

LA FRALLUCA: COME RICONCILIARSI CON UNA CERTA IDEA DI VERMENTINO

Di [Riccardo Margheri](#) -
22 marzo 2019



Francesca Bellini e Luca Recine, proprietari e tutto fare dell'azienda La Fralluca

Chi Vi scrive ha un rapporto discretamente conflittuale con il **Vermentino** prodotto nella Costa Etrusca toscana (leggi Bolgheri, Val di Cornia e IGT vari). Non tanto per il vitigno in sé: per quanto i produttori ne lamentino da un lato una scarsa acidità varietale, dall'altro un patrimonio aromatico decisamente insufficiente, al punto che più d'uno lo "corregge"

o "migliora" con apporti di altre uve più esuberanti nell'approccio olfattivo, come Viognier o Sauvignon Blanc. Ebbene, da bevitore, e non da tecnico, io in merito dissento: si può discutere che il **Vermentino** sia un vino "più di bocca che di naso", ma c'è più di un'etichetta sarda o dei Colli di Luni, per tacer dei non tantissimi esempi corsi che mi è capitato di assaggiare, che mi pare abbia slancio, profondità, articolazione. Anche nelle annate calde, se i toni fruttati divengono ovviamente più maturi, non è affatto detto a priori che il vino si appiattisca su un'opulenza alcolica scontata e piaciona.

Invece, a **Bolgheri** e zone limitrofe, molti, troppi vini mi appaiono niente di più che compitini bene eseguiti, mediamente saporiti, mediamente freschi, mediamente profumati, mediamente gradevoli con talvolta una morbidezza forse "di cantina", ben lungi dall'appassionare o da mostrare il vero potenziale del vitigno.

Ci sono, ovviamente, provvidenziali eccezioni: ed è pertanto con grande piacere che ho accolto ad inizio anno l'invito di **Francesca Bellini** e **Luca Recine**, proprietari e tutto fare dell'azienda [La Fralluca](#) in quel di Suvereto, per una verticale di tutte le annate del loro Vermentino **Filemone** e, per buona misura, del loro Viognier **Bauci** (a proposito: è stata una giornata bianchista ma i rossi della casa non sono da trascurare...).

I nomi dei vini riprendono quelli dei protagonisti del mito greco, coppia di anziani coniugi che offrì umile ospitalità a Zeus, presentatosi sotto le mentite spoglie di un povero viandante: il dio, per ricompensarli (e dopo aver sommerso il resto del poco accogliente villaggio per buona misura), li ricompensò trasformandoli in una quercia e un tiglio, per sempre uniti e simbolo dell'accoglienza per l'ombroso refrigerio che i loro rami offrono al viaggiatore.



La storia di questa coppia di giovani appassionati è quella di chi si è innamorato della campagna toscana e ha coltivato il sogno di creare il proprio vino. A posteriori, la scelta dove produrlo sembra sia stata avveduta: il **podere dei Barbiconi**, situato a Nord Est dello scenografico centro medioevale di Suvereto, ben ventilato da brezze che di giorno arrivano dal mare non lontano, e di sera, per gradiente termico, dai confinanti boschi minuziosamente conservati.

I terreni sono prevalentemente composti di marne calcaree di alberese, che si frantumano in blocchi più o meno grandi assicurando un buon drenaggio, e garantendo quella salinità al sorso che è un po' una delle cifre distintive dei vini della casa. La produzione, sotto l'illuminata guida di un agronomo di vaglia come Federico Curtaz, si è orientata sin dagli inizi verso i criteri della sostenibilità, ed è attualmente in certificazione biologica.

Verticale Filemone

In una degustazione verticale, a parte l'escussione delle peculiarità delle diverse annate, di eventuali cambiamenti nell'uvaggio, nella vinificazione, ecc., si aspira a riconoscere un'identità, un carattere distintivo, del vino e/o della filosofia con la quale lo si plasma. E occorre dire che le annate di **Filemone** proposte (dal 2008 al 2017, il 2009 non è stato prodotto; il Vermentino fino al 2012 era prudentemente

“sostenuto” da un saldo di Viognier, poi abbandonato) non hanno certamente deluso.

Commuove il **2008**, con le vigne appena alla terza foglia, virato al naso su un’evoluzione elegante, non troppo ossidativa, al palato sostenuto da quella spina dorsale sapida che non verrà mai meno, con l’acidità che non abdica.

