

Slowine

La Fralluca a Suvereto: il bello di lasciare la via maestra

28/01/2019 Scritto da Fabio Pracchia



La via Aurelia è una tentazione troppo forte per ogni intenzione rettilinea, la deviazione è l'unica via possibile. Da Lucca a Suvereto ce n'è tanta di questa strada e ancor di più uscite e soste. Subito a Calafuria per caffè sul mare davanti a Capraia, poi a Piombino – caro lettore non sei mai stato a Piombino? Non sai che ti sei perso – passando magari dalla strada della Principessa in mezzo al parco naturale di Rimigliano con odore di mare e pineta che induce ad aprire il finestrino nonostante il calendario dica sia il 21 Gennaio (e quante cose perse per strada: Pisa, Livorno, Bolgheri, il parco naturale di Montioni, etc, etc). Poi, finalmente, Suvereto, anzi un angolo desueto di Suvereto che si chiama Barbiconi e illustra uno degli scenari più belli che questa parte di Toscana riserva ai nostri sensi. Strada sterrata, querce e sughere meravigliose, campi coltivati e boschi a perdita d'occhio sotto a un cielo che curva dal mare verso le colline.

Chissà se, come me, Francesca Bellini e Luca Recine hanno deviato un giorno da una strada maestra qualsiasi per queste colline e se ne sono innamorati? Forse è proprio così. L'amore per questi luoghi gli ha poi condotti alla viticoltura circa quindici anni fa scoprendo in queste colline una vocazione enologica non così scontata e

fondando La Fralluca, la loro azienda. Certo i vini di Suvereto sono celebrati in tutto il mondo ma si parla sostanzialmente della parte della denominazione più marittima con suoli ossidati di origine fluviale e clima molto caldo. Vini celebrati soprattutto per la loro potenza e ricchezza di materia. La Fralluca è diversa. Qui siamo a circa 150 metri sul livello del mare con suoli argillosi bruni e ottima presenza di calcare. La ventilazione permette un microclima quasi continentale con escursioni termiche sensibili e temperature di circa 6 gradi inferiori alla costa.

Un terroir particolare in sintesi che ha portato Francesca e Luca a pensare a una viticoltura tesa all'esaltazione del carattere bianchista dei loro versanti. Con l'aiuto di Federico Curtaz, per la parte agronomica, sono nati nel 2008 vini bianchi da vermentino e viognier e rossi da sangiovese, cabernet franc e syrah. Fin da subito è apparsa cristallina la bontà della scelta aziendale evidenziando bianchi di splendida sapidità e fragranza e discostando la produzione enologica dal resto dei vini prodotti sul litorale toscano. La verticale di **Filemone** organizzata in azienda ha voluto celebrare dieci anni di produzione, testimoniando la qualità coerente del lavoro svolto fino a oggi. Ecco, nel dettaglio, le annate assaggiate. Per tutte le vendemmie vinificazione in acciaio, decantazione delle fecce grosse a freddo dopo un giorno, 6 mesi di contatto con fecce fini.



Filemone 2008 (vermentino 90 %, viognier 10 %)

Terziario con note terrose e di miele, ottima freschezza acida ancora vivida e leggermente fuori armonia. Siamo alla terza foglia delle vigne, l'esuberanza acida potrebbe essere un segno di poca maturità delle piante.

Filemone 2010 (vermentino 90 %, viognier 10 %)

Leggera ossidazione del frutto che dona complessità e bella vena balsamica. Ottima dinamica con spessore gustativo intrecciato da ottima sensazione sapida.

Filemone 2011 (vermentino 90 %, viognier 10 %)

L'acidità portante regala uno splendido supporto alla intensità del frutto e alla potenza della materia. Il finale sembra ancora rigido ed evidenzia ancora l'incredibile gioventù di questo vino.

Filemone 2012 (vermentino 95 %, viognier 5 %)

Pare leggiadro nonostante il carattere emolliente del comparto glicerico. Il finale è amaricante al mio palato e frena lo sviluppo.

Filemone 2013 (vermentino 100%)

Il cambio fortemente voluto da Luca. Vermentino in purezza che esibisce un carattere e una profondità a sé bastanti. Ha un finale molto bello di sapidità marina. Dritto e austero, davvero un bell'esordio.

Filemone 2014 (vermentino 100%)

Anche questo vino stupisce per integrità del sorso e finezza della trama acida. Una vendemmia tardiva ha permesso, credo, di non perdere in materia che è ricca e sapida.

Filemone 2015 (vermentino 100%)

Molto ricco e ancora indietro nella complessità aromatica-gustativa. L'esuberanza fruttata, monocorde, ne indica la gioventù. Lo sviluppo sarà positivo: la materia è dinamica e innervata di freschezza. Finisce in questo momento leggermente polveroso.

Filemone 2016 (vermentino 100%)

Anche qui si tratta di vino in divenire. L'impatto è calorico con acidità vibrante ma ancora scomposta. Ne risulta un finale in qualche modo metallico. Pare una compressione del vino che suggerisce l'attesa perché qualcosa nella matassa della materia brilla in fondo.

Filemone 2017 (vermentino 100%)

Vino ancora incompiuto con materia non troppo distesa. Esprime frutto potente e balsamico in questa fase con un'eredità gustativa tendente all'amarognolo.

In nota:

Nella vendemmia 2016 è stato prodotto un altro vermentino in purezza da singolo vigneto: **Elice**. Lo abbiamo assaggiato. Si tratta di un vino di estrema purezza gustativa il cui centro bocca ricorda la purezza di certi Chablis. Esprime profondità olfattiva con frutta e balsamicità in perfetto connubio. Davvero un bel vino.