

- In vino veritas - L'AcquaBuona - <http://www.acquabuona.it> -

La Fralluca a Suvereto: una Val di Cornia che non ti aspetti

Posted By [Fernando Pardini](#) On 28 ottobre 2015 @ 22:52 In [Prima pagina](#) | [No Comments](#)



L'immaginario comune avrà il suo bel daffare di fronte alla proposta de **La Fralluca**. Soprattutto se vorrà inquadrarla, come vorrà inquadrarla, nella visione stilistica che spesso accompagna la nomea della **Val di Cornia** enoica, in Alta Maremma di sponda livornese. Lì dove attributi quali robustezza, calore, avvolgenza e pienezza sono soliti

tratteggiare la fisionomia di rossi ricchi e voluttuosi, nei quali la generosa spinta alcolica e fruttata ne è uno dei *marker* più evidenti.

Ecco, alla Fralluca ben presto ti renderai conto che scartare di lato si può. E te ne accorgerai fin dai primi giri di bicchiere, quando incontrerai un bianco da uve vermentino, chiamato **Filemone**, tanto paradigmatico quanto inusuale a certe latitudini. Niente a che vedere con la morbida opulenza dei Vermentino dei luoghi: ha un temperamento "nordico" 'sto qua, con la trama affusolata, l'acidità veemente, la corroborante balsamicità. Sottigliezza, dinamismo e "verticalità" stanno di casa. E' ciò che non ti aspetti, ma è ciò che avresti voluto (sempre) incontrare. Bene, ad oggi è il vino bandiera, anche se non il cuore della produzione, di questa giovane realtà toscana. Il suo affacciarsi alla ribalta ti racconta una diversità, che affonda la ragion d'essere in un terroir particolare, in grado di scartare di lato pur esso: il suo nome è **Barbiconi**.



Però coerenza spazio-temporal-narrativa impone di accennare alle concause da cui tutto discende. Che poi hanno a che vedere con l'infatuazione e l'innamoramento. **Luca Recine** e **Francesca Bellini** -milanese lui, pisana lei- nei Barbiconi di Suvereto hanno individuato il posto giusto per "finalizzare" una bella storia d'amore. Lì hanno deciso di cambiare vita, lasciandosi alle spalle certe frenesie metropolitane appartenenti ad altri mondi professionali per calarsi in una dimensione privata di grande suggestione e

naturalità. Acquistano coraggiosamente mezzo rudere con una quarantina di ettari fra incolto, bosco e macchia mediterranea, e mettono a dimora il futuro fra il 2005 e il 2006. Un futuro vitato da 10 ettari. Praticamente un unicum. Inizia la storia dell'azienda agricola La Fralluca (che non è un toponimo, bensì la semplice crasi dei loro nomi): hanno tutto da imparare, ma hanno il fuoco dentro.

Torniamo a bomba su quello spariglio di terroir: intanto non sei al livello del mare, ma *centoventimetri* più in alto. E già questo, a Suvereto, è un fattore non banale. E poi quel dolce ed affascinante movimento collinare che ti si apre alla vista e al cuore quando stai lassù prelude non solo ad una luminosità eccezionale e ad un paesaggio agreste integro e struggente, ma ad un microclima altrettanto particolare e oltremodo ventilato, caratterizzato da escursioni termiche impensabili per il comprensorio suveretano. Aggiungeteci la singolarità di un terreno povero e sassoso a netta dominante calcarea (è roccia madre di alberese) e il gioco è fatto: **l'acidità guiderà le danze, con una sapidità minerale a trapassare l'intimità dei vini. Sono le chiavi di volta di una identità e di un privilegio.**



E se **Filemone** (da poche stagioni affiancato da un Viognier in purezza chiamato **Bauci**, dal portamento più borgognone che "loirese") mostra già con chiarezza le sue insegne, al punto da stagliarsi con merito fra le sorprese più intriganti del panorama in bianco regionale (non disdegnando peraltro di palesare una certa "vocazione da maratona", come da recenti verticali), nei rossi della casa stiamo assistendo ad una progressiva messa a fuoco stilistica, che va di pari passo con l'accresciuta consapevolezza tecnica da parte di Luca. Intende accordare i giusti spazi alla trasparenza espressiva e alla eleganza nelle forme, una esigenza nata dal cercare risposta ad una domanda che in questi anni si è fatta

obbligata: **perché ciò che accade nei bianchi in termini di freschezza, slancio e**

dinamismo non può accadere nei rossi? E così, con il contributo di una vigna giovane che deve raggiungere la piena maturità (quindi dal potenziale ancora parzialmente inespresso), con la sperimentazione in atto che ha visto mettere a dimora diversi vitigni, sia tradizionali che internazionali, con una sensibilità interpretativa sempre meno interessata all'estrazione e alla "presenza scenica", i vini pian piano stanno acquisendo l'articolazione attesa. Soprattutto i sottotraccia, il dico non dico, il chiaroscuro, sotto l'impulso di un nervo acido indiscutibilmente "scoperto" e di un timbro sapido ancora latente ma come in attesa di esplodere.

In questo senso vanno inquadrati gli approcci più recenti, che vedono il passaggio progressivo dalle barrique ai tonneaux e l'adozione di pratiche enologiche più calibrate e "dedicate" nelle estrazioni. E' per questo forse che il **Sangiovese Cipariso** delle ultime edizioni (la 2012 attualmente in commercio e la sorprendente 2013, annata coi fiocchi) sta mostrando una caratterizzazione tipologica più risolta, dove la dolcezza è quella del frutto e dove la capacità di dettaglio non viene ostruita dalla confezione e dalle intrusioni del rovere.



