

Giorgio | La Massa 1999, goduria e nostalgia

Ci sono vini che quando li bevo mi fanno ben comprendere il vero senso di alcune parole, una di queste è nostalgia, quello stato d'animo che corrisponde al desiderio pungente o al rimpianto malinconico di quanto è trascorso e ormai lontano, quel vissuto che ti fa tornare alla mente il piacere dei vecchi dischi, di concerti che si vivevano con gli amici come si fosse una sola cosa, amori con tante notti insonni e poi appunto il ricordo di amici produttori di vini o di bottiglie arrivate per caso nella mia vita.



Mi sono aperto una bottiglia dell'amico Giampaolo Motta, fondatore di quella splendida cantina quale è La Massa di Panzano in Chianti, una sua bottiglia di Giorgio I del 1999, uno splendore di un'epoca che sembra lontanissima, quando La Massa rientrava a pieno titolo nella denominazione del Chianti Classico. E questa bottiglia mi ha confermato la grandezza di questa denominazione, e mi è sempre dispiaciuto che poi Giampaolo abbia fatto la scelta, già da qualche anno di uscire dalla denominazione per concentrare la sua produzione esclusivamente sullo stile bordolese, che da sempre è stato il suo punto di riferimento.



Che storia quella di Giampaolo,

un visionario "borghese" napoletano che decide di andare a Bordeaux a studiare chimica ed enologia, poi sceglie la zona del Chianti per lavorare come operaio per 4 anni in alcune delle più importanti cantine dei dintorni di Panzano. Lì capita l'occasione della vita, nel 1992 la cantina La Massa è messa in vendita che lui acquista con una certa temerarietà, da lì inizia un percorso unico e originale. Oggi l'azienda si sviluppa su 45 ettari di cui 27 vitati tutti posti nel cru Conca d'Oro di Panzano. I vigneti impiantati sono a Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouschet e Petit Verdot e ovviamente tutte le fasi di produzione seguono le tecniche bordolesi.

Da qualche tempo l'azienda ha visto entrare nella compagine proprietaria altri soci, la Tommasi Family Estates storica azienda vinicola della Valpolicella e l'imprenditore Ermen Minari. Giampaolo è sempre il front man ed è lui che segue tutto il processo dei vini aziendali, dai vigneti al lavoro nella bellissima cantina realizzata dall'architetto Mazieres, che ha realizzato anche le cantine di Chateaux Latour, Petrus e Mouton Rothschild, e si sviluppa su una superficie di circa 2.200 mq, è dotata delle migliori attrezzature e rappresenta un razionale e moderno *layout* tecnologico per il processo di vinificazione ed affinamento dei vini.



I tre vini prodotti sono ognuno a suo modo declinati per il puro piacere, dal La Massa che è quello forse più archetipo della filosofia aziendale, Carla 6 è un Sangiovese in purezza mentre Giorgio Primo è il vino principe della tenuta oggi come un tempo, un assemblaggio composto da una selezione manuale. Il mio Giorgio I del 1999 è ancora oggi uno splendido Chianti Classico dal colore rosso intenso e dal bouquet ricco di prugna, frutti di bosco e aromi mentolati. Freschezza, tannini eleganti con una beva setosa e avvolgente che appunto mi ha trasmesso una piacevole nostalgia in una giornata d'ottobre accompagnata da un bollito misto caldo e morbido, un incontro di sensi e godimento.

www.lamassa.com