

I Sangiovese di Vittorio Fiore

di Vincenzo Reda

Conobbi **Vittorio Fiore** nel maggio del 1998. L'occasione fu offerta dalla mia prima mostra pubblica in cui presentai i lavori dipinti con il vino. Eravamo a Capoliveri, splendido paese dell'Isola d'Elba. Era stato Gino Veronelli, conosciuto qualche mese prima, a spingermi a presentare i miei lavori al pubblico. Quella mostra ebbe successo e Vittorio Fiore apprezzò molto i miei quadri. Mi invitò dalle sue parti per commissionarmi dei lavori con il suo magnifico **Carbonaione**. Andai a trovarlo i primi giorni di dicembre di quello stesso anno e conobbi la moglie, Adriana Assjè di Marcorà e il figlio Jurij, responsabile dell'azienda di **Poggio Scalette**. Vittorio e sua moglie mi accolsero nella splendida casa, in **Dudda**, ricavata restaurando con grande sobrietà e gusto un rustico del X secolo. Naturalmente mi fece visitare il vigneto, posto tra i 400 e i 500 metri ed esposto a occidente, in cui produceva, allora, il suo unico vino. Vittorio è nato in Trentino nei primi anni Quaranta, figlio di una

milanese e di padre siciliano, in giro per l'Italia perché finanziere. Diplomatosi enotecnico negli anni Sessanta, si dedicò per quasi dieci anni, in qualità di direttore, allo sviluppo dell'associazione di categoria (Enologi ed Enotecnici), allora abbastanza depressa. Nel frattempo aveva messo su famiglia ed era una famiglia numerosa con quattro figli maschi: Roberto, Jurij e i gemelli Claudio e Alessandro. Ma il sogno di Vittorio era quello di esercitare la professione sul campo e non di stare dietro a una scrivania. Cominciarono i viaggi in Toscana e le battaglie per spiegare a gente - tra cui rampolli di nobili famiglie - che faceva vino da secoli che i loro metodi erano non soltanto vecchi, ma finalizzati a una produzione di bassa qualità, lontana dai vini e dai metodi che ormai i francesi stavano esportando in tutto il mondo. Furono spesse volte battaglie perse, ma qualcuno cominciò a dare fiducia al giovane e ostinato trentino. Giova ricordare tra queste aziende illuminate la **Tenuta Caparzo** (oggi ceduta ad altra



proprietà), di cui Vittorio fece per davvero la fortuna. In buona sostanza, nei primi anni Ottanta, la famiglia al completo si trasferì in Toscana e i quattro figlioli, ormai cresciuti, seguirono le orme del padre, mandati da questi in giro per il mondo a conoscere e maturare esperienza. Negli anni Ottanta Vittorio Fiore si conquista sul campo, e sui mercati, una conoscenza del **Sangiovese** come pochi altri. Ma il sogno vero era quello di riuscire, prima o poi, a produrre il "suo" Sangiovese. Gira e gira, nel 1991, riesce ad acquistare quella che è una delle migliori, in assoluto, vigne di Sangiovese nel Chianti Classico: il **Podere Poggio Scalette**, nel territorio di Greve. Quando andai a visitare quel vigneto, nel dicembre del '98, mi resi immediatamente conto delle sue caratteristiche uniche: viti piantate immediatamente dopo la fine della Grande Guerra. Il clone era il famoso **Sangiovese di Lamole**, ogni vite con un grappolino di 3 - 400 grammi. Altro che diradamento! Lì il diradamento lo facevano le stesse viti con la loro età. E non soltanto questo: un terreno sabbioso/limoso, ricco di ciottoli (in gergo si dice "scheletro"), esposto a ovest. Davvero **un vigneto portentoso**. Il sogno di Vittorio si realizzò con la produzione del primo Carbonaione nel 1992. Per molti anni questo vino fu commercializzato in Italia soltanto dall'Enoteca Pinchiorri (ancora oggi Vittorio Fiore produce alcuni suoi vini soltanto per quel ristorante). Negli anni Novanta il vino s'impone tra i prodotti di punta della produzione italiana: e se ne accorgono i vari **Parker** e **Suckling** e cominciano a fioccare i punteggi sempre sopra i 90/100, che a gente come me non dicono proprio nulla (come grappoli, bottigliette,

stelline, ventesimi e roba del genere), ma che il mercato premia immediatamente. Nel 1999 Vittorio, insieme a due fratelli, rileva l'azienda **Castelluccio**, per cui lavorava da molti anni come consulente: le sede è posta sull'Appennino romagnolo, tra Faenza e Forlì. Sono diversi ettari molto ben esposti con terreno marnoso che permettono una produzione di Sangiovese di ottima qualità, con caratteristiche completamente differenti da quello coltivato in Greve. Oggi la famiglia di Vittorio Fiore produce, con le due aziende, quasi **150.000 bottiglie** che commercializza per una quota del 90% all'estero. I quattro figli sono tutti coinvolti direttamente: Jurij dirige Poggio Scalette, Claudio si occupa di Castelluccio, Alessandro dei mercati esteri (con la Fiore Wines Sas) e Roberto cura la distribuzione in Italia. Ovviamente Vittorio, aiutato dai figli, cura la consulenza per diverse aziende fra Toscana, Marche, Romagna, Puglia, Campania e Umbria. Le due aziende producono anche buoni distillati e dell'ottimo olio (**Il Corto** è quello, straordinario, prodotto a Poggio Scalette). Per finire due precisazioni. I prodotti di Vittorio sono sempre di ottimo rapporto qualità/prezzo: i vini di punta di Poggio Scalette si trovano sullo scaffale tra i 40 e i 50 euro, con il **Chianti classico** a 15/18 euro; ma l'eccellente **Ronco dei Ciliegi** di Castelluccio non supera i 16 euro e il **Sangiovese Le More** si trova sotto i 10 euro. La seconda e ultima nota riguarda le etichette, ed è una nota dolente. Vittorio Fiore e sua moglie hanno una discreta sensibilità artistica, sono stati tra i primi miei collezionisti, ma le loro etichette, secondo me, non sono all'altezza dei vini. E qui mi fermo, senza entrare nel merito.

Vigneti di
Castelluccio



**Podere Poggio Scalette
Alta Valle della Greve IGT Rosso
Capogatto 2008**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
e Petit Verdot in parti eguali del 25%

13,5% vol.

2.000 bottiglie da vigne giovani

Rosso rubino intenso, molto carico. Al naso si presenta ricco di profumi di frutti di bosco, ciliegia con note minerali ed erbacee. In bocca colpisce per l'austerità e la persistenza. La giovane età esalta tannini potenti che promettono un lungo e prodigioso futuro. I 18 mesi di legno piccolo costituiscono un periodo opportuno per la qualità di questo vino, prodotto per la prima volta nel 2007.



**Podere Poggio Scalette
Chianti Classico 2009 DOCG**

Sangiovese 100%

13,5% vol.

10.000 bottiglie da vigneti di 30/50 anni

Rosso rubino piuttosto carico per un Chianti che è tipico della filosofia di Vittorio Fiore. Soltanto acciaio per un vino che al naso regala frutta rossa e un'intensa nota erbacea. Al palato è franco, accattivante, già molto equilibrato pur con tannini importanti e buona acidità. La persistenza è notevole. Pur di pronta beva, questo è un Chianti che nei prossimi 3/5 anni non potrà che migliorare.



Podere Poggio Scalette
Alta Valle della Greve IGT Rosso
Il Carbonaione 2008

13,5% vol.

25.000 bottiglie da vigne di quasi novant'anni

Il colore di questo vino è straordinariamente carico: un rosso rubino intenso che, pur giovane, comincia ad avere sfumature aranciate. Il naso è assediato da profumi importanti di frutti di bosco e di spezie con note floreali. In bocca è un vino voluttuoso che si espande sulla lingua con la morbidezza del velluto e un equilibrio assolutamente sorprendente per un vino che negli anni avrà una lunga evoluzione. Il prodigio del

Carbonaione è proprio questo: può essere bevuto giovane e fresco e invecchiare per 15/20 con egual classe. Riposa 14 mesi in tonneau da 350 litri e passa almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Castelluccio
Ronco dei Ciliegi 2006 IGT Forlì
Rosso

100% Sangiovese

13% vol.

20.000 bottiglie da vigne di 20/30 anni

Di un bel colore rubino con riflessi aranciate, al naso dona ampi profumi in cui predomina una peculiare componente speziata che si accompagna bene con la ciliegia. Al palato è ampio, con buona armonia sia nei tannini sia nell'acidità. L'equilibrio è la cifra di questo Sangiovese romagnolo che riposa 12 mesi in botti da 350 litri e vanta un notevole rapporto qualità/prezzo.

Castelluccio
Le More 2009 DOC Sangiovese di
Romagna

100% Sangiovese

12,5% vol.

50.000 bottiglie da vigne di 20/30 anni

Un bel rosso rubino non troppo carico per questo vino giovane e schietto che si presenta all'olfatto con note di frutta rossa. È un vino fresco, equilibrato che in bocca mantiene le promesse fatte dai profumi. Ha anche una discreta persistenza. Soltanto vasche in acciaio e un paio di mesi di affinamento in bottiglia per un vino che si può bere a tutto pasto con buona soddisfazione.

Castelluccio
Lunaria 2009 IGT Forlì Bianco

100% Sauvignon blanc

12,5% vol.

10.000 bottiglie da vigne di 20 anni

Colore giallo paglierino con riflessi dorati per questo Sauvignon che racconta molto del territorio che lo ospita. Non grandi sentori al naso, ma delicate note di floreali ed erbacee. In bocca invece è ampio, quasi grasso, con buona struttura, acidità e persistenza per un bianco che può accompagnare anche piatti dai sapori importanti.

