Dalla Svezia con amore: i vini di MonteRosola

I coniugi Bengt ed Ewa Thomaeus stregati da una collina in quel di Volterra, dove prospera una giovane azienda che ha messo al primo posto il rispetto dell’ambiente e del consumatore

Un panorama sui vigneti di MonteRosola (Foto © Agostino Palomba).

In cima alla collina, a 400 metri sul livello del mare, il panorama è mozzafiato, e lo è a trecentosessanta gradi. Scorgiamo Volterra, mentre il vento si infila tra i filari delle vigne, alleato prezioso per portare a casa **uve sane, in perfetta forma**. Vigne giovani per una realtà giovane, ma già affermata. Il merito va ai coniugi svedesi **Bengt ed Ewa Thomaeus**, che nel 2013 rilevano l'azienda La Rosola (attiva dal 1999), oggi **MonteRosola**. A dar man forte i figli **Åsa, Pär ed Erik**, sommelier qualificati, **il direttore Michele Senesi e l'enologo Alberto Antonini**. Ne vien fuori una "chicca" a conduzione biologica, che fa viaggiare di pari passo sostenibilità ambientale e innovazione tecnologica.

MonteRosola: capita di innamorarsi…

I padroni di casa ci danno il benvenuto. Sorridenti. Di aziende vitivinicole Bengt ed Ewa ne visitarono almeno una trentina (in Toscana e non), **fino allo scoccare della scintilla**, proprio lì, **su quella collina volterrana**, che la spuntò sugli altri scenari circostanti, senza dubbio più celebri, da Bolgheri, al Chianti Classico fino a Montalcino. Da quelle parti sarebbe stato forse troppo facile. Di sicuro meno avvincente.

Scendiamo nella cantina di MonteRosola, accompagnati dal direttore Senesi, giù per una scala a chiocciola di rara bellezza, di un equilibrio che sembra quasi precario, ma che invece sostiene e rassicura. **Pulizia e ordine regnano ovunque**. C'è un buon odore. Entriamo nel locale che ospita i "legni": botti piccole, medie e grandi, che coccolano i vini in affinamento e strizzano l'occhio a

qualche novità oggetto di sperimentazione. Nell'ambiente accanto si stagliano, imponenti e panciuti, come enormi uova, **i tini di fermentazione in cemento poroso**, materiale consono per la stabilizzazione della temperatura. Giungiamo, curiosi, in sala degustazione. Se tanto mi dà tanto…

La famiglia Thomaeus, titolari dell'azienda (Foto © MonteRosola).

Chimica fatti più in là

Ecco l'enologo Antonini, con le "sue" bottiglie.

> «Lavoriamo, coerenti al **progetto di forte ecosostenibilità voluto dalla famiglia Thomaeus**, per assicurare l'equilibrio tra uomo, pianta e clima. La nostra è una viticoltura tradizionale, artigianale. La chimica resta e resterà fuori perché distrugge le autodifese delle piante, e noi vogliamo assicurare longevità ai vigneti. **Facciamo vini di territorio, senza l'uso di diserbanti**. Siamo coerenti anche nella trasformazione delle uve, che raccogliamo a mano; niente sovramaturazioni o sovraestrazioni. Non ci interessa fare vini concentrati che strizzano l'occhio ai mercati, bensì **autentici e dinamici**.».

Idee chiare, chiarissime, che sfociano in **70.000 bottiglie di fascia medio-alta**, vendute più o meno in parti uguali tra Italia e Estero, con una attenzione particolare al Nord Europa.
Tre bianchi e sei rossi, tutti coi "timbri" dell'eleganza e della piacevolezza di beva

, frutto delle pratiche enologiche di cui sopra e di terreni argillosi di qualità, ricchi di calcare e minerali.

Tipicità ed eleganza

Canto della Civetta (Foto © MonteRosola).

Antonini conduce l'assaggio dei vini di MonteRosola. Le etichette delle bottiglie, originali, in bianco e nero, predispongono alla degustaziome. Passiamo dal sapido Vermentino (**Cassero 2019**) al suadente blend di Grechetto, Manzoni Bianco e Viognier (**Primo Passo 2019**), per chiudere il terzetto dei bianchi con il Viognier in purezza (**Per Mare 2018 e 2019**), che si preannuncia longevo.

Si passa ai rossi. More e spezie nel **Mastio 2018** (Sangiovese in prevalenza con un 10% di Cabernet Sauvignon), tipico e possente il **Crescendo 2016** (da uve Sangiovese), ancora uno o due anni da concedere al **Corpo Notte 2016** e al suo tannino (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%). Il **Canto della Civetta 2016** (Merlot) ci affascina, fine nel suo frutto rosso ben fuso a una nota mentolata, mentre l'**Indomito 2016** (Syrah 75%, Cabernet Sauvignon 25%) stuzzica il naso con cenni di pepe e noce moscata e si impadronisce della bocca lungo e profondo. Chiudiamo con il **Per Terras 2018** (Cabernet Franc), prima vendemmia da una vigna giovanissima, che dona sensazioni balsamiche vestite di grande eleganza.

Il Wine Club e gli eventi di MonteRosola

Siamo ai saluti e ai ringraziamenti. Ce ne andiamo certi che torneremo, perché il posto merita. Una realtà dinamica che guarda avanti. **Ultimissima novità il varo di un Wine Club**, al quale ci si può iscrivere attraverso il sito aziendale, per ricevere newsletter stagionali e usufruire di offerte anticipate e sconti speciali. Previsto anche un **«servizio di abbonamento esclusivo»** che

contempla selezioni di vini consegnati direttamente a casa.

Chi vorrà fare un salto in azienda, scoprirà una realtà poliedrica che gira intorno al vino. Le ultime righe del depliant rendono bene l'idea: La «cantina è a vostra disposizione per **degustazioni di vino e olio d'oliva**, tour, picnic nei vigneti, eventi privati, matrimoni, **musica, arte e altro ancora**. Abbiamo creato il nostro sogno in Toscana, qui a MonteRosola, e vogliamo condividerlo con te! Sei il benvenuto!».

MonteRosola
Podere La Rosola 27 – Loc. Pignano – Volterra (PI)
Sito web – **Facebook** – **Instagram**

Data di creazione
24/11/2020
Autore
agostino-palomba