



MONTEVERRO DALLA PASSIONE AL VINO

Claudio Zeni

08/10/2019

La tenuta Monteverro, ai piedi del borgo medievale di Capalbio, si estende su tre colline su una superficie di circa 60 ettari, a un'altezza tra 30 e 80 metri sul livello del mare. Monteverro, che dedica il nome proprio ai cinghiali presenti con riproduzioni di vario materiale sparsi nella tenuta ma anche in carne ed ossa nella estesa macchia attorno, è il frutto di Georg e Julia Weber, tedeschi, arrivati in Maremma nel 2003 con la volontà di produrre un vino di altissima qualità e con un sogno nel cassetto: vedere un giorno i loro vini annoverati fra i più importanti al mondo.

Non a caso i Weber si avvalgono della consulenza del celebre Michel Rolland, noto anche come il "flying winemaker", che grazie all'enorme esperienza in diverse zone vinicole convinse Georg Weber a puntare sull'allora sconosciuto terroir della Maremma meridionale. Responsabile del lavoro quotidiano nel vigneto e in cantina è l'enologo Matthieu Taunay, originario della Loira e con un bagaglio di esperienze accumulate in prestigiosi vigneti di tutto il mondo, dalla Napa Valley al Sudafrica, passando per Châteauneuf-du-Pape fino alla Nuova Zelanda. Dalla prima vendemmia del 2008 vive in Toscana e condivide con i Weber l'ambizione di produrre vini d'eccellenza originari della Maremma.

Il credo della tenuta Monteverro è: un buon vino non nasce in cantina, ma nel vigneto. "Questa convinzione è basata su un approccio olistico allo sfruttamento del terreno da cui le vigne traggono tutta la loro forza e vitalità – evidenzia Silvia Marchetto, professionale e gentile marketing & press che ci ha accompagnato nella visita della tenuta dei Weber e nella degustazione dei loro vini - la proprietà vede il suo terreno come un organismo vivente, il cui equilibrio è compromesso dall'impiego di erbicidi, insetticidi e fungicidi. E' necessario quindi lasciare che la natura segua il più possibile il suo corso e favorire la biodiversità, per trarre il massimo da un terroir così prezioso. Per questo la proprietà non può prescindere da una lavorazione rispettosa della natura e dei suoi prodotti, sia nel vigneto sia durante la produzione del vino in cantina."

I vini degustati in occasione della nostra visita

Vermentino 2018 - Affinato esclusivamente in tini di acciaio, è l'espressione della gioia di vivere italiana: un vino bianco leggero e delicato, ideale soprattutto come aperitivo o in abbinamento con frutti di mare.

Verruzzo 2017 - Riflette la tradizione vitivinicola toscana grazie alla presenza del Sangiovese, ma che al contempo racchiude in sé lo spirito del Monteverro con le classiche varietà bordolesi Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Il Verruzzo viene affinato per circa un anno in botti di rovere di secondo passaggio, già da giovane si rivela accattivante, morbido ed estremamente godibile ed è un ottimo vino da pasto che si presta con versatilità a differenti abbinamenti.

Terra di Monteverro 2015 - Fratello minore del vino iconico Monteverro, il Terra viene prodotto a partire dagli stessi vitigni (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot) e come il Monteverro è un assemblaggio bordolese classico. Un vino con un eccellente rapporto qualità-prezzo, che già da giovane si rivela aperto ed estremamente godibile e che conquista con gli aromi della macchia mediterranea e le note fruttate di ciliegia e frutti rossi.

Tinata 2015 - Un omaggio ai grandi vitigni del Rodano, il Syrah e il Grenache, e la prova dell'eccellente qualità che possono raggiungere nel sud della Toscana. Deciso, ricco di note aromatiche, ma al contempo spiccatamente morbido ed elegante. Vino complesso e di grande profondità aromatica un'assoluta rarità nella produzione vinicola toscana.

Monteverro 2015 - Il fiore all'occhiello dell'azienda. Un vero premier grand cru maremmano, ottenuto dai vitigni bordolesi classici Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, ma con l'inconfondibile carattere della costa toscana. Un vino ambizioso sotto tutti i punti di vista, che affina circa 24 mesi in barrique dei migliori tonnelier (70-80% di legno nuovo) e quindi due anni in bottiglia. È così che raggiunge un'intensità e una complessità incomparabili, una freschezza e un'eleganza di rara nobiltà. L'incredibile varietà del suo bouquet dalle note fruttate e speziate si arricchisce di anno in anno.

Monteverro Chardonnay 2016 - Pur essendo originario della Borgogna, da cui deriva le caratteristiche distintive, il Monteverro Chardonnay è un toscano doc. Il suo colore giallo oro, la complessità e le note di caramello e pane tostato gli vengono dall'affinamento in barrique e tini ovoidali in cemento, mentre gli aromi di limone, pera, cotogna e ananas, di mandorla e mela matura sono il risultato delle condizioni climatiche ideali in cui viene prodotto.