

La fábula de Panzano en el Chianti llamada Fontodi. Giovanni Manetti y el terroir toscano.

Por: [Elena Matei Master Sommelier](#) Roma – Italia

“Toda la naturaleza nos susurra sus secretos a través de sus sonidos. Los sonidos que antes eran incomprensibles para nuestra alma se transforman ahora en el lenguaje expresivo de la naturaleza”.
Rodolfo Steiner

PUENTES GASTRONÓMICOS ‘ITALIA’



Habiendo cruzado esa tierra toscana del Chianti Classico, hogar de hermosos viñedos y densos bosques de encinas y robles, se sigue el camino que recorre suavemente las ondulantes colinas de Siena con sus armoniosas formas y colores en vívidos tonos de ocre, óxido y verdoso.

La naturaleza revela toda su belleza incontaminada en un silencioso cuadro de cuento de hadas esparcido aquí y allá por los encantadores pueblos medievales, lugares cruciales donde la vida del campo se retira en los meses de invierno. Las hileras de imponentes árboles que bordean la calle dejan entrever a lo lejos, a través de sus ramas desnudas, una atmósfera estática de absoluta serenidad, animada sólo por el humo que sale silenciosamente de las chimeneas.



La fábula de Panzano en el Chianti llamada Fontodi. Giovanni Manetti y el terroir toscano

Frente a este maravilloso paisaje la clara sensación de “*estar en casa*” acecha en nuestros corazones y permanece inalterada durante todo el viaje.

La fábula de Panzano

Tan pronto como entramos en el corazón histórico del [Chianti Clásico](#) nos sumergimos en una realidad extraordinaria, la famosa Conca d’Oro al sur de Panzano donde nos encontramos con un lugar encantador a escala humana, [Fontodi](#), nuestra mitad.

Podemos viajar alrededor del mundo, hay muchos rincones de un paraíso en la tierra creado por la naturaleza, pero lo que hace que cada lugar sea mágico, es la presencia sana e inteligente del hombre, el alma pulsante de cada lugar, el que con la huella de su paso o de su estancia consigue que todo sea único.



Fontodi tiene 170 hectáreas, de las cuales unas 80 están plantadas con vides

Azienda Agricola [Fontodi](#) debe todo a una persona, a su creador Giovanni Manetti que, embelesado por la magia de estos lugares, decidió sentar las bases de su empresa en 1980 comprando parte de los terrenos situados en la cuenca luminosa para plantar principalmente vides de Sangiovese, respetando la tradición y el territorio, en armonía con lo que la naturaleza ha creado aquí a lo largo del tiempo.

Hoy en día Fontodi tiene 170 hectáreas, de las cuales unas 80 están plantadas con vides. Giovanni Manetti y su familia siguen la gestión de la granja en la agricultura biológica, adoptando casi todas las prácticas según los principios de la biodinámica, muchas de las cuales no son más que costumbres vitivinícolas tradicionales, reglas que, como un hilo conductor, vinculan todas las actividades realizadas dentro de la granja.

La cría interna de ganado Chianina, típica de la Toscana, junto con el forraje producido en la finca para su mantenimiento completan el círculo de una granja biodinámica de circuito cerrado. Para fertilizar la tierra de forma sana y autosuficiente, el abono se prepara a partir de los sarmientos de las podas junto con el estiércol de su propio ganado.

Al pisar hoy aquí, nos encontramos completamente inmersos en la naturaleza, rodeados por los hermosos viñedos dispuestos en hileras paralelas para cada parcela, divididos de vez en cuando por encantadores muros de piedra contruidos con las piedras encontradas en el interior de los viñedos, como en el gran “Clos” de Francia.



Las mejores zonas de la Conca d'Oro se eligen en función del suelo, la exposición al sol, la altitud, la pendiente, preservando la biodiversidad de la naturaleza, esencial para una vida vegetal sana. El microclima particularmente protector y la singularidad del suelo dan a las vides y uvas lo mejor que se puede obtener de la naturaleza. Aquí encontramos la famosa "*Vigna del Sorbo*" cuyas uvas se utilizan para producir uno de los dos vinos insignia de Fontodi, el Chianti Classico DCG Gran Selezione Vigna del Sorbo.

A pesar del día lluvioso y la espesa niebla, una luminosidad casi mágica envuelve toda la cuenca. Los viejos viñedos nos acogen imponentes con sus troncos nudosos, firmes en su majestad, integrados en un solo cuerpo con un suelo rocoso y oscuro que libera aromas de tierra húmeda y viva, el famoso galestro compuesto de rocas calcáreas y arcillas sedimentarias consideradas un elemento importante del terruño toscano.

