

Bertinga: chiantigiano per dna, Supertuscan per vocazione



Bertinga nasce in una zona storica del Chianti Classico, su iconici vigneti di Gaiole in Chianti. E debutta sul mercato coi suoi primi quattro rossi Toscana Igt da Sangiovese e Merlot. Liberi dal disciplinare per «fare quello che i vini ci chiedono esaltando il territorio».

Una storia da scrivere su una pagina bianca, ma che parte da un luogo con nobili natali. I vini di **Bertinga**, fresca realtà enologica battezzata nel cuore del **Chianti Classico**, a **Gaiole in Chianti** (Siena), fanno il loro debutto sul mercato. Nascono da parcelle iconiche per la denominazione ma sono frutto del proposito di interpretare l'identità del territorio con un'impronta personale, fuori dagli schemi.

Dalla Russia con amore

Il territorio, da cui la Cantina prende il nome, è una vallata ai piedi del borgo di Lecchi in Chianti, negli anni '90 uno dei prestigiosi cru del **Castello di Ama**. L'impronta è quella decisa da **Kashirin e Anatoly Korneev**, che da ambasciatori delle eccellenze toscane (la loro azienda, **Simple** è da 25 anni un riconosciuto importatore di vini italiani in Russia) hanno deciso tramutare la loro passione e diventare produttori, acquistando le iconiche parcelle nel 2015, cui poi si sono aggiunti gli appezzamenti di **Vertine** e di **Adine**.

Un territorio, due vitigni, tre vigneti e quattro vini

Il biglietto da visita sono **quattro rossi**, tutti millesimi **2016**. Diverse sfumature di **Sangiovese** e **Merlot**: il vitigno autoctono e la bacca bordolese, spesso usata nei tagli chiantigiani, che nell'areale di Gaiole ha trovato una culla di grande espressività.

«Il Chianti Classico», ci spiega il direttore marketing e vendite **Luca Vitiello**, «è una tavolozza di eccellenze ma i nostri vigneti hanno preteso un linguaggio diverso. Alti, isolati tra i boschi, ripidi: in queste condizioni geografiche estreme, la scelta di cercare una strada nuova è stata naturale».

Vigneti vicini ma molto diversi

Il **vigneto Bertinga**, 9 ettari con filari tra i 17 e i 25 anni di età e un suolo calcareo-argilloso di origine eocenica, è il cuore del parco vitato con la sua successione di Sangiovese e Merlot. L'appezzamento di

Vertine, quello più settentrionale, conta 3 ettari suddivisi in 3 parcelle dalla pendenza è molto severa. Mentre **Adine** (4,5 ettari), con suoli di origine marina e argillo-calcarei di colore bruno rossiccio, arriva a toccare quota 520 metri, è circondato soltanto da fitti boschi di rovere ed è l'habitat naturale del Sangiovese.

Anarchici e Igt per scelta

E il sentiero scelto dalla Cantina per i suoi vini è quello di **espressioni "anarchiche"**, prodotti profondamente territoriali ma altrettanto marcatamente originali, chiantigiani per Dna, non per denominazione. Diversissimi eppure con un fil rouge che li lega: una tensione intrigante, una sapidità che conferisce loro un abito elegante e un'acidità che lascia presagire un brillante futuro. «I nostri vini sono **Igt per scelta**», prosegue Vitiello. «Vogliamo essere liberi di fare quello che ci chiedono i vini. Renderli capaci di raccontare il territorio, il singolo vigneto, la singola parcella, ed elevarli al loro massimo potenziale. Senza compromessi. Scegliendo per esempio quanto è necessario farli affinare, quando farli uscire sul mercato o se produrli o meno a seconda delle caratteristiche dell'annata. In futuro, per una sorta di tributo alla storicità della zona, abbiamo anche intenzione di realizzare un Chianti Classico».

I vini di Bertinga

Bertinga, Toscana Igt 2016

Sangiovese 50%, Merlot 50%. Il vino portabandiera dell'azienda è un Supertuscan da Sangiovese e Merlot in blend di proporzioni variabili a seconda dell'annata. Il Sangiovese matura in **tonneau di rovere austriaco** e il Merlot in **barrique di rovere francese**, entrambi per 18 mesi. Al naso note in evoluzione di frutta a bacca nera e di sottobosco. Bellissima beva e un tannino perfettamente levigato che lascia intuire un roseo futuro. Prodotto in 15 mila bottiglie l'anno.



Sassi Chiusi, Toscana Igt 2016

Sangiovese 80%, Merlot 20%. È il second vin di Bertinga il cui nome deriva dal suolo sassoso che accomuna tutti i vigneti aziendali, infatti è l'unico prodotto con le uve delle **tre vigne**. Affinamento in **cemento** per il Sangiovese e **acciaio** per il Merlot per un minimo di 12 mesi. Espressione più fresca e

diretta con note di frutta rossa, ciliegia e viola che si alternano ai piccoli frutti a bacca nera e minerali. Corpo e buona struttura. Tannino netto e ben integrato. Prodotto in 25 mila bottiglie l'anno.



Volta di Bertinga, Toscana Igt 2016

Merlot 100%. Nasce da una **singola parcella**, la più alta e l'unica rivolta a nord di Bertinga. Le decise escursioni termiche, che alzano l'acidità, e il pH basso del suolo, con argille pesanti di media profondità, conferiscono note quasi citriche e una grande freschezza a questo Merlot, che affina in **barrique** (di cui il 30% nuove) per 18 mesi. Al naso le tipiche suggestioni di mirtillo e viola. In bocca una bella acidità, freschezza e sapidità. Prodotto in 10 mila bottiglie l'anno.

Punta di Adine, Toscana Igt 2016

Sangiovese 100%. Vino prodotto da **singola parcella**, la terrazza alta del vigneto (la "punta" che dà il nome). È un cru verticale ed elegante. Vinificato in vasche di **cemento**. La maturazione avviene in **botti da 25 hl di rovere austriaco** per circa 18 mesi (e almeno altrettanti in bottiglia). Ha profumi di frutta rossa e sottobosco. Lunghissima persistenza gustolfattiva. Prodotto in sole 6 mila bottiglie l'anno.