Un riconoscimento importante ad un vinsanto di eccellenza, rappresentativo del territorio di Carmignano, è andato in palio alla tenuta di Capezzana della famiglia Contini Bonaccossi, che si è distinta nel corso della competizione "International Wine Challenge", che si svolge ogni anno in Inghilterra secondo sette categorie di appartenenza (miglior vino dolce invecchiato tre anni, miglior vino rosso invecchiato, miglior vino rosso giovane, miglior vino bianco invecchiato, miglior vino bianco giovane, miglior vino rosato e migliore bollicina).

Il vinsanto di Capezzana, già vincitore nella competizione del 2007 con l'annata 2000, ha fatto il bis quest'anno con l'annata 2011, giudicato come si legge nelle note di degustazione un vino "dolce ma equilibrato da una magnifica acidità, complesso, con un finale molto pulito". A tal riguardo, abbiamo parlato con Filippo Contini Bonaccossi della famiglia di Capezzana che ci ha raccontato l'esito della competizione ed il metodo di produzione, ancora tradizionale, del suo vinsanto.

Un riconoscimento di gran lustro per la sua azienda: può raccontarci le varie fasi della competizione?

Il premio definitivo è stato assegnato il 9 luglio scorso: questa competizione generalmente dura per un anno intero, infatti il nostro vinsanto ha ottenuto la medaglia d'oro ad aprile e poi l'Italian Sweet Trophy lo scorso giugno. Questo riconoscimento è prestigioso non solo

per il vino in sé ma anche per il lavoro svolto da tutta la squadra.

In merito alla lavorazione, può dirci qual è il metodo di produzione attuale del vinsanto?

È il metodo tradizionale dei contadini di un tempo e passato attraverso le generazioni, che ci permette di definire il risultato come 'la magnifica conseguenza di una serie di errori enologici'. Alla selezione delle uve, che viene fatta in maniera accurata dal dieci di settembre fino alla fine del mese, segue la deposizione nei cosiddetti 'castelli' che sono formati da stuoie verticali, dove le uve sono posizionate in maniera rada così da favorire l'appassimento, che dura fino a tutto il mese di febbraio. Durante le giornate ventose le uve sono esposte al vento di tramontana che transita dalle finestre aperte, mentre durante le giornate piovose si ricorre alla ventilazione. Una volta che le uve hanno perso il 30% circa del loro volume iniziale vengono pressate insieme al raspo: il mosto viene poi messo in dei caratelli, tendenzialmente di castagno, dove resta per altri sei anni circa con una resa molto bassa, che corrisponde a circa il 20% del peso originario delle uve.

Un palato esperto come parlerebbe del suo vinsanto?

Consideri che la composizione è per il 90% trebbiano e per il 10% San Colombano. In particolare le uve del trebbiano assumono una colorazione dorata o rosata quando giungono a maturazione e contribuiscono quindi a dare la stessa colorazione gialla dorata anche al vinsanto.

Per quanto riguarda il naso, è un vino piacevole con sentore di albicocca, fico secco e fiori gialli, mentre in bocca ha un sapore lungo e morbido, con un buon bilanciamento tra acidità e dolcezza che è dovuto alla raccolta, che inizia molto presto e finisce tardi.

Da consumatore cosa pensa lei del vinsanto?

Per parlarne preferisco rifarmi alle parole di Luigi Veronelli detto 'Gino', uno dei primi assaggiatori italiani ed inventore di un'importante opera divulgativa come i Cataloghi dei vini di Italia, del mondo, degli Spumanti e degli Champagne, delle Acquaviti e degli Oli extra-vergine. In una lettera indirizzata al mio babbo, Veronelli definiva il vinsanto un 'vino di meditazione', cioè un vino che fa viaggiare la mente. Questo termine ha poi lasciato traccia di sé anche nel linguaggio enologico.

Il vinsanto rappresenta un'eccellenza del territorio, in particolare come può essere rappresentativo di Carmignano?

A Carmignano c’è un vero e proprio culto per questo vino, prima nelle campagne era la bevanda di benvenuto per l’ospite a qualsiasi ora della giornata. In più, è un vino della storia, e Capezzana non rappresenta in questo un caso isolato: era già in uso al tempo degli Etruschi e più avanti dei Medici. Inoltre, per quanto ci riguarda è il prodotto di un’azienda storica e credo che questo premio sia un vanto per Carmignano e per la Toscana intera *(Valentina Cirri)*