Nuestras narices están llenas de los olores de la tierra, las raíces, la hierba y el aire limpio, demostrando de antemano el poder y la estructura que deben haber desarrollado los vinos producidos de Sangiovese en estos imponentes suelos.



El uso de barricas nuevas y usadas es una parte integral del proceso de envejecimiento, así como el paso posterior a grandes barricas de madera.

El nuevo sótano, construido bajo el principio del menor impacto ambiental, aprovecha al máximo la luz del día y minimiza el uso de electricidad para la iluminación de las habitaciones. Incluso las alturas se han utilizado para organizar todo el proceso de elaboración del vino por caída, utilizando sólo la fuerza de la gravedad para no generar estrés en el mosto y el vino.

La recolección de las uvas, los tratamientos en el viñedo, el trasiego y el embotellado se realizan en armonía con las fases de la luna, teniendo en cuenta la luna menguante o creciente, como siempre lo han hecho nuestros antepasados, procesos que hoy en día con la industrialización cada vez más presente, hacen que estas importantes prácticas que hacen de la vida humana, animal y vegetal una parte integral del universo y que con el paso del tiempo se pierdan prácticamente.

Todas las vendimias se realizan a mano, la entrada de las uvas en la bodega, la selección manual seguida del paso por un selector óptico de última tecnología para eliminar las uvas no maduras que, incluso en pequeños porcentajes, pueden poner en peligro todo un lote de mosto. También se presta gran atención al proceso de elaboración del vino, que se lleva a cabo en varias etapas e incluye cada vez más el uso de ánforas en los diversos pasajes.

El uso de barricas nuevas y usadas es una parte integral del proceso de envejecimiento, así como el paso posterior a grandes barricas de madera.

Desde hace más de 25 años, Fontodi se ha valido de la experiencia de Franco Bernabei, el enólogo de la bodega que, al igual que Giovanni, abraza el ideal de la tradición, la sostenibilidad, el respeto por la tierra, la vid y su fruto (la uva). En cada vino que se prueba reina el equilibrio, la limpieza y la vid de referencia, vinificada deliberadamente en pureza, destaca.

Uno de los vinos de la bodega que hay que contar es el símbolo del terruño de Fontodi, degustado en una cata vertical de tres añadas: 2009, 2004 y 1999. Estos tres vinos, hasta la cosecha de 2012, contenían en la mezcla no sólo Sangiovese sino también un pequeño porcentaje de 5% o 10% de Cabernet Sauvignon, pero después de esa fecha el vino se producirá sólo con Sangiovese.



Después de 30 meses de la vinificación y habiendo pasado la evaluación de una Comisión Técnica encargada de la degustación, a partir de la cosecha 2010 la mención “Riserva” en la etiqueta puede ser sustituida por la de “Gran Selezione” ocupando así el primer lugar en la pirámide cualitativa de los vinos Chianti Classico DOCG, marcando finalmente un paso claro, cualitativamente importante en la reglamentación oficial de la denominación.

Vigna del Sorbo, Chianti Classico DOCG Riserva 1999.

La cosecha de 1999 en la Conca d'Oro de Panzano en Chianti fue en general buena y cálida. La vinificación de las uvas se realiza en acero y es seguida por un período de 24 meses en barricas francesas, 30% de las cuales son nuevas.

El vino tiene un color rojo granate con una uña ligeramente anaranjada, bastante transparente y claro, brillante.

Pasando al perfil olfativo encontramos en primer plano una excelente balsamicidad de incienso, goudron, seguida de notas distintivas de bayas de enebro. También tiene una gran

complejidad de notas frutales de ciruela y naranja sanguina con ligeros toques de mirto y matorral mediterráneo, seguidos de notas decididamente terciarias de café, tabaco, cuero, quina y ruibarbo.



El vino tiene un color rojo granate con una uña ligeramente anaranjada, bastante transparente y claro, brillante.

Probando este vino con un equipo olfativo tan importante 20 años después de su cosecha, no podían faltar las cualidades de un gran vino como: la importante acidez, la buena estructura y

el tanino noble. También denota una gran sapidez, derivada de la matriz salina (aceituna negra) del suelo toscano del Chianti Classico.

No por el último, ni siquiera el primer sorbo, encontramos en el paladar una elegancia sin fin que junto con la balsamicidad y la frescura hacen que este vino sea soleado. Finalmente notamos una gran profundidad y una muy larga persistencia.

Giovanni Manetti y todos los demás productores de vino de la Conca d'Oro di Panzano in Chianti cuentan con un territorio único de unas 700 hectáreas, no contaminado y gestionado de forma totalmente orgánica. Su misión es producir excelentes vinos de manera tradicional y preservar la tierra no contaminada para el futuro de sus hijos.

“No heredamos la tierra de nuestros padres, la tomamos prestada de nuestros hijos.”

Antoine De Saint Exupéry