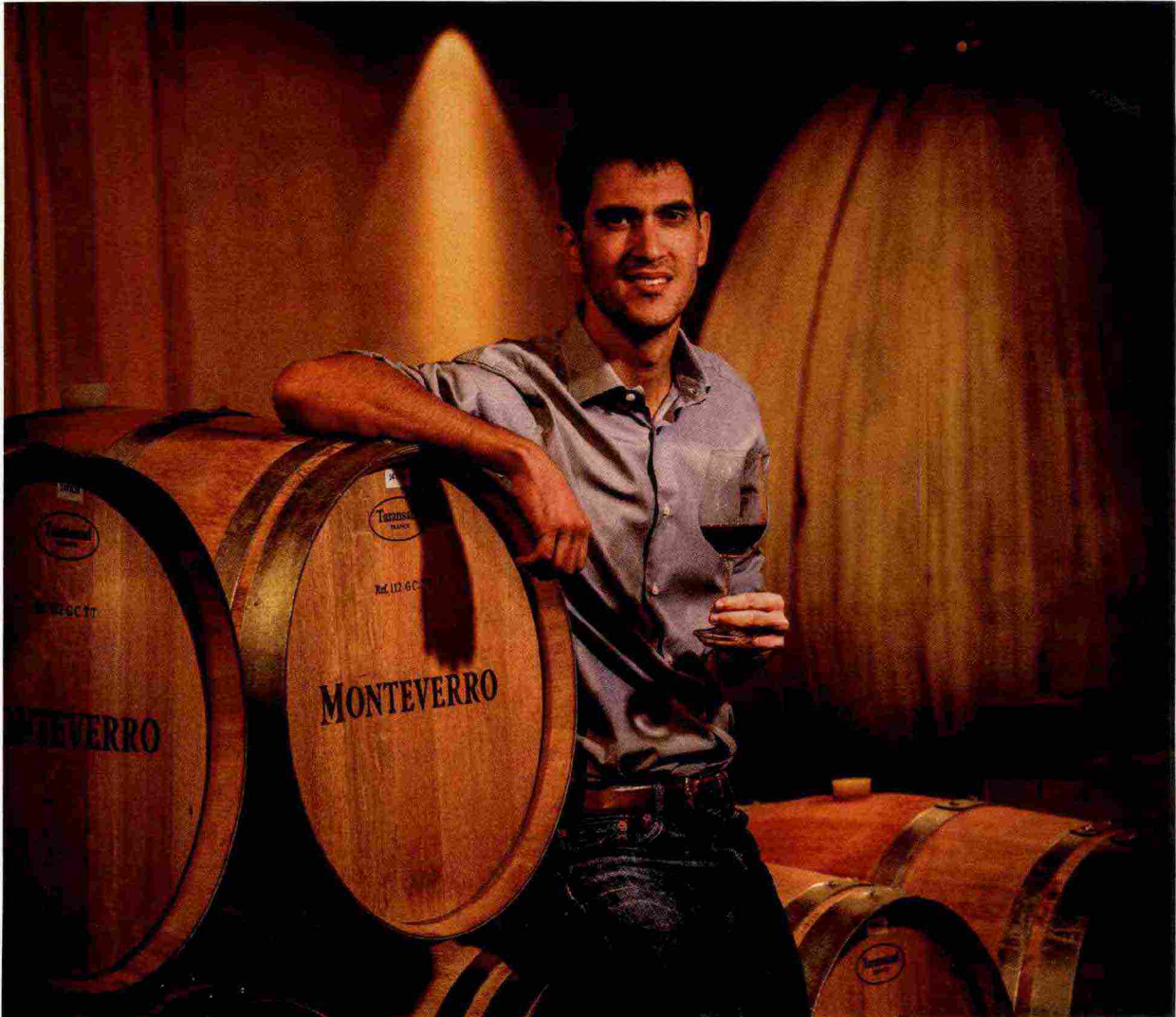


AZIENDE DEL VINO

MONTEVERRO

Una storia di vino e di passione

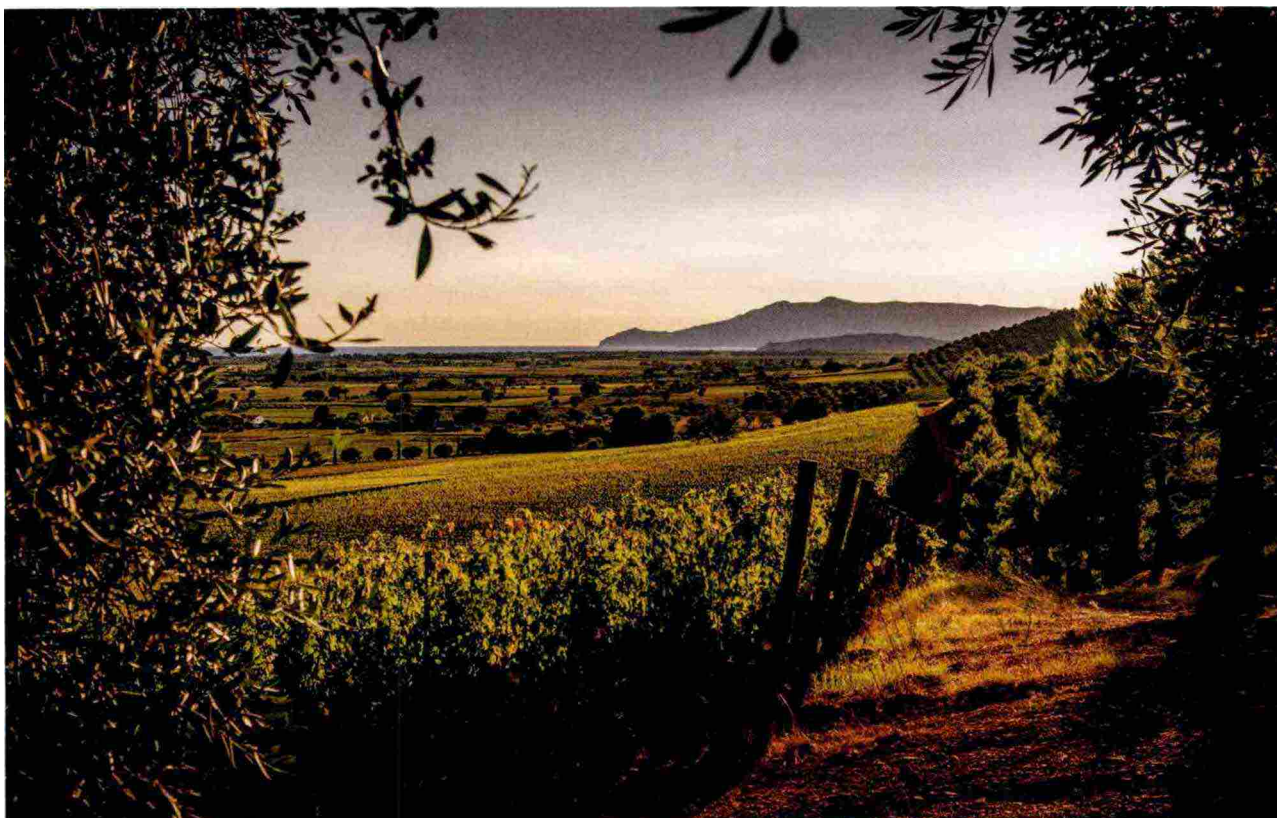


Una passione per il territorio e per le storie ricche di fascino e spirito imprenditoriale. Proprio da qui nasce Monteverro, azienda-gioiello di 50 ettari sulla Costa d'Argento (40 vitati), a metà strada tra lo storico paese di Capalbio e il mar Tirreno. Sono i primi anni del secondo millennio, quando Georg Weber - fresco di laurea alla Business e Management School di Losanna - decide di passare da appassionato collezionista di bottiglie pregiate a produttore di vini di eccellenza.

TOSCANA... COLPO DI FULMINE

Fin da subito è chiaro, nelle intenzioni di Georg, che il mondo del vino non sarà un semplice passatempo, ma una vera e propria attività imprenditoriale. Il suo desiderio è dare vita a un'azienda vitivinicola che nel giro di pochi anni raggiunga l'eccellenza a livello internazionale, riconosciuta nel Gotha dei maggiori produttori di vino. E questo sogno, sostenuto da un costante impegno e da una grande tenacia, prende presto forma. Il primo passo è la ricerca del

territorio dove porre le radici di questa impresa. La scelta è pressoché già scritta: un amore incondizionato lega Georg alla Toscana, una terra che non ha bisogno di presentazioni: sanguigna e verace, specchio di una storia che si dipana nei millenni e che raccoglie una ricca eredità naturale e culturale. La preferenza cade su una zona di confine, a metà strada tra Capalbio e il mare, in un'area collinare particolarmente favorevole, circondata da oliveti secolari e da macchia mediterranea dell'ispida e selvaggia Maremma. Un paesaggio affascinante



con i paesi arroccati, i panorami che si perdono sull'orizzonte del mar Tirreno, i colori mutevoli e un'atmosfera incantata ed emozionante. Un vero e proprio colpo di fulmine annunciato. È il primo tassello dell'azienda Monteverro, che porta nel suo nome l'essenza di questo territorio ricco di carattere, dove "verro" è sinonimo di "cinghiale", il re incontrastato della fauna locale.

