



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

VINO al VINO

un blog di Franco Ziliani

VINOALVINO.ORG – 26 MARZO 2020

Due bei vini chiantigiani per ricominciare a parlare di Toscana...

Ma dai Ziliani, mi hanno scritto, "possibile che lei non riesca a dimenticare il suo amatissimo Piemonte e a ricordarsi che vini buoni si fanno anche in quella terra di *"maledetti toscani"* celebrati da Curzio Malaparte, illustrati dal suo Maestro Indro Montanelli, da scrittori grandissimi come Ardengo Soffici, Giovanni Papini, Vasco Pratolini, Mario Tobino, Federico Tozzi, Romano Bilenchi, poeti come Dino Campana, Mario Luzi e Aldo Palazzeschi, classici della nostra lingua come Dante Alighieri, Boccaccio, Machiavelli, Cecco Angiolieri, attori come Paolo Poli, uomini politici come Fanfani, Spadolini, Ciampi, Gronchi, ciclisti come Gino Bartali, calciatori come Paolo Rossi e Buffon, e chissà quanti ne stiamo dimenticando"?



Hanno ragione quelli che lamentano la latitanza prolungata dei vini made in Tuscany su questo blog, anche se, basta scorrere gli archivi, di un vino simbolo e fondamentale per i



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

colori toscani come il più grande Sangiovese in purezza dell'universo mondo, **Messer Brunello di Montalcino**, ho scritto una marea di articoli, raccontandone [splendori](#), [meraviglie](#) e [miserie](#)... Non ne scrivo più da tempo, anche se conto di raccontarvi presto di un ottimo Brunello di Montalcino di [Argiano](#) annata 2015, e non scrivo, anche se la zona mi piace e stimo tantissimo il lavoro fatto dalla [Fattoria di Magliano](#) (anche sul [Vermentino](#)), da illo tempore di [Morellino di Scansano](#). E' notorio che non vado matto, potrei tranquillamente vivere anche se non esistessero ([Cavaliere di Michele Satta](#) a parte) per i vini di Bolgheri e se devo pensare ad un vino toscano che adoro è, nelle sue migliori espressioni, la [Vernaccia di San Gimignano](#). Che m'intriga tanto come i vini di [Montecarlo](#) (più in bianco che in rosso) nella provincia di Lucca o i [Carmignano](#) vicino a Prato. E poi adoro il Sangiovese di montagna prodotto in quel di Seggiano al [Castello di Potentino](#) restituito a nuova vita da **Charlotte Horton** (sono stato tra i primissimi a scriverne [su Wine Report nel lontano 2003](#), e sono felice che recentemente la mia cara amica Giuseppina Andreacchio, broker e wine writer allieva di Nicolas Belfrage ne abbia scritto [sul suo blog](#))



Poi c'è l'universo del Chianti, [Chianti](#), [Chianti classico](#), [Chianti Rufina](#) (di cui ho ricordi di vecchissime annate di Selvapiana e altri produttori da far accapponare la pelle), [Chianti Colli Senesi](#), [Chianti Colli Fiorentini](#), che meriterebbe da solo, quando i vini sono espressione del Sangiovese e dei vitigni complementari storici come Canaiolo e Colorino, e non sono imbastarditi da uve franciose come Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot, un intero blog...

Adoro, nelle loro migliori espressioni, i Chianti e soprattutto quelli prodotti nel Chianti Classico da aziende come [San Giusto a Rentennano](#), [Fattoria Rodano](#), [Fattoria di Felsina](#), [Fontodi](#), [Castellinuzza e Piuca](#), [Isole e Olena](#), [Badia a Coltibuono](#), [Fattoria di Lamole](#), [Caparsa](#), [Casa Sola](#), [Casaloste](#), [Castell'in Villa](#), [Castellare di Castellina](#), [Castello di Ama](#), [Castello di Cacchiano](#), [Rocca di Montegrossi](#), [Castello di Monsanto](#), [Agricola San Felice](#), [Castello di Radda](#), [Castello di Verrazzano](#), [Concadoro](#), [Conti Capponi Villa Calcinaia](#), [Il Poggiolino](#), [Le Cinciole](#), [Lilliano](#), [Monteraponi](#), [Podere Le Boncie](#), [Poggerino](#), [Querciabella](#), [Riecine](#), [San Fabiano](#), [Calcinaia](#), [Solatione](#), [Vecchie Terre di Montefili](#), [Vignamaggio](#), per citare solo le prime aziende, di sicura qualità, che mi vengono in mente. E come dimenticare, anche se i suoi vini non sono Chianti Classico, un'azienda sfolgorante come [Montevertine](#) ieri di Sergio e oggi di Martino Manetti?



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Comunque mi sono deciso di tornare a scrivere di vini toscani e ho scelto un'azienda del Chianti Classico che in passato ha collaborato con il grandissimo "bicchierino" Giulio Gambelli (che collaborava ad esempio con Case Basse, Poggio di Sotto, Il Colle, a Montalcino, Monte Vertine, **Villa Rosa** e altri...). L'azienda si trova a Poggibonsi in provincia di Siena e si chiama **Ormanni**.

