suo luogo di lavoro:

"C'era una collina con arbusti e vegetazione che sapeva di abbandono: tutta quella collina è stata letteralmente "presa e spostata". Nello spazio ricavato sono state installate le strutture modulari di cemento armato, necessarie ad una cantina, secondo una suddivisione degli spazi funzionali al lavoro dell'uomo. Poi tutta la terra ammassata ai bordi della proprietà

è stata riportata a monte, a ricoprire la cantina. E su quella terra è stato ricostituito l'ecosistema preesistente, rimessi a dimora gli ulivi, rifatto il terrazzamento per impiantare il vigneto, ricostituita la macchia mediterranea con tutte le semplici specie locali: le ginestre, il corbezzolo, il mirto, il caprifoglio, il pungitopo, il cisto oltre a mandorlo, nocciolo ed altre specie arboree.

Solo una cosa non è stata possibile fare per la scarsa lungimiranza dell'Enel: interrare la linea elettrica. (\*\*). In attesa che nelle maglie dell'ottusa burocrazia si aprisse uno spiraglio di pensiero giusto e buono, il cantiere è rimasto fermo mesi. Ma la speranza è andata delusa: e così la cantina che... non c'è soffre per la presenza di orrendi pali di cemento, che inquinano il paesaggio con la loro presuntuosa bruttezza. Il rammarico non è solo della Muratori, ma di tutti coloro che amano la Val di Cornia. Forse con il tempo qualcosa cambierà..."

L'inaugurazione è avvenuta il 13 settembre scorso, con una gran festa. Pranzo in cantina per selezionati invitati a cura del Chef Giancarlo Vissani; accuratissimo buffet nell'area del ricevimento uve, per più di 500 invitati; spettacolo dei Butteri maremmani e dei Cavalieri di San Fiorenzo, tutto concluso con un esclusivo show dei Pooh, in mezzo alle botti della cantina.

Possiamo garantire che dentro la collina e sotto le viti ad alberello la cantina C'È, anche se non si vede. Ed i suoi vini di altissima qualità, Drumo, Rabuccolo, Rumpotino, Olpaio, Vigna Usilio e Vigna Molisso, sono l'affermazione che la Val di Cornia è entrata definitivamente nella mappa dei vini pregiati.

(Vezio Nardini / Rivista Oriundi)

Panorama con le viti ad "alberello"



... pace dicono al cuor le tue colline con le nebbie sfumanti e il verde piano ridente ne le piogge mattutine.  
da Giosuè Carducci, "Traversando la Maremma Toscana"

Panorama del Poggetto alle Pulledre nel 2000.



\* - Le quattro isole del Progetto Arcipelago: Villa Crespia, a Adro (Brescia), per gli spumanti Franciacorta Docg; Oppida Aminea, nel Sannio, (Benevento - Campania) per i vini "gialli"; Giardini Arimei, nell'isola d'Elba (Toscana) per i vini da meditazione; Rubbia al Colle, a Suvereto (Maremma - Toscana) per i vini rossi.

\*\* - In rispetto completo all'ambiente, la Cantina Rubbia al Colle dispone di un impianto fotovoltaico che le garantisce tutto il suo fabbisogno energetico.

## L'origine dei nomi

La cura con cui sono prodotti i vini dei Fratelli Muratori spicca pure nei nomi dati ai diversi vini elaborati. Per i rossi della Cantina Rubbia al Colle, in Val di Cornia, i nomi evocano le origini greco-etrusche del luogo, e le caratteristiche del suolo dei vigneti:

**USILIO** - deriva da Usil, che in etrusco significa "Sole". I vigneti da cui proviene questo vino sono quelli maggiormente esposti al sole.

**OLPAIO** - deriva da "Olpe", una caraffa di argilla solitamente decorata con fregi pregiati, che gli Etruschi usavano come contenitore per il vino.

**RUMPOTINO** - con questo nome gli antichi romani usavano definire il sistema di allevamento a festoni sostenuti da alberi, di tipica tradizione etrusca.

**RABUCCOLO** - in epoca romana Rabuccola era una delle più amate varietà di uva.

**MOLISSO** - deriva dal greco antico e significa "terre pietrose" come il suolo del vigneto omonimo.

**DRUMO** - deriva dal greco antico e significa "bosco".

Panorama della Cantina oggi.





# TOSCANA

**Boletim Oficial do Circolo Toscano e Instituto Cultural Toscano de São Paulo**

Informazioni:  
Vezio - (11) 5093-8279  
Wanda - (11) 3203-1235  
Ornella - (11) 3865-8579  
Fax - (11) 5093-8279

CIRCOLO TOSCANO  
Rua Gabriele D'Annunzio, 1.112 - 04619-004 - Campo Belo  
S. Paulo-SP (Brasile). Presidente: Florio Ruberti  
E-mail: circolotoscano@terra.com.br - Tel. (11) 6211.5284



Il pres. Claudio Martini con Lorenzo Murgia (a sin.), vice presidente vicario della Consulta dei Toscani all'estero, il sindaco Del Ghingaro ed il pres. della provincia Baccelli.

## Capannori in festa con i toscani nel mondo

Si è conclusa il 7 settembre scorso a Capannori (LU) la celebrazione ufficiale della Vª giornata dei Toscani nel mondo e del 30º anniversario della Consulta Toscani all'Estero.

La mattinata, nella sala consiglio comunale, alla presenza dei rappresentanti delle 103 associazioni di Toscani nel mondo, è stata aperta dal sindaco Giorgio Del Ghingaro, che ha ricordato il grande contributo dato dai Capannoresi all'emigrazione. "Ricordo - ha detto - quando arrivavano le lettere di posta aerea dei nostri emigranti con dentro qualche dollaro che serviva per aiutare le famiglie ed a sviluppare il comune. La sofferenza dei nostri antenati - ha concluso - è oggi un valore che ci guida per l'accoglienza di coloro che emigrano qui da noi da altri paesi e che rappresentano il 5% della popolazione".

Stefano Baccelli, presidente della Provincia di Lucca, si è ricollegato a questi temi, ricordando fra l'altro come l'emigrazione dalla Lucchesia, nei secoli sia stata diversa. "E oggi che per molti nel mondo "L'America siamo noi" - ha concluso - l'esperienza dell'emigrazione deve guidarci affinché abbiamo una capacità diversa di accogliere chi viene qui."

Il Presidente Martini ha ricordato la storia della Consulta dell'emigrazione sottolineando la crescita dell'impegno e del lavoro svolto. Ha ringraziato con calore i rappresentanti delle associazioni "senza il loro lavoro quotidiano oggi non saremmo qui" e il Comune di Capannori e la Provincia di Lucca, per il sostegno dato all'organizzazione della giornata. "Oggi - ha concluso - questo è un patrimonio per questa regione che tanto amiamo e che nel mondo è tanto amata. Il nome Toscana nel mondo apre tante porte, spendiamolo bene."



Il pres. Martini riceve omaggi dalle associazioni toscane in Brasile, tra questi la maglietta del Circolo Toscano offerta da Florio Ruberti.