AMORE PER UNA TERRA MAGICA

Una storia di passione per il vino, ma anche d'amore. Negli stessi anni in cui Georg Weber getta le basi per la sua avventura vitivinicola, nella sua vita entra Julia, destinata a diventare nel 2011 sua moglie e ad affiancarlo nella gestione della tenuta. Un connubio "magico" tra due personalità opposte e complementari: entrambi tedeschi - pragmatico lui, musicista, sognatrice e musa ispiratrice lei - rappresentano la duplice anima della loro impresa, il perfetto equilibrio tra cuore e ragione.

«LA SCELTA DEL TERRITORIO DA DOVE FAR PARTIRE QUESTA AVVENTURA È STATA MOSSA DA UN AMORE INCONDIZIONATO PER UNA REGIONE BEN PRECISA: LA TOSCANA, CON L'ISPIDA E SELVAGGIA MAREMMA»

Un incontro da film durante un concerto dove lei suonava il violino, un amore condiviso per il Bel Paese e la Toscana in particolare: è questo il *trait d'union*, il legame con una terra incantata che affascina e conquista. Un sodalizio rafforzato da una romantica cerimonia di matrimonio, tenutasi proprio nel borgo medievale di Capalbio. La storia di Monteverro diventa ufficialmente un'impresa di famiglia, a cui Julia e Georg si dedicano con la "testa" e con il "cuore". Oggi i Weber guidano la cantina coadiuvati da un team di esperti a livello internazionale: l'enologo Matthieu Taunay, Michael Voegelé (direttore generale), Andreas Compjaj (direttore commerciale), Michel Rolland (consulente enologico) e Jean Hoefliger,

consulente. A rafforzare il legame con il territorio uno staff in tenuta e nella cantina tutto locale, che conosce il terreno e con cui instaurare un rapporto di confronto costante. I proprietari, infatti, benché risiedano in Germania, sono molto coinvolti nella realtà quotidiana e in contatto costante con l'azienda, dove amano trascorrere anche tutto il loro tempo libero.

DOLCI COLLINE E UNA PROPRIETÀ ILLUMINATA

Il terreno giusto, la squadra di lavoro perfetta, una grande passione, una buona dose di impegno e tenacia e una proprietà "illuminata" fanno di Monteverro una realtà d'eccellenza, con vigne tenute come giardini di Chardonnay, Cabernet ▶

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

134912



«LE SCELTE "GREEN" DI MONTEVERRO SONO STATE FORTEMENTE VOLUTE DALLA PROPRIETÀ, CHE LASCIA ESTREMA LIBERTÀ ALLA NATURA ANCHE NEL PROVVEDERE DA SOLA ALLA PROPRIA DIFESA»

Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, insieme a Syrah e Grenache. La proprietà si estende per più di 50 ettari, a un'altitudine sul livello del mare che dai 30 m sale dolcemente fino agli 80. A 5 km dal Tirreno, all'orizzonte si staglia verso ovest la grande sagoma del monte Argentario, mentre a sud-est c'è la pianura, ultima propaggine di Toscana al confine con il Lazio. 50 ettari di tenuta, 35 vitati e dalla vendemmia 2018 tutti in produzione, e circa 7.600 piante per ettaro, per favorire un giusto sviluppo radicale e quindi un buon equilibrio della pianta con il suolo. Per i lavori in cui è necessario essere più flessibili e mirati vengono impiegati i trattori a ruota, mentre tutti gli altri lavori in vigna sono svolti con i cingolati, per un maggior

rispetto del suolo. A Monteverro è grande il rispetto dell'ambiente e l'attenzione per pratiche che influiscono sulla qualità del vino; è presente un compost per riciclare tutti i sottoprodotti della cantina, raspi, vinacce e anche altri rifiuti di potatura delle siepi. In questa strategia "green" rientra anche l'utilizzo della confusione feromonica contro la tignola. Il metodo si basa sulla distribuzione di feromoni che bloccano o riducono l'accoppiamento degli insetti e, di conseguenza, il danno sulla coltura, senza dover ricorrere a insetticidi. Una serie di scelte fortemente volute dalla proprietà, convinta che quello che la natura può fare da sola con i suoi organismi viventi e con la sua spontanea ricerca di equilibrio permette al terreno

di esprimere al meglio il suo carattere e la sua unicità. Nella cura della campagna, della vite, da sempre, non vengono utilizzati prodotti chimici o fitofarmaci di qualsivoglia origine. Niente in questa cantina è lasciato al caso: un'attività certosina, un'attenzione unica nel suo genere per ogni passaggio, un lavoro "artigiano" svolto in maniera capillare su tutta la vigna, con dedizione e perizia, per assecondare le peculiarità di ciascun vitigno: un percorso obbligato se l'obiettivo è quello di produrre vini che possano confrontarsi con le etichette più importanti del mondo.