Idem per il **2010**, annata regolare nella quale il Vermentino è stato parzialmente danneggiato da una grandinata: aromaticamente articolato, leggermente terziarizzato al sorso, avvolgente con un finale appena asciugante e vegetale.

Magnifica la riuscita di un **2011** caldo sì, ma con temporali che hanno apportato l’acqua necessaria per uno sviluppo vegetativo regolare: ha buon volume ma la freschezza è ben presente e “ringiovanisce” il palato, ove alla fragranza dei fiori gialli (ginestra) si abbinano riconoscimenti di idrocarburi.



Vigneto La Fralluca

L’arido **2012** (nella recente estremizzazione delle annate, in questo millesimo i temporali estivi hanno mancato all’appello) influisce sull’evoluzione del naso, qui marcato da una componente ossidativa che comunque incrementa la complessità; sorprende pertanto la freschezza del sorso, figlia di un microclima affatto particolare, con il vino che rilancia a centro bocca per un finale adeguatamente disteso.

Il 2013 è la prima annata di Vermentino in purezza, ed è stranamente (viste le premesse del millesimo regolare) l’assaggio meno riuscito, con un palato un po’ seduto che fa riscontro a un olfatto più espressivo. Ma il **Filemone** si riscatta subito nel problematico e umido **2014**, che esalta i toni più salini (possiamo dire minerali? domanda retorica...) e balsamici, con frutto e miele che emergono dopo adeguata ossigenazione anche alla beva, piacevolmente avvolgente.

Il **2015** caldo e regolare si esprime con una maturità di pesca e albicocca piacevole e diretta, con sfumatura agrumata; al palato, si percepisce che in soli pochi anni la maggiore età delle vigne ha apportato al vino profondità, poiché non mancano contrasto e sapidità. Ma la perfetta quadratura del cerchio arriva con il **2016**: il naso sfodera bella complessità tra fiori bianchi, camomilla, erba secca; il palato è volumico ma equilibrato e verticale, largo ma saporito, già godibile ma futuribile.

Anche la difficile prova del torrido millesimo **2017** è brillantemente superata: un carattere simpaticamente "buccioso" all'olfatto preannuncia un sorso polposo ma bilanciato, forse appena semplificato aromaticamente ma "di soddisfazione".

Verticale Bauci

Interessanti anche i riscontri dell'assaggio delle cinque annate del Viognier **Bauci, dal 2012 al 2016**: senza entrare nel dettaglio dei singoli calici, trattasi di un vino forse più volumico e diritto nei profumi del Vermentino, più maturo certo (anche le gradazioni alcoliche sono superiori), anche se acidità (ben integrata nel corpo) e soprattutto (di nuovo!) sapidità non fanno mai mancare il loro apporto all'equilibrio e alla piacevolezza di beva.

È la dimostrazione della coerenza espressiva di un terroir (sapidità + freschezza + pienezza senza eccesso alcolico), che un certo tipo di lavoro in vigna rispettoso del potenziale a disposizione, e un'enologia poco invasiva ma attenta hanno portato a dispiegarsi con sempre maggiore leggibilità e godibilità.

L'anteprima: Elice

Infatti, *dulcis in fundo*, la ghiotta occasione per le suddette verticali era l'assaggio in anteprima di una nuova etichetta aziendale, l'**Elice** (una delle due ninfe nutrici di Zeus, ma vi sono anche altri significati): ca. 2.000 pezzi di una selezione di Vermentino giustamente ambiziosa, che vuole esaltare le caratteristiche della locale identità del vitigno, consentendogli se non altro di riposare in bottiglia il tempo necessario per affinarsi aromaticamente (cosa che negli assetati ristoranti di pesce della costa non è possibile).

Il naso ricorda uno Chablis, il palato ha volume scaturito dalla permanenza sulle fecce nobili ma non pesa, l'acidità distende con naturalezza il frutto; è ovvio come per questo vino sia ancora presto, ma può essere atteso con fiducia. A dimostrazione ulteriore, dopo gli assaggi della verticale, che, vivaddio, il Vermentino della Costa Etrusca può essere qualcosa di più di una mera *commodity* enoica. Grazie a Francesca e Luca per ricordarcelo con le loro bottiglie.

Riccardo Margheri