Marco Capitoni: la bellezza della Val d’Orcia in venti annate da ricordare

L’anniversario della nota cantina di Pienza celebrato con una verticale in grande stile, condotta da Armando Castagno. Dal Capitoni al Frasi, le sincere interpretazioni del Sangiovese raccontate nelle vendemmie “di vita e di viti”

Marco Capitoni, fondatore e proprietario dell'azienda (Foto © Malinda Sassu).

Vent'anni di vita e venti vendemmie passate nei vigneti della bellissima **Val d'Orcia**. Il territorio più fotografato al mondo, nonché patrimonio Unesco, ha fatto da sfondo all'importante verticale della storica azienda di Pienza, in provincia di Siena, orgoglio e fatica di un produttore tanto amato come **Marco Capitoni**.

Il "gentiluomo" della Val d'Orcia ci ha da sempre abituati a produzioni eleganti, autentiche espressioni d'annata di una giovane denominazione stretta da giganti come **Brunello** e **Montepulciano** ma che ultimamente ha dimostrato di saper mostrare i denti e sgambettare con produzioni eccellenti e di tutto rispetto.

Marco Capitoni: un traguardo celebrato in grande stile

Quello del 5 settembre scorso è un **compleanno da ricordare per Marco Capitoni**, con venti annate che navigano tra il passato, il presente e il futuro dell'azienda, condotte mirabilmente da un principe del vino come **Armando Castagno**, alla presenza di giornalisti ed esperti del settore.

L'evento organizzato dalla giornalista **Maddalena Mazzeschi** ha voluto celebrare il lungo lavoro di Marco Capitoni, coadiuvato in azienda dall'enologo e consulente **Marco Nasca** nonché dal prezioso contributo della moglie Antonella e del figlio Angelo.

Da sn: Marco Capitoni, Maddalena Mazzeschi e Armando Castagno (Foto © Malinda Sassu).

Vigneti che convivono con boschi e campi di cereali, **sei ettari di pura armonia** adagiati su un antico fondale marino e contornati dai **tipici colori della Val d'Orcia**. Un susseguirsi di arancio, giallo ocra e verde scuro, una ricetta di bellezza che pervade l'intera produzione di un **interprete sincero del Sangiovese**, attento sostenitore del vino in vigna e della sostenibilità ambientale. Vini caratterizzati da metafore scritte da Marco a ogni annata come il **Frasi** o bottiglie di **Capitoni Orcia Riserva** che regalano la semplice ma forte espressione territoriale di un luogo che fa del paesaggio e della sua storia il proprio punto di forza.

Capitoni Orcia Riserva DOC: dal 2001, il racconto di una storia che continua a stupire

La prima etichetta, l'inizio del tutto per la famiglia Capitoni: **Sangiovese per il 60%** (almeno) con l' **aggiunta di Merlot**, pensato per aiutare lì dove il vitigno toscano non riesce a esprimere il meglio di sé, annata per annata. Una scelta che permette all'azienda di poter assicurare il **Capitoni Riserva** in maniera continuativa, al contrario del Frasi, prodotto solo nelle annate migliori.

Affinamento di 18 mesi in legno tra botte grande e barrique per poi riposare un anno ancora in bottiglia. La raccolta manuale e la successiva selezione dei grappoli, unita alla fermentazione alcolica e malolattica assolutamente spontanee, caratterizzano l'etichetta sin dai suoi esordi, nel 2001.

«*Le prime tremila bottiglie, tredici barriques e tante speranze*» ricorda Marco Capitoni: a vent'anni dal suo esordio, il vino si è rivelato ancora rotondo ed elegante, dal frutto maturo, austero ma con tannini ancora evidenti. Una bella partenza, con una bella annata, al contrario della "infame" piovosità del 2002 e della siccitosa 2003: un'acrobazia poter uscire con 10.000/12.000 bottiglie, in versioni diversissime tra loro.

I vini Marco Capitoni (Foto © Malinda Sassu).

Sangiovese snello e vegetale nel 2002, opulento il 2003. Nulla al confronto dell'infausto venerdì 17 del 2004, data scolpita nella mente di Marco Capitoni, che vede ridurre drasticamente l'uscita dell'Orcia Riserva Doc a sole 5.000 bottiglie: vento forte e grandine rovinarono, infatti, gran parte del raccolto, regalando comunque un buon vino, dal calice elegantemente minerale.

Dal 2005, anno in cui venne introdotta la botte da 33 ettolitri in contemporanea al battesimo del Frasi, le annate si sono susseguite senza particolari scossoni (eccezion fatta per le piogge del 2014 che hanno portato ad un calo importante della produzione) e con **belle rivelazioni come il 2013 e il 2018**. Più in generale, emerge la coerenza, l'attenzione al frutto e le forme morbide e dolci del **Capitoni Riserva DOC**, un saliscendi poco presente, se non lì dove gli eventi meteorologici hanno imposto una presenza più "massiccia" del Merlot.

Frasi Toscana Sangiovese IGT: le preziose memorie e la degustazione del tempo

È innegabile che **Frasi** sia il **capolavoro assoluto dell'azienda**, un vino che ha fatto da apripista a molti produttori nella zona: la scelta dei grappoli in vigna avviene nel **vigneto storico del 1974** e, anche qui, le fermentazioni sono spontanee, senza inoculazione di lieviti selezionati e lattici.

L'affinamento in botte da 33 ettolitri per 24 lunghi mesi e il successivo riposo di un anno in bottiglia, donano al Frasi un **crescendo di eleganza e morbidezza** non comune per un **Sangiovese pressoché in purezza**, con pochissima aggiunta di Colorino e Canaiolo.

"Una vigna, una botte, un vino" che caratterizzano un'interpretazione del vitigno principe della Toscana, sincera e fedele negli anni e lì dove l'annata non lo consente, il Frasi non viene addirittura prodotto. Quasi tutti gli assaggi provengono da magnum, il che permette una maggiore soddisfazione in fase di degustazione.

Alla verticale delle 20 annate di Marco Capitoni, La Gazzetta del Gusto è stata tra gli ospiti selezionati (Fo

La prima uscita è del 2005, etichetta che ancor oggi mostra tannini in evidenza e frutto maturo. **Sapida e fenomenale la 2006**, robusta e potente, con tanto frutto e sentori di bosco, mentre la **2007 regala eleganza varietale e maggiore freschezza e aromaticità**. Se il **2008 è considerata un'annata perfetta**, la 2009 tentenna un pochino al naso: «*Non sapevamo se farlo uscire –*

commenta Marco Capitoni – *con un'annata fresca e gradi alcolici più contenuti, i vini si sono rivelati ben al di sotto delle nostre aspettative»*.

Equilibrata la 2010 e calda la 2012 (l'anno precedente si decise di non produrlo, così come nei due anni successivi) per arrivare agli ultimi campioni da botte, **2019 e 2020 che ben promettono equilibrio ed alta qualità**. Le bottiglie prodotte si attestano sempre sulle 4.300 unità, un *fil rouge* che l'azienda regala in calici ricchi di espressione territoriale e di sfide in campo. Se il passato è glorioso, il futuro è roseo in quest'azienda dagli accenti gentili e garbati, dove il vino è vigna e mano onesta e sincera dell'uomo.

Capitoni Marco Azienda Agraria
Podere Sedime 63 – 53026 – Pienza (SI)
Sito web – **Facebook**

Data di creazione
10/09/2021
Autore
malinda-sassu