LA CANTINA

Dolcemente adagiata sulle colline grossetane, dalle quali emerge solo la parte non interrata, la struttura è stata studiata nei minimi dettagli, seguendo i parametri codificati per la produzione dei grandi vini. Maestosa è la barricaia, un luogo quasi sacro nel cuore della collina. Al suo interno circa 600 barrique di tostatura media in rovere francese - il legno migliore per la produzione di grandi vini - acquistati da 10 diversi produttori, perché oltre alla qualità è fondamentale la varietà, affinché le diverse caratteristiche si completino e apportino una giusta complessità ai vini. La distesa di botti è visibile dalla vetrata della sala degustazione al piano superiore, un colpo d'occhio spettacolare che regala alla cantina un'aura quasi magica. Ma non è solo uno spazio scenografico, c'è molto altro: ogni elemento fa parte di un disegno funzionale alla creazione di vini di eccellenza: coibentazione, temperatura e umidità controllate, eppure nulla di tutto ciò è visibile: le grandi colonne nere nascondono fili e tubi, il pavimento copre un impianto di riscaldamento a settori che permette di innalzare la temperatura per aiutare la fermentazione malolattica e mantenere valori diversi per i vini in più avanzata fase di maturazione.



IVINI

Georg Weber si è formato enologicamente sui grandi vini di Bordeaux, punto di riferimento e sua ispirazione continua. Ma il suo obiettivo è creare dei vini unici, che traggano ispirazione dai grandi Cru, ma che siano "rivisitati" alla luce del sole e del suolo tipici della Toscana del sud. Il 2008 ha visto la prima vendemmia, con vigne giovani per poter esprimere tutta la ricchezza e la complessità a cui punta Georg; le successive raccolte promettono già grandi risultati. Nel 2011 le bottiglie di Monteverro hanno iniziato la loro strada nel mondo, con 4 diverse etichette. Oggi se ne contano 6: Monteverro, Tinata, Chardonnay, Terra di Monteverro, Verruzzo e Vermentino.

Monteverro

Complesso ed elegante, il Monteverro è ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot; risulta austero al primo approccio, ma si spiega poi in una grandissima varietà e intensità aromatica. Non sono le interminabili operazioni in cantina o i 24 mesi in barrique che fanno di un vino un autorevole ambasciatore della sua terra d'origine.

Terra di Monteverro

Stesso uvaggio, ma con uve provenienti da altre parcelle, è destinato al Terra di

Monteverro, che ha caratteristiche di maggiore immediatezza: quanto il "fratello maggiore" è concentrato ed equilibrato, tanto il Terra è esplosivo, più accessibile, istantaneamente toscano.

Tinata

Omaggio alla madre di Georg, Cristina detta "Tina", grande appassionata di Syrah, il Tinata è a base di Syrah e Grenache. Vino sensuale, dagli aromi mediterranei e speziati di grande profondità, unisce dolcezza e potenza.

Vermentino

Il Vermentino di Monteverro è oggetto di una vinificazione soft che rispetta la struttura delle uve e regala un vino croccante ma fine; armonioso con aromi fruttati e freschi che rimandano all'allegria dell'estate. Da bere giovane e a temperatura piuttosto fresca. In sintesi, questo vino è un completamento sotto il profilo qualitativo, che nasce dalla riconosciuta vocazione del sud della Maremma, e quindi di Monteverro, ad accogliere e interpretare al meglio un vitigno quale il Vermentino.

Chardonnay

Un vitigno a bacca bianca tra i più noti al mondo, un'uva elegante che può regalare note agrumate e una spina dorsale acida, ma che non è frequente trovare in Toscana. Georg Weber ama le sfide e si fa

pioniere anche in questa decisione di piantare Chardonnay a queste latitudini, in un territorio non particolarmente votato ai vini bianchi. La grande selezione realizzata in vigna rende lo Chardonnay Monteverro eccezionale, complici anche le temperature maremmane mitigate dalla vicinanza del mare, che gli conferiscono un carattere e una finezza inconfondibili, esaltati dal parziale affinamento in vasca di cemento a forma di uovo. Il colore oro intenso lo rende prezioso agli occhi, con un attacco fresco che indugia su limone, brioche e ananas; piacevole al palato è irresistibile all'olfatto con esplosione di cedro, miele, pane tostato, vaniglia e caprifoglio.

Verruzzo

Giovane, fresco, vivace e profumato, è l'ultimo nato della famiglia dei vini Monteverro. Porta il nome di un piccolo cinghiale, deriva dalla toponomastica locale e precisamente dalla collina omonima che si estende dietro la foresta di Monteverro. Il temperamento dinamico del vitigno più importante dell'Italia centrale, il Sangiovese, è coniugato alla struttura del Cabernet Sauvignon, all'aromaticità del Cabernet Franc e alla morbidezza del Merlot, per confluire in un vino rosso di carattere, pieno di aromi e di eleganza italiana. Verruzzo è affascinante, morbido e accessibile, nella sua freschezza. ●