IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

Monteverro, la Maremma vista con occhi internazionali

Esaltare il terroir con vitigni non autoctoni: è il progetto di Georg e Julia Weber. Tedeschi, ma innamorati della Toscana

31-08-2018

Il marchio dell'azienda *Monteverro* impresso sul cancello d'ingresso della tenuta, ai piedi della collina su cui sorge il borgo di Capalbio

Il progetto è ambizioso, un progetto che per una volta non è legato ai vitigni autoctoni, ma che punta a esaltare un particolare terroir che ben si esprime con i vitigni internazionali. Internazionale è sicuramente l'azienda Monteverro, realtà toscana – per la precisione maremmana – che si è affacciata da qualche anno sullo scenario del mondo vitivinicolo italiano.

Giovane, perché le vigne risalgono al 2001, e la prima annata di produzione, dopo un periodo di "rodaggio", è la 2008. E internazionale perché l'idea di creare l'azienda *Monteverro* è di

Georg Weber, imprenditore tedesco, per la precisione di Monaco di Baviera, che si innamorò di un bicchiere di *Chateau Latour* del 1966 e che da quel vino prese spunto per il suo futuro nelle vigne.

Un suggestivo panorama dall'azienda

Così con la moglie **Julia**, **Georg** decide di unire l'amore per i vini alla meravigliosa terra toscana, trovando il clima ideale, o meglio, il giusto terroir ai piedi dell'antico borgo di Capalbio. I risultati non si sono fatti attendere, anche grazie alla decisione di investire prima di tutto in un team di professionisti che permettessero alla famiglia **Weber** di raggiungere gli obiettivi sperati.
Tra questi c'è sicuramente l'enologo **Matthieu Taunay**, originario della Loira, con alle spalle una lunga esperienza che lo ha portato a lavorare nelle tenute più rinomate in tutto il mondo, da Napa Valley al Sudafrica, da Châteauneuf-du-Pape alla Nuova Zelanda.

Il *Monteverro* è il vino di punta dell'omonima azienda

Monteverro, così, è uscita dalla “toscanità a tutti i costi”, cercando un approccio più internazionale, ma con un’identità che poteva offrire solo il territorio maremmano. *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc* e *Petit Verdot* sono i vitigni protagonisti di questa azienda, che portano a realizzare un vino di punta, il *Monteverro*, che vuole aggiungere al classico taglio bordolese una caratteristica di sapidità e aromaticità legata alla vicinanza con il mare.

Ancora più particolare è il *Tinata*, vino molto interessante realizzato con *Syrah* al 70% e *Grenache* al 30%. E un prodotto che negli anni (la prima uscita è proprio del 2008), ha avuto una crescita davvero molto importante.

Georg e **Julia Weber**, titolari dell'azienda, con il *Tinata* dal 2008 al 2014

Il *Tinata* 2008 esprime la volontà di fare qualcosa di diverso, di particolare, in Maremma: la prima annata porta con sé i difetti di gioventù di vigne giovani e di un progetto che era solo agli inizi, assieme ai pregi di una potenzialità che già si poteva "leggere" nel bicchiere. E il 2009 fa sentire la sua balsamicità e la sua freschezza, con una grande eleganza.
Con la 2010 esce la struttura e la complessità: un vino ancora spigoloso, che deve maturare per esprimersi al meglio. Il 2011 è un vino più rotondo, dove la frutta lascia pian piano spazio a note di spezie e cuoio, diventando suadente.

Il *Tinata* 2012 è un vino assolutamente sorprendente: un frutto maturo ma non “cotto”, lascia spazio ancora a sentori floreali, prima che irrompa una nota di pepe nero assieme alla balsamicità della macchia mediterranea. In bocca dimostra che può, anzi, deve, rimanere ancora un po’ in cantina ad affinare e a smussare quegli spigoli che, comunque, non sono fastidiosi.
Il 2013 è lo specchio di un’annata piuttosto calda, dove la struttura la fa da padrona, ma anche l’intensità è notevole. Il 2014, all’opposto, vince in finezza e in eleganza, dopo un’annata fresca e piovosa.

Insomma, *Monteverro* ha parecchio da esprimere. Ed è una di quelle aziende da tenere in considerazione per il futuro. Ma anche per il presente.

a cura di

Raffaele Foglia

giornalista de La Provincia di Como, sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di *Identità Golose*