

I PRODUTTORI

Gualdo del Re e Fralluca fra le aziende al top della Toscana

► SUVERETO

Nelle pagine dedicate alla Toscana, buona presenza nella Guida vini 2014 de "L'Espresso" delle aziende della Val di Cornia e dell'Elba (vedi tabella riepilogativa). Il punteggio più alto 17,5/20, ad eccezione per gli aleatici lo conquista - insieme a "Oglasa" dell'azienda Cecilia di Campo nell'Elba e "Vigna alla sughera" (Suvereto, azienda "I Mandorli") - un'altra azienda suveretana "Gualdo del Re" con l'etichetta "I Rennero"; etichetta che anno dopo anno continua a convincere gli esperti del settore così come i consumatori.

«Una bella soddisfazione - commenta da Milano il titolare di Gualdo del Re, Nico Rossi - che apprendo in anteprima, non avevo ancora visto gli esiti della guida. Una segnalazione - dice ancora Rossi - che riconosce il nostro impegno, sacrificio e lavoro. I Rennero vendemmia 2010 è un merlot in purezza che è il prodotto di punta dell'azienda ora gestita

da me con mia moglie Teresa, e l'enologa Barbara Tamburini, ma che ha radici che vanno indietro nel tempo. Inizid con mio nonno Gino nei primi anni Cinquanta, poi dal 1960 al 1980 passò a mio padre Amanzio e a quell'epoca cominciai anch'io a dargli una mano. A Milano sto incontrando clienti, distributori nazionali e internazionali, enoteche - dice Rossi - Il lavoro con gli anni è profondamente cambiato e non mancano problemi e nuove necessità. Apparire in una

Guida importante come quella de l'Espresso emoziona sempre e dà anche stimoli e spinta per lavorare sempre più al meglio. Completa la nostra soddisfazione anche la presenza nella guida del "Federico I" 2010 (16,5/20) un cabernet sauvignon 100%».

Da un'azienda storica del panorama della Val di Cornia ad una nata relativamente di recente sulle colline di Suvereto, località Barbiconi. La Fralluca è gestita da Francesca Bellini con il marito Luca Recine,

lei pisana e lui milanese, cura la vigna Federico Curtaz aostano, enologo Paolo Caciornia. Arrivati nel Suveretano nel 2005 hanno lasciato il mondo della moda e dell'abbigliamento per dedicarsi al vino. E la Guida dell'Espresso continua a segnalare anche quest'anno questa simpatica coppia che ha scelto il mondo vino con profondo amore e convinzione raggiungendo risultati di alto livello.

«Una passione ed una curiosità da apprendisti che partì subito con grande convinzione nel 2005 - commenta Luca Recine - e che prosegue con impegno fin dalla prima vendemmia nel 2008. Sappiamo di essere apprendisti, lavoriamo per crescere ancora, nostro obiettivo integrarsi sempre più e meglio in un territorio che dà molto e ha grandi potenzialità». Nelle guida dell'Espresso figurano fra i top locali due vini, entrambi con punteggio di 16,5/20: "Filemone" 2012 un bianco vermentino 95% e - come precisa Recine - un 5% di viognier; e il rosso "Fillide" 2010 sangiovese, syrah, alicante.

Gianni Gorini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

