L'AZIENDA-GIOIELLO, MONTEVERRO

L'AZIENDA MONTEVERRO PRODUCE VINI DI ALTO PRESTIGIO E QUALITÀ.

IL NOME DELL'AZIENDA RACCHIUDE LA STORIA DI UN TERRITORIO TOSCANO, MONTEVERRO. COMPOSTO DA DUE PAROLE, "MONTE" E "VERRO", SINONIMO DI CINGHIALE, IL PROTAGONISTA ASSOLUTO DELLA FAUNA DEL TERRITORIO.

Monteverro, l'azienda-gioiello che nasce dalla passione per la terra e per il vino, una storia ricca di fascino e spirito imprenditoriale. L'azienda è immersa in 50 ettari di terreni sulla Costa d'Argento, a metà strada tra lo storico paese di Capalbio e il Mar Tirreno.
Georg Weber, il proprietario, fresco di laurea alla Business e Management School di Losanna, decide di passare da appassionato collezionista di bottiglie pregiate a produttore di vini di eccellenza. Scopre una terra incontaminata in Toscana, perfetta per la produzione di un vino di altissimo pregio.
Negli anni Duemila Georg Weber inizia l'avventura vinicola da solo; nel 2011 sposa Julia, e insieme iniziano a gestire la tenuta di Monteverro. Un connubio "magico" tra due personalità opposte e complementari: entrambi tedeschi, pragmatico lui, sognatrice lei, il perfetto equilibrio tra cuore e ragione.
Oggi i Weber guidano la Cantina insieme a un team di esperti a livello internazionale: l'enologo Matthieu Taunay, Michael Voegele il direttore Generale, Andreas Comploj il direttore commerciale, Michel Rolland il consulente enologico e Jean Hoefliger il consulente. I proprietari residenti in Germania, amano e conoscono bene il territorio toscano, trascorrono spesso le vacanze e il tempo libero presso la tenuta.
La produzione di vini eccezionali deve tutto al terreno di Monteverro, che produce uve come Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah e Grenache.
Inoltre, l'azienda è attenta al rispetto dell'ambiente, utilizza pratiche che non danneggiano la qualità del vino. In questa strategia "green" rientra anche l'utilizzo della feromonica, cioè il metodo si basa sulla distribuzione di feromoni che bloccano o riducono l'accoppiamento degli insetti e, di conseguenza, il danno sulle viti, senza dover ricorrere a insetticidi. Si evita, nella cura della campagna, l'utilizzo di prodotti chimici o fitofarmaci di qualsivoglia origine.
Anche la Cantina è strutturata in un certo modo, adagiata sulle colline grossetane, dalle quali emerge solo la parte non interrata. Studiata nei minimi dettagli, è conforme ai parametri codificati per la produzione dei grandi vini. Si presenta maestosa, all' interno ci sono circa 600 barrique in rovere francese, il legno migliore per la produzione di grandi vini. Una sala degustazione, dove è possibile scorgere dalla vetrata la distesa di botti, uno spazio scenografico e spettacolare, ma anche un disegno funzionale alla creazione di vini di eccellenza, grazie alla coibentazione, alla temperatura e all'umidità controllata.
L'azienda Monteverro è diventata prestigiosa e di successo, anche grazie al proprietario Georg Weber, appassionato di grandi vini Bordeaux, i quali divengono punto di riferimento e spunto per una continua ricerca.

L'obiettivo è creare dei vini unici, che traggono ispirazione dai grandi Cru, rivisitati alla luce del sole e del suolo tipico della Toscana del sud. Nel 2011, le bottiglie di Monteverro hanno iniziato la loro strada nel mondo con 4 diverse etichette. Oggi se ne contano 6: Monteverro, Tinata, Chardonnay, Terra di Monteverro, Verruzzo e Vermentino.
Una delle etichette di punta è "Monteverro", vino complesso ed elegante, ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot, risulta austero al primo approccio, dopo, sprigiona un'intensità aromatica. La seconda etichetta è "Terra di Monteverro" stesse uve utilizzate per il "Monteverro", stesso sapore del primo ma meno concentrato, perché viene prodotto con proporzioni diverse. L'altra è "Tinata", in onore dalla madre del proprietario Tina, vino sensuale dagli aromi mediterranei e speziati di grande profondità, unisce dolcezza e potenza. "Chardonnay" è un vitigno a bacca bianca tra i più pregiati al mondo. Il vino presenta all'olfatto note aggrumate. Coltivare un bianco in questa zona è una sfida, data la temperatura e il terreno non adatti. Infatti, per sopperire a questo problema, il vitigno è l'unico posizionato verso ovest, in alto rispetto agli altri, in modo da evitare il calore del terreno. Essendo un vino unico, le bottiglie sono numerate e dotate di proftag, un codice alfanumerico utile per l'autenticazione della provenienza. Il colore è di un oro intenso, tanto da renderlo prezioso agli occhi; fresco con note di limone, brioche, ananas piacevole al palato, con un intensa esplosione di cedro, miele, pane tostato, vaniglia, e caprifoglio, irresistibile all'olfatto.
Altro vino di casa Monteverro, il "Vermentino", un vino croccante e raffinato, con aromi fruttati e freschi che rimandano all'allegria dell'estate. Da bere giovane e a temperatura piuttosto fresca. Simile anche il "Verruzzo", vivace fresco e profumato, e uno degli ultimi vini prodotti in azienda, porta il nome di un piccolo cinghiale. Questo vino nasce dall'unione del vitigno più importante dell'Italia centrale, il Sangiovese, con il Cabernet Sauvignon. Un vino rosso di carattere, aromatico, morbido e accessibile, nella sua freschezza. Tutte le bottiglie sono di alta qualità e prodotte con amore e passione presso la tenuta Monteverro.

Melania De Cicco

MONTEVERRO È IMMERSA IN UNA ZONA DI CONFINE, A METÀ STRADA TRA CAPALBIO E IL MARE, AREA COLLINARE, PARTICOLARMENTE FAVOREVOLE, CIRCONDATA DA OLIVETI SECOLARI E DALLA MACCHIA MEDITERRANEA DELL'ISPIDA E SELVAGGIA MAREMMA. UN PAESAGGIO MOZZAFIATO CON I PAESI ARROCCATI, I PANORAMI CHE SI PERDONO NEL MAR TIRRENO, COLORI MUTEVOLI E UN'ATMOSFERA INCANTATA.