

Montacino, non solo Brunello.....!



Incontriamo il signor Marco Keller nella sua nuovissima cantina LOGONOVO a Montalcino : struttura moderna, essenziale nell'essere cantina come luogo di lavoro ,realizzata senza fronzoli e mirata al rispetto ambientale con impatto minimo.

La storia della cantina nasce dalla volontà di lanciare, in un certo senso, una scommessa tra territorio e vino. Scommessa nata più dalla curiosità di come nasce un vino che dalla consapevolezza di fare vino.

Per sua ammissione Marco Keller ci dà conferma di questo dicendoci che,prima di impiantare i suoi vigneti, il lavoro lo portava in giro per il mondo ed il suo rapporto con il vino era solo quello di apprezzarlo con o senza la tavola, in una ricerca del particolare che fosse esso del vino o del vitigno o del territorio e con un solo fine : la qualità.

Ed oggi, che è diventato produttore , cerca di mettere nel suo vino la stessa filosofia di quando,viaggiatore per necessità ed in giro per il mondo, amava ricercare in esso l'elemento che lo contraddistingueva . Nasce ,perciò, in questo concetto la produzione vinicola di LOGONOVO ,dove per scelta, lasciati da parte DOC e DOCG del territorio Montalcinese, si approda all' IGT Toscano .

Dicevamo del suo piacere indirizzato alla scoperta dei vini , quei vini che a lui piacevano e piacciono , ottenuti da vitigni importanti e internazionalmente riconosciuti e impiantati a Logonovo sin dal 2005 : Sangiovese, Merlot, Syrah , Petit Verdot, Sagrantino.

I vini che escono dall'azienda sono assemblaggi ottenuti dai vini di questi vitigni che variano in percentuale secondo l'annata e l'andamento stagionale, per dare un taglio aziendale qualitativo definito.

Inoltre, dal 2010 , l'azienda presenta un vino ottenuto in purezza da uno dei 5 vitigni impiantati e che rappresenta l'espressione qualitativa più alta.

Ci siamo avvicinati alla verticale di "Cinqueperlogonovo",2013,2012,2010,2009,2008 con la curiosità di avvalorarne i risultati e capire come la filosofia aziendale riesca a sposare qualità-marketing.

Sicuramente sono vini che hanno nel Sangiovese la base di percentuale più alta, sempre tra il 40% - 50% , seguito dal Merlot 30% ,poi, in percentuale molto variabile, gli altri vitigni.

I vini che ne derivano sono sicuramente di grande struttura, profumati, caldi, che necessitano decisamente di tempo per affinarsi ed equilibrarsi; nella verticale questa opzione è tangibile nella progressione in cui dal 2013 siamo arrivati al 2008, che, pur essendo l'unica annata a monovitigno (Merlot) esprime calzante il concetto del necessario equilibrio con la giusta carica tannica, alcolicità e complessità.

Anno 2013: 50% Sangiovese, 35% Merlot, 2% Sagrantino, 8% Syrah, 5% Petit Verdot

Colore rosso rubino, carico, profondo, poco denso. Al naso intenso, persistente e complesso con frutto rosso appena maturo e speziatura dura. Al gusto caldo, di corpo, poco equilibrato per dominanza acida e tannica, persistente.

Anno 2012: 44% Sangiovese, 28% Merlot, 12% Sagrantino, 10% Syrah, 6% Petit Verdot

Colore rosso rubino, denso. Al naso fruttato fresco di marasca e prugna con speziatura sia dolce che pungente, buono il sottobosco a frutti piccoli. Al gusto molto caldo, di corpo, fresco vivo, leggermente tannico, persistente.

Anno 2011: 45% Sangiovese, 36% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Syrah, 4% Sagrantino

Rosso rubino riflesso ancora vivo, poco scorrevole. Al naso intenso, persistente, con frutta matura che arriva alla confettura, elegante e fine, con pepe e vaniglia. Al gusto caldo e robusto tannino pulito e bilanciato in progressione, equilibrato, buona sapidità, persistente.

Anno 2010: 54% Sangiovese, 24% Merlot, 7% Petit Verdot, 8% Syrah, 7% Sagrantino

Colore ancora vivo di un rosso rubino, brillante, denso. Al naso molto intenso, persistente, netto nella confettura di frutta rossa, lo speziato ampio e piacevole chiude con un leggero vegetale secco. Al gusto molto caldo, rotondo, equilibrato, piacevole il tannino con acidità coperta, bilanciato nella struttura, molto persistente, buono il finale di bocca.

Anno 2009: 43% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Syrah, 7% Sagrantino, 10% Petit Verdot
Rosso rubino leggermente granato all'unghia, denso, poco scorrevole. Al naso complesso, intenso, frutta rossa a confettura, leggero floreale di rosa e sentori di spezie con note balsamiche. Al gusto caldo ed avvolgente, tannino pulito e setoso, buona l'acidità e la sapidità, lunga persistenza.

Anno 2008: 100% Merlot

Colore rosso tendente all'aranciato, marcato all'unghia, profondo e denso. Al naso frutta rossa quasi essiccata, con prugna e marasca in evidenza, speziatura elegante, legata a sottobosco maturo e note vegetali di tabacco e cacao, leggero floreale di camomilla secca. Al gusto caldo rotondo, equilibrato, elegante nel tannino, acidità coperta, beva lunga e piacevole.

Curiosando abbiamo degustato anche

Anno 2013: 100% Sagrantino

Colore intenso e profondo, scorrevole; al naso complesso e persistente, intrigante con note di vaniglia e legno e con frutta rossa piccola; al gusto caldo, fresco vivo, tannino pulito ma ancora duro, persistente. Non rispecchia le caratteristiche del Sagrantino tradizionale Umbro.

Anno 2012: 100% Sangiovese

Rosso rubino carico, riflesso vivo, poco scorrevole. Al naso intenso, persistente, con il floreale di viola appena coperto dal frutto di marasca sotto spirito e frutta rossa piccola, richiami di spezie puliti. Al gusto caldo, di corpo con le parti dure in evoluzione, sapido e non ancora in equilibrio.

Anno 2011: 100% Syrah

Rosso rubino carico, intenso, poco denso. Al naso complesso e persistente, buona intensità, in evoluzione la speziatura ed il sottobosco, con chiusura di vegetale fresco poco pulito. Al gusto caldo e rotondo in fase evolutiva di equilibrio dei tannini, leggera dominanza acida, lunga di beva.

Anno 2010: 100% Sangiovese

Rosso rubino appena aranciato all'unghia, denso. Al naso intenso e complesso nelle note floreali con fruttato maturo rosso e spezie che richiamano sia la vaniglia che una leggera liquerizia, legno pulito. Al gusto, molto caldo, di corpo, rotondo, giustamente tannico, buona sapidità, persistente. Beva elegante.

Nicola Masiello