



“a Carisio”, il ritorno alla terra di Maurizio Menichetti

L'anima semplice e schietta della Maremma veste il suo abito più elegante in un vino che punta alla qualità e all'espressività territoriale: una “storia in bottiglia” di padri e figli, di passioni e di ritorno alle origini



a Carisio bianco (Foto © Malinda Sassu).

Una questione di prospettive e punti di vista, il vino è così. Piccoli tasselli in bottiglia che comunicano un territorio e un'idea, caratteri distintivi di uomini e delle loro passioni che inevitabilmente si ritrovano ad essere una finestra spalancata sul mondo di questo o quel produttore.

Al di là dei territori c'è la storia dei luoghi e delle persone: quella di **"a Carisio"** è come il canto di un amore antico in un territorio estremo. Estremo nella bellezza e nel suo passato, nella sua particolarità e nel suo carattere: siamo nella selvaggia **Maremma**, una terra dalla forza prorompente che si respira nei suoi paesaggi e si identifica con i volti e le voci di uomini e donne straordinari. Racconti di vita che non sono mai slegati tra loro ma che al contrario si intrecciano e danno vita ad un vino che racchiude la storia di una famiglia che ha reso famosa **Montemerano** e le sue tradizioni: questo è il "meraviglioso mondo" di **Maurizio Menichetti**, figlio di **Carisio**, detto **Caino**.



Maurizio Menichetti nelle sue vigne (Foto © Maurizio Menichetti).

Un nome e un volto conosciuto da chi di vino e ristorazione davvero se ne intende, anfitrione del notissimo ristorante [Da Caino a Montemerano](#) (GR) dove con la moglie, la chef pluristellata [Valeria Piccini](#), ha dato lustro ed eleganza alla cultura culinaria della Maremma. **Maurizio Menichetti** ha influenzato molto il mondo del vino, un talent scout che andava al di là del piacere sensoriale della sua degustazione ma ne ascoltava la storia per carpirne l'essenza. Tutta una vita legata alla sua terra e a quella **trattoria nata nel 1971**: due anime e due passioni, mamma Angela e papà Carisio, ovvero la cucina e il vino, lei ai fornelli e lui a dare una mano nel fine settimana, dopo il lavoro nelle cave di travertino e nelle vigne di famiglia.

Il detto *"tale padre e tale il figlio"* in questo caso non si smentisce: capo trattorista a dodici anni, Maurizio a quattordici è già l'addetto alla mescita da Caino a fianco del padre, con una passione da far paura. La stessa che lo porterà alla **monumentale cantina di 20.000 bottiglie** che ancora oggi si può ammirare nel [ristorante a due stelle di Montemerano](#). Il ritorno alla terra di **Maurizio Menichetti** potrebbe sembrare un cambio di rotta, in realtà è un percorso naturale, una vocazione genetica: il rientro dall'America del figlio Andrea, ora al timone del ristorante, gli ha concesso il giusto tempo libero da dedicare alla piccola vigna e così, nel 2012, da ristoratore a produttore di vino, il passo è stato breve.



Un panorama sui vigneti di Montemerano (Foto © Malinda Sassu).

“**a Carisio**” è il custode di un’anima semplice e schietta, l’amore paterno e il racconto di una vita. È la semplicità fatta eleganza che si traduce in **due etichette**, un bianco e un rosso, figli di un vecchio vigneto di oltre 50 anni, circondato di rose e ulivi. Un paesaggio che porta lo sguardo dritto verso il borgo di Montemerano e il suo profilo gentile come fosse un dipinto antico. Mezzo ettaro di ricordi di famiglia con varietà locali come **Ansonica**, **Procanico** e **Malvasia bianca** oltre all’immane **Sangiovese**. A far compagnia, varietali come **Sauvignon** e **Petit Verdot**. Piccole quantità, impossibili da gestire ogni anno nella stessa maniera ma che danno vita a due volti differenti, capaci di raccontare ogni annata in modo diverso: blend decisi vendemmia dopo vendemmia, secondo natura e con quantitativi che fanno dell’**IGT a Carisio**, bianco e rosso, una piccola chicca enologica.

“**a Carisio di Maurizio Menichetti**”: bianco e rosso

L’approccio di **Maurizio Menichetti** è artigianale, maniacale e perfetto, affiancato da un bravo enologo come **Nicola Tucci**:

«Ci piace pensare a questi vini nella prospettiva di un lungo periodo, non solo un vino da bere nell’immediato. Quello che cerchiamo di ottenere è il concetto di eleganza e finezza, legati all’autenticità del territorio e alla grande personalità di Maurizio, che si è approcciato alla produzione con molta umiltà, andando ad ascoltare la terra e

assecondandola. Il risultato è quello di vini che sanno di pietra, salini, vini che si masticano».



a Carisio Bianco IGT (Foto © Malinda Sassu).

Il massimo rispetto del frutto e l'essenzialità, la capacità di avere presenza con semplicità: **a Carisio Bianco IGT** declinato nell'annata 2017, nasce da una base che è essenzialmente **Procanico** e una carezza di **Sauvignon**, dall'olfatto elegante e dall'acidità spiccata, figlio di quel mezzo ettaro di poesia recuperato nel 2012. Gioca sulla finezza aromatica floreale e aromatica, sulla freschezza e sulla sapidità, tagliente ma senza note urlate: 1200 bottiglie di caparbietà e passione, dove si legge il progetto preciso di Maurizio Menichetti, un vino figlio della terra e dell'uomo, mai scontato e dalla grande personalità.

Il concetto di eleganza si fa spiccato nel **a Carisio 2015 Rosso IGT**, blend di un'antica varietà di Sangiovese, Malvasia Nera e piccole quantità di Petit Verdot, coccolato per 12 mesi in botti di rovere francese di secondo, anche terzo passaggio, le stesse che hanno accompagnato la vita dei più grandi Brunelli di Montalcino.

«Lavorato con un criterio completamente diverso dai rossi potenti e concentrati – spiega l'enologo Nicola Tucci – per arrivare ad una freschezza speziata molto interessante, senza perdere i caratteri del Sangiovese».

Da una veste rubino compatta, quasi impenetrabile, si sollevano note di grande classe, nette e pulite, di marasca e lampone, confettura di bosco, mora e viola. Seguite da legni balsamici e

spezie dolci, cannella e pepe. Morbidezza e freschezza si contendono un assaggio piacevole, dai tannini setosi ed eleganti, caratterizzato da un'ottima vena sapida e ritorni aromatici lunghi e coerenti, alloro e salvia in finale. Un'eleganza infinita per una produzione veramente limitata, dalle 500 alle 1000 bottiglie, a seconda dell'annata.

Data di creazione

21/10/2019

Autore

malinda-sassu