

## “1465”: IL GAMBERO ROSSO PREMIA UN PINOT NERO TOSCANO



Il “Magnifico” Pinot Nero 1465 si aggiudica i “Tre bicchieri” della Guida Gambero Rosso. Un Risultato storico per Alessandro Brogi e per la Toscana: è il primo Pinot Nero a ricevere questo premio

“Magnifico” Pinot Nero 1465: 3bicchieri del Gambero Rosso a “1465”

**U**n premio senza precedenti, un vero e proprio orgoglio per la Toscana. A beneficiare di questo riconoscimento è il Pinot Nero prodotto dal Podere Fortuna di Alessandro Brogi che ha ottenuto i “Tre Bicchieri” dalla prestigiosa Guida “Vini d’Italia 2015” del Gambero Rosso. Un successo *made in Tuscany* per questo Pinot Nero 1465-MCDLXV vendemmia 2010, ultimo nato dell’Azienda di San Piero a Sieve (Firenze), e premiato al Mugello proprio dalla prestigiosa Guida.



A rimarcare il carattere prettamente toscano di questo vino ottenuto dall'attenta selezione delle migliori uve Pinot Nero provenienti dai vigneti di Coldaia e Fortuni è il suo nome: "MCDLXV" ovvero 1465, anno in cui Lorenzo il Magnifico ereditò la proprietà, ordinando di annotare tutte le produzioni successive a quella data. Proprio all'annata del 1465 risale la prima vendemmia ufficialmente documentata e registrata dal Podere Fortuna che non ha potuto far a meno di onorare quello storico momento dando, appunto, il nome "MCDLXV" a questo prodotto altrettanto storico.

*"Si tratta di un risultato molto importante, una vera e propria pietra miliare - dice Alessandro Brogi proprietario del Podere Fortuna - non solo per noi e per il Mugello ma anche per tutti i produttori che stanno lavorando con questo vitigno nelle difficili zone preappenniniche della Toscana. Ringrazio tutti gli appassionati, giornalisti e sommelier che ci hanno seguito con passione in questi anni e che ci hanno dato lo stimolo per fare sempre meglio".*



## Podere Fortuna: da Lorenzo il Magnifico al Gambero Rosso

Il Podere Fortuna si trova nel cuore della Toscana, a 25 km a nord di Firenze, incastonato come un prezioso diamante tra le dolci colline del Mugello che fungono da anfiteatro naturale ai piedi del versante meridionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Ed è proprio qui che l'architetto fiorentino Alessandro Brogi, anni fa, ha voluto scommettere su questo vitigno dal carattere così difficile e ribelle.

La "moderna" realtà vitivinicola del Mugello è storia recente ed è ancora in fase emergente: fulcro dell'attività del Podere Fortuna è ovviamente il Pinot Nero vitigno utilizzato in Borgogna per la produzione di grandi vini rossi. Tuttavia, non bisogna farsi ingannare: da queste parti la produzione vinicola non è nè una novità, nè una scoperta; infatti, come detto in precedenza, la proprietà era stata ereditata dalla famiglia Medici e già nel 1495 il Podere del Castello di Cafaggiolo produceva il vino "buono".

A documentare ciò è una lettera ricevuta niente di meno che da Amerigo Vespucci in persona: nella missiva il fattore si complimenta con il noto esploratore e navigatore fiorentino per la vendita di 200 barili di vino Vermiglio. Nel corso dei secoli però la viticoltura è stata abbandonata e *solo cinquecento anni dopo* è arrivato Alessandro Brogi, al quale va il merito di aver avuto la brillante idea di riniziare a produrre vino proprio come ai tempi della stirpe medicea.

Ed ecco che l'azienda Podere Fortuna, precedentemente fondata sull'allevamento del bestiame, torna ai fasti di un tempo. Fino a qualche anno fa, gli esperti del settore consideravano un'autentica eresia la possibile ascesa del vino del Mugello. Stando infatti alle voci popolari che circolavano alle pendici dell'Appennino Tosco Emiliano, per bere un vino della zona bisognava essere in due: uno che lo beveva, e l'altro che lo "arreggeva", per quanto il vino fosse acido, tannico e poco equilibrato.







### 1465: una storia di successo

Le dicerie però non spaventano quello che può essere senz'ombra di dubbio considerato un visionario del settore. Alessandro Brogi si attiva subito e, dopo aver approfondito una lunga serie di studi pedologici e climatici, giunge alla conclusione che il vitigno più adatto alla zona è il Pinot Nero.

Questo vitigno per dare il meglio di sé ha bisogno di condizioni climatiche difficili ed è proprio per questo che ben si sposa con la situazione meteorologica del Mugello. I vigneti sono stati impiantati nel 2001 e fin dall'inizio, le annate prodotte e messe in commercio hanno subito avuto un buon successo. Gli altri due vini di maggior successo dell'azienda sono i rossi Fortuni Pinot Nero 100% I.G.T., che sta 12 mesi in barrique di rovere francese, 6 mesi in tini di cemento e 18 mesi in bottiglia e il Coldaia, Pinot nero 100%.



Oltre a questi, si produce la selezione 1465 che prevede l'utilizzo delle migliori uve dei due vigneti; infine, il vino "base" Ardito viene prodotto con pinot nero e merlot mentre il bianco è ottenuto da chardonnay e pinot nero vinificato in bianco.

Brogi riesce nel suo intento e dando prova a tutti gli scettici che al Mugello coltivare uva, in particolare rossa, di pregevole qualità era possibile. Non a caso, infatti, oltre al "vermiglio" citato nella prima citata lettera a Vespucci, c'è anche da dire che nel 1688 lo stemma del Podere Fortuna presentava un grappolo d'uva rossa, a dimostrazione del fatto che non erano solo bianche le uve che si trovavano in zona.

Insomma, in tanti hanno provato a realizzare un'impresa del genere, ma veramente pochi sono riusciti a tramutarla in realtà. Quella di Alessandro Brogi è un'intuizione geniale e, come quasi sempre accade con le intuizioni geniali, viene riconosciuta e apprezzata come si conviene.

La guida del "Gambero Rosso" non solo ha voluto premiare la qualità di un vino indiscutibilmente eccezionale, ma ha voluto anche premiare gli sforzi e i sacrifici di chi ha saputo rischiare e osare su un'attività che nella zona del Mugello era praticamente scomparsa. Scommessa chiaramente vinta: il risultato ottenuto da questo eccellente vino è straordinario.



PODERE  
FORTUNA

Per la prima volta un Pinot Nero toscano ottiene i "Tre bicchieri" e questo, ovviamente, rende ancor più orgoglioso il suo produttore, capace di onorare gli antichi fasti di una famiglia, quella medicea, e di una terra, quella del Mugello, che senza dubbio sono simboli eterni di una regione meravigliosa come la Toscana.

Una parola per riassumere tutta questa incredibile storia? Magnifico.

[Sei un Eccellenza Toscana? Clicca qui.](#)

