



## **Filémone, Vermentino di Toscana e vino di razza. Alla Fralluca di Suvereto la verticale completa e un'anteprima coi fiocchi.**

### **FERNANDO PARDINI**

Di questa giovane storia colpisce la **diversità**, perché diversa è la terra, diverso è il microclima e diversi sono i vini. In altre parole: **come sfatare pregiudizi e sterzare le cose aldilà dell'atteso**. Ma se ogni conseguenza ha le sue concause (senza peraltro il supporto di magiche alchimie o di strane congiunzioni astrali), il fatto che a **Suvereto** possano nascere dei vini bianchi così personali, ammettiamolo, fa un po' specie e soprattutto tanta meraviglia.

Ora, non so se **Luca Recine e Francesca Bellini**, compagni di vita e fondatori di una scommessa chiamata **La Fralluca**, si siano resi conto fin da subito del **potenziale di diversità** appartenente ai luoghi che hanno scelto per costruirsi un'altra ipotesi di vita. E' che ai Barbiconi di Suvereto, nella **Val di Cornia livornese**, vi respiri vastità, ché ti sembra di essere in mezzo al niente, se niente significa bellezza selvaggia di natura e territorio incontaminato. E' un lembo di terra, questo, che si perde a vista d'occhio attraverso scenografici movimenti collinari, che si affida alla clemenza dei **venti** – che qui si sentono eccome – e a una tipologia di **suoli calcarei, poveri e sassosi poggianti su un substrato di roccia madre di alberese**.

E allora studi un po' le cose e ti accorgi che le **escursioni termiche** ci mettono del loro, e il microclima non si apparenta così facilmente a quello interessante la storica conca suveretana, lì dove sono

concentrate la maggior parte delle cantine del territorio. Qui la luminosità si avvantaggia di **temperature più fresche**, soprattutto di notte, e di esposizioni non sempre a solatio, condizione che i proprietari della Fralluca avevano ricercato già in origine. Eppoi siamo in collina, anche se bassa, ma centoventi metri non sono uno scherzo a quelle latitudini.

Tutte queste condizioni, assecondate dall'enologia premurosa di Luca (coadiuvato da Federico Curtaz nella veste di consulente esterno), hanno contribuito alla nascita di un **Vermentino “elettrico”, longilineo, sfumato, teso come una corda di violino**, grazie ad una **acidità fissa importante**, a pH bassi, ad una alcolicità morigerata e accorta e ad una fisionomia che ammicca più ad un **Riesling** che non ad un classico esponente “vermentiniano” della costa toscana.



Si veste di una **espressività non urlata** questo Vermentino qua, **in grado di disattendere le facilonerie di un gusto accomodante, o le più ovvie derive varietali, per alimentarsi di contrasti più intimi e sfumature più sottili**, presentandosi sempre e comunque implacabilmente proporzionato e mai ridondante, anche quando certe annate farebbero presupporre tutt'altri conseguimenti. Ebbene, lui si chiama **Filémone**, ed è il frutto di quella diversità.

A distanza di 10 anni dalla prima vendemmia eccoci quindi in azienda per una **verticale storica di Filémone**, dalla quale sono emerse alcune considerazioni a riguardo: tanta **sapida mineralità**, ad esempio, e la conferma di un vino **verticale ed affusolato**, che cerca e trova nel

**contrasto gustativo**, più che nella esplicitezza aromatica o nella estroversione del frutto, una strada diversa e una diversa espressività. E' un vino vibrante, questo è, che il tempo non scolora affatto e che prefigura e sancisce come da certi (inattesi) terroir la connotazione possa farsi **identitaria**, indipendentemente dallo stile assunto.

E a proposito di identità, in questa speciale occasione Luca e Francesca ci hanno riservato il privilegio di una anteprima importante: **la loro prima selezione di uve vermentino**, affinata più a lungo, che **uscirà in commercio a tre anni dalla vendemmia**. Una scommessa forte, insomma, che intende assumersi la responsabilità di scompaginare un pregiudizio ben diffuso nel mondo della ristorazione e nelle scelte inconsapevoli dei consumatori disattenti, ovvero sia che il Vermentino sia associabile solo e soltanto ad una fruizione lesta, da effettuarsi possibilmente “in tenera età”. La selezione si chiamerà **Elìce**, la sua prima annata 2016. Nella mitologia classica Elìce è una ninfa, ninfa nutrice di Zeus, e nel suo nome nasconde quindi un'ambizione e una sacralità. Ecco, nelle sue fattezze di vino, se stiamo alle prime avvisaglie, **quella antica ambizione va concretizzandosi in merito**.

## I VINI DI UN GIORNO

**Filemone 2008** (vermentino 90%, viognier 10%)

Brillante e sinuoso, nonostante si tratti della vendemmia della “terza foglia”, con le sue note piriche e di idrocarburi annuncia di già un imprinting di cui sentiremo riparlare fin dalle prossime annate. Qui si intersecano con la dolcezza del miele, dell'albicocca e delle resine, e con uno stato evolutivo che ne piega le ambizioni ad una più mite essenza, senza per questo disperdere le ragioni dell'equilibrio e di una sana piacevolezza dai fianchi un po' larghi.

**Filemone 2010** (vermentino 95%, viognier 5%)

Di resine e miele, coinvolge per la sottile aromaticità “pietrosa”, incuriosisce per il particolare coté triellinico (che ricorda certi sentori di cui è abituale dispensatore il celebre U Bacan di Bruna) e ti squaderna la concretezza di un vino solido e deciso, nient'affatto sbrodolato nelle trame, dal sale trattenuto ma dalla dichiarata vitalità, scandita da un andamento gustativo ampio e cremoso.

**Filemone 2011** (vermentino 95%, viognier 5%)

Teso e sfumato, cristallino e affilato, il suo profilo nordico ti incanta, e così fanno la dinamica e la snellezza. Finissimo, salino, da bere e ribere, trova un insperato equilibrio e un insperato garbo espositivo al

cospetto di un millesimo caldo e insidioso, ai Barbiconi provvidenzialmente scompaginato da opportuni temporali.

**Filemone 2012** (vermentino 95%, viognier 5%)

Sottilmente balsamico e speziato, sfumato da sentori di resine e miele, il sottotraccia salino contribuisce alla scioltezza e alla brillantezza. Con l'aria se ne esce l'umore del grano, mentre la trama si avvantaggia di una progressione felice che fa gridare al miracolo, se solo ripensi a quel millesimo senz'acqua!

**Filemone 2013** (vermentino)

Aromaticamente riservato, assume una timbrica molto simile al 2010, mentre al gusto note di biscotto gli rendono un senso di ricchezza e calore. Il coté di resine e triellina, il soffio di idrocarburi e una cremosità che si fa spessore tratteggiano i contorni di un vino espressivo e dispiegato.

**Filemone 2014** (vermentino)

Da un'annata "pazza" ecco un incanto di vino: elegante, arioso, longilineo, puro, direi paradigmatico della fisionomia di un "classico" Filémone. Elettrico, vibrante e slanciato, se non è il migliore di oggi (ma non sono così certo che non lo sia) sicuramente è uno dei più grandi Vermentino toscani mai assaggiati fin qui.

**Filemone 2015** (vermentino)

Il più profumato della serie, da cui dedurre chiaramente la natura semi-aromatica del vitigno di base. Odora di pesca, salvia, spezie, erbe, e nel suo "sauvignoneggiare" ti apparirà implacabile quanto a quadratura e definizione. Maturo, nitido ed espressivo, forse meno personale di altre annate, è oltremodo vitale, tecnicamente ineccepibile, costituzionalmente ineccepibile.

**Filemone 2016** (vermentino)

Mela e camomilla annunciano un profilo apparentemente rilassato ma in realtà solo lento a carburare. Con l'aria emergono infatti una compostezza, un portamento e una energia motrice che non puoi tacere. Alla distanza esce fuori il carattere, e un ritmo che conquista, per lui che chiede ascolto attento e suggella da par suo un'annata coi fiocchi.

**Filemone 2017** (vermentino)

Suggerimenti floreali, di grano e di ginestra aprono ad un gusto ampio e concessivo, in parte già risolto, dalla cadenza piacevolmente dolce. Si porta in dote le difficoltà sofferte per via di un andamento stagionale

estremo, ma d'altro canto ti conforta con una spontaneità che sa di buono.

## **GUEST**

**Elìce 2016** (selezione di Vermentino, uscita in commercio marzo 2019)  
Erbe e menta stimolano una bella suggestione aromatica a fronte di un cipiglio nobilmente austero e compassato. D'essenza minerale, succoso, contrastato e giustamente ambizioso, ha dentro qualcosa di potente che lo muove, qualcosa che vibra e che fa vibrare. Il futuro, lo senti, è già dalla sua parte.