

## MONTEVERRO

di Francesca Puliti

Julia e Georg Weber



Come si passa dal collezionare bottiglie blasonate a produrre vini premiati? Prima di tutto si individua un *terroir* in grado di suscitare forti emozioni ed evocare etichette iconiche. Ci si dirige così in Toscana, si rotola verso sud, si segue la brezza del mare e ci si ritrova ai piedi di Capalbio, tra dolci colline e terreni generosi, esposti al sole della Maremma e ai venti della costa. È la strada che ha seguito **GEORG WEBER**, quando, dopo aver conseguito la laurea alla Business e Management School di Losanna, ha deciso di fare della propria passione un lavoro di cura e cesello con l'obiettivo di creare vini riconosciuti a livello internazionale.

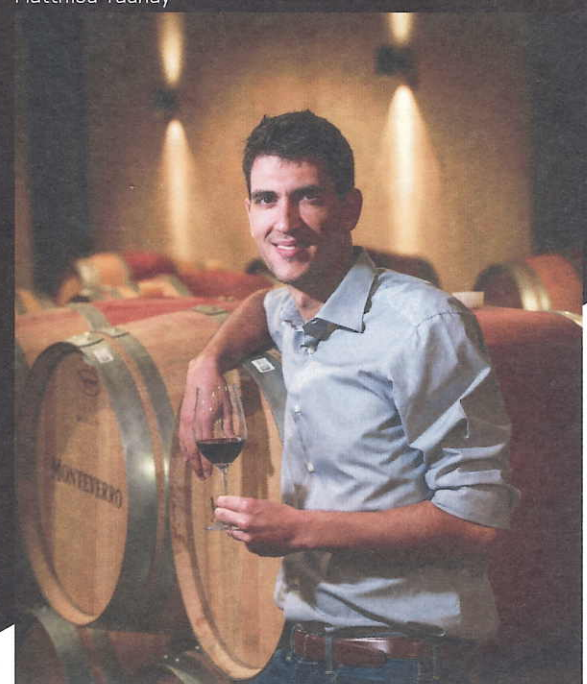
Con questo proposito ha acquistato prima 15 ettari di terreno sulla Costa d'Argento, diventati 50 nel corso degli anni. Nasce così Monteverro, azienda vinicola che porta iscritto nel nome il paesaggio rurale in cui risiede, dominato

dal Monte Argentario, e dal re della fauna locale, il cinghiale. **Altro passo fondamentale è stato quello che ha portato Weber a chiamare in questo angolo di Toscana Matthieu Taunay, enologo con radici nella Loira ed esperienza in tutto il mondo, dalle cattedrali francesi del vino – Champagne e Bordeaux – alla più dinamica Provenza, dalla Nuova Zelanda, terra delle due vendemmie annue, al Sudafrica, passando per l'emergente Cile, l'ormai rinomata California e l'insolita India. In Maremma, Taunay ha messo radici dal 2008 per dedicarsi allo sviluppo delle sei etichette della cantina. Monteverro, il Gran Cru della maison, è ottenuto da un blend che richiama i grandi**

bordolesi, con uve Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot, viene affinato 24 mesi in barrique e presenta una grande intensità aromatica; **Terra di Monteverro** si basa sugli stessi uvaggi, provenienti però da parcelle diverse, e ha caratteristiche di maggior immediatezza; **Tinata** è un omaggio alla madre di Georg, Cristina detta Tina, grande appassionata di Syrah, che si ritrova qui insieme alla Grenache; lo **Chardonnay** è sorprendentemente fresco nonostante il sole maremmano, frutto di accorgimenti in vigna e in cantina per mantenere finezza e aromi agrumati; il **Vermentino** è oggetto di una vinificazione dolce, nel rispetto di un vino croccante ma fine,



Matthieu Taunay



da bere giovane e fresco. Infine il **Verruzzo**, ultimo nato nella famiglia Monteverro, deriva il suo nome dalla toponomastica e precisamente dalla collina omonima che si estende dietro la foresta di Monteverro. In

questa bottiglia il più toscano dei vitigni a bacca rossa, il Sangiovese, incontra la struttura del Cabernet Sauvignon, l'aromaticità del Cabernet Franc e la morbidezza del Merlot, per far scaturire un rosso

di carattere, ricco di aromi, eleganza e autenticità. Un Maremmano vero, nato da una mano internazionale ■

 [monteverrowines\\_official](https://www.instagram.com/monteverrowines_official)