La storia dell'azienda **è ricostruita qui sul sito Internet aziendale**, e ha origine da quando "Vincenzo (1780-1854), figlio di Angelo Brini di Carmignano, prese possesso della proprietà chiamata Ormanni, dal nome della famiglia fondatrice che elesse a dimora di campagna questa tenuta nel XIII secolo. L'acquisto dalla Nobile Donna Carlotta Lenzoni de' Medici fu perfezionato il 30 gennaio del 1819 con atto del Notaio Giovacchino Bacci in Firenze. Come tutte le fattorie toscane, Ormanni produceva vino, olio, cereali, legna da ardere e da opera, aveva allevamenti zootecnici, e all'interno della proprietà era attivo anche un mulino, un frantoio e una produzione di alcole dalla distillazione delle corbezzole, come ci dimostra la **ricevuta di versamento di 100 lire alla Tesoreria** delle "gabelle sulla fabbricazione di alcole" del 9 aprile 1890 .

Per la conduzione si avvaleva di braccianti e dei contratti agrari tipici come i "contratti colonici" e la "mezzadria". Alla nascita del "Consorzio per la Difesa del Vino Tipico del Chianti" che aveva come simbolo il "Gallo Nero" nel 1924, conducevano la tenuta Ormanni Vincenzo Brini e il nipote Francesco, padre dell'attuale proprietario Ing. Paolo. Questi sin dai primi anni sessanta ha trasformato Ormanni in un'azienda moderna, passando dalle colture miste e promiscue, ai vigneti e oliveti specializzati e abbandonando pian piano la conduzione a "mezzadria" dei poderi, a favore di una più attuale conduzione diretta".

Oggi la cantina di Ormanni "è articolata in 4 ambienti a seconda delle lavorazioni: acciaio, vetrocemento, botti e barriques, imbottigliamento etichettatura delle bottiglie e stoccaggio. La prima fermentazione avviene nei contenitori di acciaio, poi il vino nuovo viene stoccato nel vetrocemento e di seguito invecchiato in botti e barriques. La parte più antica della cantina, che si trova sotto il giardino della Villa, risale alla fine del 1700 e fu scavata nel tufo, come ancora si può vedere all'interno. In questa parte avviene l'invecchiamento del vino".

La Fattoria Ormanni può contare su due strutture agrituristiche: **Montignano** e **Le Querce**. La produzione è sostanzialmente coerente e a parte la stranezza dell'Igt Toscana Julius, che dovrebbe essere un omaggio a Gambelli ma è una strana cuvée a base di Sangiovese 60%, Merlot 30%, Syrah 10%, comprende la gamma dei vini chiantigiani. Sono Chianti classico, Chianti Classico riserva, Chianti, un bianco Igt Toscana base Trebbiano e Malvasia, e un'Igt Toscana Canaiolo, prodotto in soli 2000 esemplari, che ha catturato la mia attenzione.

Ho quindi scelto di stappare questo **Canaiolo**, annata 2018, ed il **Chianti Classico riserva Borro del Diavolo** 2016, Sangiovese in purezza, prodotto in 16.000 esemplari.
bty

Comincio dal **Chianti Classico riserva**, 15 gradi. Il Borro del Diavolo "è un ruscello, in Toscana detto "Borro", che dà il nome al vigneto dalle cui uve si produce questa Riserva. La scelta delle migliori uve Sangiovese avviene nella prima decade di ottobre dal vigneto



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Borro del Diavolo e dal vicino vigneto Montignano, entrambi situati sullo stesso costone pietroso esposto a sud.

La degustazione del 2016 mi ha detto: colore rubino intenso luminoso, naso ampio, suadente, caldo e avvolgente, ciliegia matura, macchia mediterranea, pepe nero, ginepro. In bocca ampio, voluminoso, corposo, con un filo di alcol in eccesso da sovramaturazione, pieno di sapore, terroso e molto persistente.

Con il **Canaiolo**, vino biologico – organic wine 13,5 gradi, entriamo in un mondo speciale. “Il Canaiolo è un antico vitigno di origine etrusca che da secoli è utilizzato in Chianti. Storicamente lo si trova nell’uvaggio che il Barone Ricasoli adottò per produrre Chianti Classico , insieme al Trebbiano e alla Malvasia , e con altri vitigni rossi come il Colorino, con lo scopo di ingentilire le spigolosità del Sangiovese . Il Canaiolo è un vino fine ed elegante, dal colore rubino chiaro, profumato, con una impareggiabile bevibilità”. All’assaggio il vino mi ha veramente ben colpito e mi ha soddisfatto, in abbinamento ad una pasta con peperoni: colore rubino brillante luminoso di bella intensità e vivacità, naso fragrante caratteristico, toscano, viola e sottobosco liquirizia, ciliegia ben matura ma senza esagerazione. Molto fragrante e plastico, elegante, vivo e fresco.

Bocca viva fresca, succosa, fragrante, con saldo sostegno tannico non aggressivo, bella consistenza terrosa. Ha un grande equilibrio e una notevole piacevolezza, bella dolcezza di frutto, alcol bilanciato. Bellissima immediatezza, un frutto ben succoso, rotondo senza essere molle. Ottimo equilibrio acidità, frutto tannino.

Con vini come questi, con vini chiantigiani come questi, mi verrebbe molto più facile, anche se il mio palato resta filo piemontese, bere toscano... Suvvia!

Fattoria Ormanni

Località Ormanni 53036 Poggibonsi (Siena)

Tel. 0577 937212 fax 0577 936640

e-mail info@ormanni.it sito Internet <https://www.ormanni.net/>