

# Avvoltore Morisfarms, la storia del Monteregeo

In occasione della rassegna "Calici d'Inverno" progettata e realizzata dalla Condotta Slow Food Monteregeo, che si svolge ogni anno a Dicembre a Massa Marittima, i visitatori hanno la possibilità di votare per assegnare il premio **BEST MONTEREGIO WINE LABEL TROFEO HUNTSMAN-TIOXIDE** che elegge la più bella etichetta del Monteregeo.

Quest'anno il premio, giunto alla sua settima edizione, è stato assegnato alla Cantina Morisfarms per l'etichetta dell'Avvoltore 2007". Come ogni anno, la premiazione si svolge direttamente in casa del produttore qualche mese dopo; quest'anno la piccola cerimonia si è svolta sabato 12 maggio nella scenografica Fattoria Poggetti di Morisfarms.

A fare gli onori di casa e ricevere il premio **Giulio Parentini**, Amministratore Delegato di Morisfarms; presenti **Flavio Zazzeri** (Assessore alle Attività produttive del Comune di Massa Marittima) e l'Ing. **Walter Musso** (Amministratore Delegato della Tioxide).

**Fausto Costagli**, fiduciario e "anima e corpo" della Condotta Slowfood, ha presentato il premio e ricordato gli innumerevoli altri premi vinti in passato dalla Cantina Morisfarms, sottolineando di come questo premio fosse in realtà sempre sfuggito perché l'etichetta dell'Avvoltore, per quanto storica e nobile, fosse un po' troppo sobria per conquistare l'appeal del pubblico. Giulio Parentini ha raccontato di come sia nato un vero e proprio progetto per conquistare il premio, coinvolgendo un pittore massetano che ha ritratto uno scorcio delle vigne, è stata quindi realizzata questa nuova etichetta che, pur riproponendo i fregi ed i colori della vecchia, lascia spazio all'immagine concepita dall'artista. La nuova etichetta è evidentemente piaciuta molto ed ha colpito la maggior parte dei visitatori di Calici d'Inverno 2011 che l'hanno eletta come "etichetta più bella".

L'occasione della consegna del premio è stata colta da Morisfarms e dallo Slowfood per organizzare anche una singolare degustazione: invece che una "verticale" come si è soliti fare, con bottiglie di diverse annate dello stesso vino, una "oriz-



zontale" dello stesso vino, della stessa annata.

E come si può fare, chiederete voi? L'idea è stata concepita da Giulio Parentini stesso e portata avanti dalla Condotta Slowfood, presso la cui cantina le bottiglie dell'Avvoltore 2006 hanno riposato in attesa di questa iniziativa.

Si sono prese 4 bottiglie di diverso formato: 375 ml, bordolese classica da 750 ml, magnum da 1500 ml e doppia magnum (detta anche Jeroboam) da 3000 ml, per vedere come l'evoluzione del vino nel tempo potesse essere influenzata dalla diversa capacità della bottiglia e quindi dal maggiore o minore rapporto fra quantità di vino e superficie a contatto con il tappo.

Hanno partecipato alla degustazione, rigorosamente alla cieca, i vari addetti ai lavori intervenuti alla manifestazione (enologi, addetti alla guida Slow Wine, giornalisti) oltre che i soci slow che hanno partecipato a dei Master of Food sul vino ed i semplici appassionati del vino presenti. Categorie competenti che hanno permesso una valutazione molto uniforme e che alla fine hanno portato ad un risultato oggettivamente apprezzabile e coerente con i significati tecnici che genericamente indicano che nella bottiglia più grande il vino invecchia meglio. Così è stato infatti, nell'ordine si è classificata quarta la piccola da 375 cl; terza è stata

sancita la bordolese da 750 cl; al secondo posto è arrivata la doppia da 3000 cl, e prima la magnum da 1500 centilitri, ma bisogna

dire che il divario tra la prima e la seconda è stato davvero di pochissimi punti. Alla degustazione erano abbinati i formaggi di Mario Tanda del Caseificio Paterno (Monterotondo M.mo), i salumi di Carlo Salvestroni (Roccatoderighi), la forneria di Andrea Montomoli (Boccheggiano). Presente alla premiazione e degustazione anche l'enologo Attilio Pagli, creatore del vino Avvoltore insieme ad Adolfo Parentini, il quale ha ricordato la nascita del vino molti anni fa con la produzione delle prime 2.000 bottiglie; vino che, una volta imbottigliato, aveva il problema di essere venduto. Giulio, figlio di Adolfo, ha commentato che adesso, quando in cantina restano 2.000 bottiglie, si dice che il vino è finito! A tal proposito ha sottolineato di come, a suo tempo, fu un bene affidare a Fausto Costagli le bottiglie del 2006 per la degustazione, altrimenti non si sarebbe potuta effettuare questa "orizzontale".

A proposito dell'esito della degustazione, Pagli ha poi parlato dell'incidenza del tappo nella conservazione e nell'evoluzione del vino in bottiglia e di quanti problemi possano sorgere da sugheri di scarsa qualità. Ha poi raccontato di come in ogni parte del mondo siano allo studio soluzioni per garantire efficacia e durata nel tempo, ma che per avere i risultati, bisogna per l'appunto lasciar passare il tempo per vedere il risultato con tappi di sughero realizzati in maniera diversa o con tappi sintetici, a distanza di 10 o 20 anni. Ha concluso la serata Fausto Costagli, dando l'appuntamento alle prossime iniziative dello Slow Food e, per quanto riguarda il premio Huntsman Tioxide, alla prossima edizione di Calici d'Inverno.

