GOLD LABEL: L'ORO ROSSO DE I BALZINI

Dopo un decennio di esperimenti, l'azienda I Balzini di Barberino Val d'Elsa lancia sul mercato *Gold Label*, un merlot in purezza prodotto in 360 bordolesi e 250 magnum. Un vino che si presenta come il più costoso d'Italia nella sua categoria.
Gold Label: l'oro rosso de I Balzini

Chi conosce Antonella D'Isanto – grintosa produttrice vinicola toscana e da qualche tempo anche presidente regionale dell'associazione Donne del Vino – sa che quando accarezza un'intuizione, prima o poi quell'idea è destinata a diventare realtà.

Ci sono voluti dieci anni, nei vigneti e nella cantina di Barberino Val d'Elsa (Firenze), ma finalmente l'etichetta "ammiraglia" de I Balzini ha visto la luce. Si tratta della *Gold Label*, la bottiglia che si presenta sul mercato come il più costoso d'Italia nella sua categoria.

L'ammiraglia di casa I Balzini

Uno sfarzo? Tutt'altro: se è vero che spesso il prezzo di una bottiglia è dato da fattori che poco hanno a che vedere col valore che il consumatore può percepire in un bicchiere (marketing, blasone, ecc…), in questo caso il prezzo è dato dai dettagli, dalle sfumature, dal lavoro e dalla ricerca che Antonella ha profuso insieme al marito Vincenzo, alla figlia Diana e soprattutto all'enologa Barbara Tamburini.

Dietro all'oro zecchino dell'etichetta e dentro l'importante bordolese c'è una storia di passione e cuore che merita di essere raccontata. E i circa 500 euro che sarà necessario pagare per una bottiglia sono il frutto di una serie di fattori rivolti verso la ricerca di un'eccellenza che va al di là dell'ispirazione *luxury*.

Il vino

Il vino è un merlot in purezza vendemmia 2012 prodotto in sole 360 bottiglie bordolesi e 250 magnum, che andrà in commercio in ottobre ed è pensato soprattutto per il mercato dei collezionisti e delle aste internazionali, in primis Hong Kong.

Presentato all'Enoteca Pinchiorri di Firenze, il *Gold Label* ha un perfetto equilibrio olfattivo, caratterizzato da note di mora e cassis. In bocca è morbido come si addice a un merlot, ma rotondo e avvolgente, con

grandi margini di resistenza all'invecchiamento. Un vino che risentito tra 25 anni promette di emozionare ancora, insomma. Merito non solo del cuore, ma anche della testa: ogni passaggio produttivo, dalla pianta alla bottiglia, deriva infatti da scelte ben precise. A partire ovviamente dalle uve, che Antonella voleva fossero l'espressione più profonda del territorio dove sorge l'azienda.

Dalla Sicilia alla Toscana

La produttrice siciliana d'origine e toscana d'adozione ha fatto sì che le radici del vigneto da cui si ricava il *Gold Label* cercassero sempre più in profondità nel terreno, facendo affondare fisicamente "*fino all'abisso* – spiega Antonella – *che è la memoria di un mare preistorico il cui ricordo resta nei fossili e nella potente ricchezza dei sali minerali che conferiscono al vino un carattere unico e prezioso*".

Per dieci anni la famiglia D'Isanto ha cullato quel singolo vigneto, alla ricerca di un mix di profumi, colore e sapore che lo rendessero il vino ammiraglio di tutta l'azienda. Un lavoro dispendioso, se è vero che due persone hanno dovuto lavorare per 8 ore al giorno per indirizzare le radici, almeno due volte l'anno, e se è

vero che ogni grappolo è scelto e vendemmiato a mano.

Il packaging di Gold Label

Anche il packaging della bottiglia è ricercato e prezioso, con un'etichetta celebrativa in oro zecchino fuso direttamente nel vetro, mentre i tappi di sughero naturali sono stati selezionati e annusati a uno a uno per ridurre al minimo la possibilità di presentare sentori sgradevoli.

Attenzione maniacale è stata rivolta persino al vetro del *Gold Label*, proveniente da un'azienda francese specializzata in bottiglie di lusso: una scelta in controtendenza, rispetto all'afflato ecosostenibile portato avanti dalla figlia Diana negli ultimi anni, ma giustificato dall'esigenza di dar vita a qualcosa di unico. Insomma, il *Gold Label* dei Balzini è un vino che farà parlare di sé in una certa cerchia di appassionati. Ne è conferma il giudizio dato da Luca Gardini, sommelier campione del mondo, il primo – ma non certo l'unico – a rimanerne impressionato.

I Balzini Società Agricola – Loc. Pastine, 19 – Barberino Val D’elsa (FI) – Tel. 055 80.75.503 – I Balzini

In collaborazione con I Balzini

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople