

LOGONOVO

Indirizzo...: Località Castelgiocondo, 96 - 53024 Montalcino (SI)

Tel.....: +39 335 211421

URL.....: www.logonovo.it

e-mail.....: marco.keller@logonovo.it

Links

:



laVINIum - 01/2014

Capisco l'emozione che deve aver provato Marco Keller quando, approdato a Montalcino, ha avuto modo di acquistare nel 2003 il podere Logonovo in località Castelgiocondo. Il fondo era stato donato ad un Ente di beneficenza ed era privo di vigneti, questo ha permesso di iniziare un percorso libero da condizionamenti, pur consapevoli di trovarsi in un territorio straordinariamente vocato alla viticoltura e identificato ormai da tutti con il Brunello di Montalcino.

I primi tre anni sono stati dedicati alla preparazione del terreno, in quel lasso di tempo Marco, ben sapendo che il podere Logonovo, pur trovandosi sul versante sud ovest della zona di produzione del Brunello, essendo di nuova costituzione non possedeva i diritti per l'iscrizione all'Albo,

ha orientato da subito l'impianto dei nuovi vigneti sulla base delle caratteristiche del suolo e del clima: approfittando della libertà dal condizionamento di un disciplinare e al di là della sterile diatriba fra vitigni autoctoni e internazionali, ha potuto scegliere grazie ad un'attenta sperimentazione le varietà più idonee, a partire dal sangiovese, al quale hanno fatto seguito merlot, sagrantino, syrah, malbec, petit verdot. Niente cabernet, non ritenuto adatto da Marco per gli obiettivi che si era prefisso.







Il vino che ne è scaturito si chiama CinquexLogonovo, logica conseguenza della scelta di non voler fare un vino varietale ma uno che sia la massima espressione del terroir di provenienza.

Questo non significa che Marco non sia intenzionato a fare prove e controprove con singole varietà, tant'è che al momento ha effettuato una microproduzione di sangiovese e syrah in purezza, chiamati CentoxCento a testimoniare la presenza del singolo vitigno (avendo degustato sia il Sangiovese 2010 che il Syrah 2011, posso dire che una piccola produzione di questi due vini dovrebbe continuare perché meritano).

Ci tengo a sottolineare l'approccio attento in vigna, dove vengono utilizzati concimi organici, sovescio mirato, niente erbicidi, trinciatura dei tralci invece di bruciarli, a meno che non siano infettati. Al momento l'uso di rame e zolfo viene effettuato nei casi di pioggia, ma l'obiettivo è quello di ottenere piante sempre più resistenti e capaci di autodifesa.

Trattandosi di un'azienda molto giovane Marco sta sperimentando e imparando in cantina, senza preconcetti, operare una scelta in modo definitivo (ad esempio sui lieviti indigeni o selezionati) richiede tempo e verifiche.



Vini degustati - ● = ultime degustazioni	Annata	Prezzo	Voto
CinquexLogonovo   ●	2011	E	@ @ @ @
CinquexLogonovo   ●	2010	E	@ @ @
CinquexLogonovo   ●	2009	E	@ @ @ @