E se il **Cabernet Franc**, più ancora del **Syrah**, sembra aver trovato il giusto passo quanto a complessità aromatica, reattività e contrappunto gustativo, il cadetto **Fillide** -unico blend della casa- nelle annate propizie (leggi

2013) sciorina una personalità e una godibilità degne di nota. Grazie a questi sforzi, a questi intendimenti e a questi presupposti la compagine rossista, dopo le prime vendemmie di "avvicinamento", **sta imboccando traiettorie espressive in grado non soltanto di illuminare meglio l'aspetto varietale dei vari vitigni in gioco, ma di comprendere nelle trame quella sinuosità e quelle sfumature di sapore che potrebbero accogliere una bevibilità più disinvolta. Senza nulla perdere in solidità e pienezza strutturale.**



Ma è un percorso in itinere questo qua, fatto di piccoli passi e governato dalla curiosità e dal rispetto. Come dev'essere. Ciò che si traduce in un puntiglio maniacale fondato su pulizia e tempestività, e su una determinazione salvifica a migliorarsi e a non dar niente per scontato. Parli con Luca e Francesca e senti tensione emotiva sgorgare dalle parole, dagli occhi. Senti come questo lavoro costituisca per loro una continua scoperta per la quale sorprendersi o per la quale arrovellarsi. Percepisci chiara la voglia di imparare, e quella di ascoltare. Tutta roba buona per il futuro che viene.

Val di Cornia Vermentino

Filemone 2014

Di linearità e freschezza. Stilizzato ch'è tutto dire, l'impronta balsamico-floresale ne instrada la beva. Pur non avvalendosi della stupenda progressione del fratello maggiore (2013) garbo, piacevolezza e misura abitano qua.

Bauci 2013 (Viognier)

Fra il boisé e la pietra spaccata, un corollario speziato ne stuzzica i profumi, senza ridondanze. Un Viognier trasfigurato dallo speciale terroir (e dall'annata), permeato da buone dosi di eleganza. Portamento molto francese a ben vedere, senza che indulga nell'avvolgenza fruttata e nella grassezza. Da seguire.

Bauci 2014 (in bottiglia da agosto 2015)

Dritto, vibrante, acido veridico, finanche intransigente. Affilatissimo, verticale, netto, chiede distensione. Una scheggia di mineralità e sincretica snellezza.

Fillide 2012 (60% sangiovese, 20% syrah, 20% alicante bouchet)

Sbuffi eterei e laccati a commento di un frutto pieno e maturo, rosso del bosco. Gusto caldo e piacevole, senza toccare lidi di complessità. Colloquiale e pacioccone, non così diffusivo, leggere asciugature ne comprimono gli allunghi.

Fillide 2013 (imbottigliato ad agosto 2015)

Altra storia qui. Apprezzabile idea "sangiovesosa" ai profumi, bella integrità di frutto. Un temperamento deciso e una certa complessità ne accompagnano lo sviluppo. Bilanciato e continuo, tono e reattività giocano a favor di compiutezza.





Val di Cornia Suvereto Sangiovese Cipariso 2012

Più fine e sfaccettato del solito. Ci stanno dettaglio e definizione. A fargli le pulci gli potrai rimproverare un "roverello" d'ordinanza, ciò che tende a rendere piuttosto dolce e prevedibile il proseguito. Ma il "verso" è quello giusto, il disegno va schiarendosi, le tracce sapide riaffiorano. E poi riconoscerai il timbro del sangiovese: ed è un bel sentire.

Val di Cornia Suvereto Sangiovese Cipariso 2013 (in bottiglia dall'agosto 2015)

Colore invitante, con le sue sacrosante trasparenze. Ottimo il profilo varietale, dove una elegante, limpida evidenza fruttata è punteggiata dai ricami floreali. Si muove bene sul palato, carezzevole, sfumato, fresco, di adeguata densità: un'altra luce.

Cabernet Franc 2012

Agile, balsamico, schietto, dritto, equilibrato, con il rovere ottimamente digerito. Bella idea di freschezza.

Cabernet Franc 2013 (in bottiglia dall'agosto 2015)

Succoso, speziato, liquirizioso, dai tannini calibratissimi, si distingue per modulazione nei toni, continuità d'azione e naturalezza espressiva. Davvero riuscito e godibile.



Pitis 2012 (Syrah)

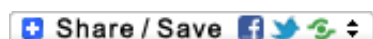
L'impronta aromatica dei legni e dell'alcol veicola e direziona i profumi, lì dove il frutto si fa *confit*. La tendenziale larghezza di trama viene rattivata dal brivido sapido di quel finale. A scorrevolezza e disinvoltura potrebbe dare di più. Di materia ce n'è, casomai le rifiniture....

Pitis 2013 (in bottiglia dall'agosto 2015)

Bel colore, con i profumi ancora da crescere. Fra i 2013 il più indietro, il più attendista. Morbido, voluttuoso, fruttato, avvolgente, non hai la complessità la più complessa. Non ancora. Il battito alcolico ne allarga le trame ma il rovere appare ben integrato. Certamente piacevole, è solo alla ricerca del giusto grado di contrasto e di un'amalgama migliore. Vuole tempo. Eppure già mi ringalluzziscono gli umori di violetta e l'attitudine al dettaglio. Quest'ultima, una felice riconquista.

Visita aziendale effettuata nel mese di ottobre 2015

Az. Agr. La Fralluca - Località Barbiconi 153 - Suvereto (LI) - tel 0565 829076 - info@lafralluca.com, www.lafralluca.com



Article printed from In vino veritas - L'AcquaBuona: <http://www.acquabuona.it>

URL to article: <http://www.acquabuona.it/2015/10/la-fralluca-a-suvereto-una-val-di-cornia-che-non-ti-aspetti/>

Copyright © 2009 In vino veritas - L'AcquaBuona