

## METINELLA: TRADIZIONE E MODERNITÀ SI SPOSANO SULLE COLLINE DI MONTEPULCIANO



Metinella, a Montepulciano, è una bellissima azienda vitivinicola di 22 ettari, di cui 18 vitati – 90% Nobile di Montepulciano, 10% IGT – che fa parte del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. Rilevata tra il giugno e il settembre del 2015 da Stefano Sorlini, originario di Brescia, è in realtà l'accorpamento di due aziende diverse, una a valle e una a monte.

Metinella: tradizione e modernità sulle colline di Montepulciano

[Le New di Metinella](#)

La parte immobiliare dell'azienda vitivinicola Metinella a Montepulciano esisteva già; si chiamava Faggeto, ma era stata lasciata un po' andare. *"Noi abbiamo impiegato l'intero 2016"* - dice Stefano Sorlini, il nuovo proprietario - *"per arrivare, sia alla nostra produzione, sia per eliminare tutto quello che abbiamo trovato e rifarlo completamente nuovo."*



## I vini di Metinella

La produzione di vini firmati Metinella include: il Rosso di Montepulciano DOC, "Rossodisera": Sangiovese Prugnolo gentile, Canaiolo; il Nobile di Montepulciano DOCG, "Burberosso": Sangiovese Prugnolo gentile, Canaiolo, Mammolo; la Riserva; la Selezione, "142-4", fatta esclusivamente da uve Sangiovese Prugnolo gentile; il Cabernet Toscana rosso IGT, "Rossorosso": Cabernet in purezza; il Bianco IGT Toscana, "Ombra": Sangiovese in purezza; e infine il Vin Santo del Chianti DOC, "Ora": Malvasia, Trebbiano e Grechetto.

## Il Rosso e il Nobile, la Riserva e la Selezione

Il Rosso di Montepulciano DOC, "Rossodisera", nasce con l'intento di essere un vino da convivialità, anche da dopocena, non così importante come il Nobile, ma con tutte le caratteristiche storiche della "sua razza".



Per quanto riguarda il Nobile di Metinella, lo tengono in bottiglia il più possibile, minimo 6 mesi, non hanno nessuna fretta di uscire sul mercato, ossia l'unico modo per ottenere l'eccellenza: *"Il nome "Burberosso" - ci spiega Stefano Sorlini - "è perché il Nobile per noi è come un antico cavaliere: grande carattere, ma forse anche un po' bonariamente burbero."*

La Riserva sarà imbottigliata tra poco e uscirà prossimamente. La Selezione, foglio di mappa 142, particella 4, è ottenuta da un vigneto che si chiama "Pietra del Diavolo", che si trova sotto un vero e proprio lastrone di pietra. Una qualità di terreno eccezionale.

## Gli IGT di Metinella

Il Cabernet Toscana rosso IGT, "Rossorosso", deriva da alcune piante che sono state trovate sparse in giro per i vigneti: *"Mi dispiaceva eliminarle perché nella nostra tradizione lombardo-veneta il Cabernet è un vitigno importante. Così ho ideato questo vino. Credo che l'esperimento sia riuscito"*.



Per quanto riguarda il Bianco, il nome "Ombra" deriva da un modo di dire lombardo - Stefano Sorlini è bresciano - che riguarda gli aperitivi: *"Soprattutto in passato, nel lombardo-veneto c'erano i bacari, locali in cui mescevano il vino, che stavano nelle zone più fresche della città o giravano spostandosi nelle zone d'ombra. Per questo c'era il modo di dire: andiamo a farci un'ombra. Normalmente era il vino bianco il più utilizzato."*

## Il Vin Santo

Il Vin Santo è estremamente invecchiato: *"Per il Vin Santo abbiamo ancora in corso le ultime due annate che acquistai dalla vecchia proprietà. Adesso però abbiamo iniziato la nostra produzione passando dal Vin Santo del Chianti DOC, che producevano prima, a quello di Vin Santo di Montepulciano DOC, per arrivare, con l'ultima vendemmia che abbiamo fatto, a una piccola parte di Occhio di pernice."*

Lo teniamo in affinamento dagli 8 ai 10 anni in piccoli caratelli di rovere di varie dimensioni, quindi c'è an-

cora molto tempo prima che venga messo in commercio.”. Davvero tanto, da disciplinare sarebbero 5 anni.



## Un'immagine pulita e essenziale

Le bottiglie sono essenziali, moderne, lisce. La scelta del bianco ha varie ragioni: *“Innanzitutto è il vino che parla, l’etichetta non deve andare a nascondere il prodotto: sarebbe come andare a incartare troppo un bel mazzo di fiori. Poi il bianco è l’emblema del nostro lavorare pulito, in semplicità secondo i dettami della natura. Etichetta bianca anche perché è personalizzabile: essendo fatta di carta cotone ci si può scrivere sopra. L’unica licenza che ci siamo presi è inserire dei brani di Neruda da “Ode al vino”.*



Due esempi? Su Rossodisera: *“Vino color del giorno, vino color della notte, vino con i piedi di porpora, o sangue di topazio vino, stellato figlio, della terra.”*; mentre su Rossorosso: *“Vino inchioccolato, e sospeso, amoroso, marino, non sei mai presente in una sola coppa, in un canto, in un uomo, sei corale, gregario, e, quanto meno, scambievole.”*

Bellissimi brani: *“Il piacere del vino è in realtà una lunga serie di piaceri visivi, tattili, olfattivi, gustativi. Una bella frase sull’etichetta contribuisce a questa lunga serie di piaceri.”* Siamo d’accordo. Per quanto riguarda i sugheri, ne usano uno intero, certificato, il marchio però ce l’ha solo la Selezione 142-4. Almeno per ora.

## Un equipaggio affiatatissimo

Qui a Metinella sono un bellissimo team di collaboratori entusiasti: *“Siamo tutti sulla stessa barca, siamo un equipaggio. Chi entra qui s’innamora del progetto, lo fa suo, lo sposa. Questa non è una fabbrica. Noi lavoriamo un prodotto naturale, bello e piacevole.”*



*I nostri principi sono: bello, efficiente, piacevole. Tutto è fatto qui, non abbiamo interventi esterni. A parte me e un'altra persona, il resto sono tutti ragazzi giovani che crescono insieme a noi. Essere in divisa significa portare sempre l'azienda con noi quando lavoriamo. Il nostro rapporto è basato sulla fiducia.*

*Desidero citare Giulia e Lorenzo e la loro grande passione, fondamentale per noi e per la buona riuscita del lavoro comune. Una volta alla settimana ci sediamo intorno a un tavolo per scambiarci informazioni, e ogni giorno pranziamo insieme alla nostra mensa ridendo, scherzando, ma anche lavorando con serietà e professionalità, questo è il nostro concetto di equipaggio."*



Hanno anche un enologo, Andrea Mazzoni, scelto perché appartiene alla tradizione del Nobile di Montepulciano e perché ha accettato la loro idea di naturalità. Era l'uomo giusto per coniugare la modernità all'esterno della bottiglia e la consuetudine all'interno. Il vecchio e il nuovo che si sposano al meglio.

## Modernità e tradizione

Il logo, verde, mostra due cipressi: *“Il simbolo etrusco del cipresso: un elemento di congiunzione tra la madre terra e l'anima che ascende al cielo. E poi ovviamente anche la toscaneità: il cipresso è uno degli elementi più riconoscibili nel mondo.”*

Mentre il nome Metinella deriva dal primo poggio giù a Cervognano: *“È un nome femminile, aggraziato, mi è piaciuto subito.”*



## Casa Metinella

Casa Metinella sta aperta tutto l'anno perché è il mondo del vino che vive intensamente per 365 giorni, mai con le mani in mano. Qui, oltre al vino in sé, ci sono anche molte altre proposte interessanti che verranno approfondite nell'articolo in cui sarà narrata la nostra *experience* di Metinella: la possibilità di fare tour dell'azienda, un wine bar, uno spazio bambini, offerte per *matrimoni* e *luna di miele*, e soprattutto un'osteria, la cucina Metinella: *"Il concetto è quello di una casa: chi entra trova un posto accogliente a 360°.*

*La nostra è una cucina diversa, molto verde, naturale. Abbiamo il nostro orto, utilizziamo farine bio locali, antiche, le verdure le prendiamo dal nostro orto Bio e da un coltivatore interessante sulle rive del lago. C'è una grande ricerca del prodotto. Tendenzialmente siamo sul vegetariano-vegano."*



Per i clienti del ristorante non c'è ancora uno storico: *“Abbiamo avuto molti americani, ad esempio, parte dei quali è arrivata tramite il passaparola e questo è molto positivo, ovviamente. A breve partiremo con una serata alla settimana in cui proporremo un apericena, nonostante non gradisca troppo il termine. Sarà l'occasione per venire in campagna, al fresco, godersi un aperitivo, degli antipasti in linea con la nostra filosofia, e degustare i nostri vini. Un momento per socializzare o anche, all'opposto, meditare in solitudine. Come a casa propria. Poi più in là ci sarà anche una parte ricettiva per la notte.”*

## I premi di Metinella

Nonostante siano operativi da pochi anni, hanno già incredibilmente vinto dei premi: *“Siamo già riusciti, nel nostro primo anno di vita, a guadagnarci dei premi. Siamo stati selezionati da Merano, abbiamo vinto l'IVSC (International Wine and Spirit Competition), siamo entrati tra i 100 migliori vini d'Italia di Golosaria.*



*Per il 2018 è arrivata la seconda ondata di premi: abbiamo ottenuto la medaglia d'argento all'IVSC, per il Rosso e il Nobile, abbiamo ottenuto la medaglia di bronzo di Decanter col Burberosso 2015. Devo ammettere che siamo partiti piuttosto bene". Eh sì, direi proprio di sì.*

Inoltre esportano già negli Stati Uniti, in Belgio, in Olanda, in Danimarca, in Polonia, in Germania, e anche udite udite, alle Hawaii, grazie a contatti nati da Vinality, Merano, o Buy Wine Firenze. C'è però anche una vendita capillare locale con una penetrazione nei ristoranti della zona dell'85-90%. E questo è molto significativo.

Per la nostra tour "experience" a Metinella vi diamo appuntamento al prossimo articolo.

Le New di Metinella

Metinella Azienda vinicola - Via Fontelellera, 21 Montepulciano (Si) - Tel. +39 0578 799139



Reportage fotografico realizzato da Ambra Colacione per TuscanyPeople.com © Copyright





In collaborazione con Metinella  
Riservata ©Copyright TuscanyPeople

Riproduzione

