

# BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

50 duemilaquattordici





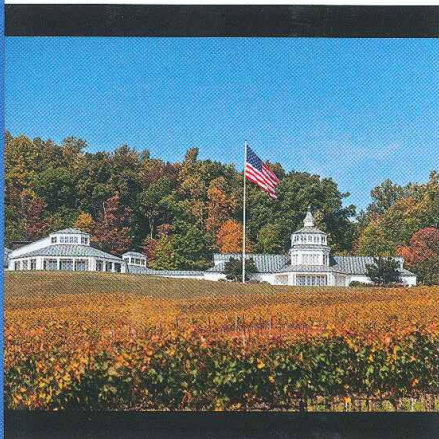


# UN ALTRO AFFARE DI DONALD TRUMP, IL VINO

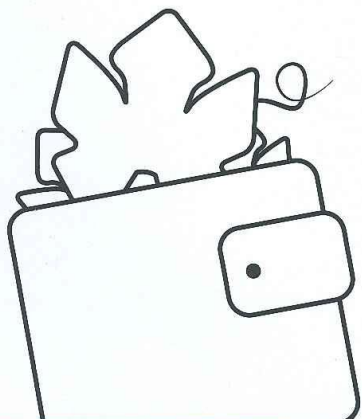
MARCO LORI

COSA AVRÀ MAI AFFASCINATO IL COSTRUTTORE MILIONARIO E STELLA DELLA TV AMERICANA DONALD TRUMP, AL PUNTO DA SPINGERLO AD ACQUISTARE NELL'APRILE 2011 UN INTERO VIGNETO A CHARLOTTESVILLE IN VIRGINIA?

SE LO SONO CHIESTO IN MOLTI, SPECIE NEL SUO PAESE, QUANDO È ARRIVATA LA NOTIZIA CHE IL MAGNATE AMERICANO HA PARTECIPATO E SI È AGGIUDICATO, AD UN'ASTA FALLIMENTARE, LA KLUGE ESTATE WINERY & VINEYARD PER LA CIFRA DI 6,2 MILIONI DI DOLLARI. L'AZIENDA È STATA MESSA IN VENDITA DAI SUOI PROPRIETARI, OVVERO LA FAMIGLIA KLUGE, TRA L'ALTRO AMICI STORICI DI TRUMP, A CAUSA DELLE DIFFICOLTÀ FINANZIARIE LEGATE ALLA RECESSIONE. UN "AFFARE ALLA TRUMP" VISTO CHE STIAMO PARLANDO DI UNA TENUTA DI 1.300 ACRI (526 ETTARI), DI CUI CIRCA 200 (80 ETTARI) VITATI E DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI VINO, IN UNA DELLE ZONE PIÙ BELLE DELLA VIRGINIA.



Ci troviamo nella Monticello AVA (American Viticultural Area), vicini alla città di Charlottesville, esattamente nella zona centrale chiamata Piedmont Belt. L'area, che attraversa quattro contee e copre circa 800.000 acri (320.000 ettari), si estende lungo le pendici orientali dei monti Blue Ridge e comprende la piccola catena conosciuta come Southwest Mountain, ad est della valle di Shenandoah. Monticello è la patria di Thomas Jefferson, che oltre ad essere stato il terzo presidente degli Stati Uniti d'America (dal 1801 al 1809) era anche un appassionato viticoltore e avviò proprio lì a Monticello, nel 1770, una tenuta con l'intento di coltivare le varietà europee, in particolar modo francesi, dei cui vini era un grande collezionista e bevitore. Fu proprio alla fine del XVIII secolo che si registrarono i primi tentativi di vinificazione nella zona, quando il futuro presidente fornì un sostegno finanziario all'enologo italiano Filippo Mazzei che già si cimentava nella produzione di vino locale con uve autoctone, a dire il vero senza grandi risultati e soddisfazioni. Il nostro connazionale, originario di Poggio a Caiano, si era trasferito oltreoceano in compagnia di altri agricoltori toscani nel 1773, attratto dalla disponibilità di terre da lavorare e dalla possibilità di impiantarci colture mediterranee. La fuga di cervelli nostrani non è quindi una caratteristica dell'ultimo secolo. Mazzei e Jefferson si incontrarono grazie ad amicizie comuni e fu proprio quest'ultimo a convincerlo a trattenersi a Monticello, ricevendo in dono una tenuta di circa un chilometro quadrato che chiamò Tenuta di Colle (da Colle di Val d'Elsa, per non dimenticare la campagna toscana) dove piantò il primo impianto ufficiale di una vigna in quella che allora era ancora una colonia inglese. Il terreno fertile, argilloso, con substrato di granito insieme a una perfetta esposizione che garantisce circa 200 giorni l'anno di luce e situazioni ottimali per la crescita fecero letteralmente innamorare Mazzei del luogo, anche se purtroppo doveva combattere con delle avversità climatiche estreme, tra cui la gelata del 1774 che distrusse gran parte delle coltivazioni della zona. Ancora oggi l'area è caratterizzata spesso da condizioni climatiche estreme, con vere e proprie sfide ogni anno nel tirare fuori il meglio da una terra comunque prodiga di qualità. Ci rendiamo conto del clima quando, verso la fine di aprile di quest'anno, ci troviamo proprio a Monticello per un wine tour: piove a dirotto da un paio di giorni. Una pioggia così forte e intensa che nel nostro Paese sarebbe etichettata come "bomba d'acqua". Ma mentre in Italia un evento atmosferico del genere, della durata di poche ore, causa disastri, da queste parti crea soltanto qualche pozzanghera un po' più grande del solito, segno tangibile della cura e del rispetto del territorio. Guadiamo queste pozze d'acqua a bordo di un'autovettura guidata da Kerry Woolard, General Manager di Trump Winery. Laureata in Chimica ed Economia, è lei che si occupa della gestione di tutte le operazioni funzionali della tenuta oltre a supervisionare le strategie di marketing, sviluppo del business e vendita. Con passione e la professionalità maturata in quindici anni di esperienza nel mondo del vino, Kerry ci fa da cicerone accompagnandoci all'interno della tenuta. Il panorama è da mozzare il fiato nonostante un





tempo veramente inclemente. Strade ordinate, funzionali, perfettamente asfaltate attraversano i vigneti piantati ai piedi della Carter's Mountain su pendii che vanno dai 180 ai 305 metri sul livello del mare; Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec per quanto riguarda le uve rosse dedicate ai vini di taglio Bordolese, Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay per gli spumanti, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viognier e Chardonnay per i bianchi fermi. Kerry ci parla del clima di Monticello: estati calde e ben ventilate grazie alla protezione offerta dalle Blue Ridge Mountains, una sezione della catena dei monti Appalachi (geologicamente i più antichi del continente americano, del periodo Ordoviciano, 480 milioni di anni fa), fanno da contraltare inverni rigidi che con fatali gelate rappresentano una seria minaccia. Per ridurre i rischi derivanti da fredde brinate primaverili, dalle malattie fungine causate da umidità relativamente alta e per usufruire maggiormente del periodo soleggiato, utilizzano le esposizioni a sud-est offerte dai pendii delle montagne e altitudini che vanno dai 200 metri in su. Tutti i suoli della più grande vineyard della Virginia sono caratterizzati da granito, calcare, argille limose e gneiss, tipici di tutta la AVA Monticello e di gran parte del paese.

“Mentre molti produttori locali utilizzano ancora in parte impianti di ibridi franco-americano e vitigni nativi americani come Norton, Seyval Blanc, Vidal Blanc e Zinfandel, noi abbiamo

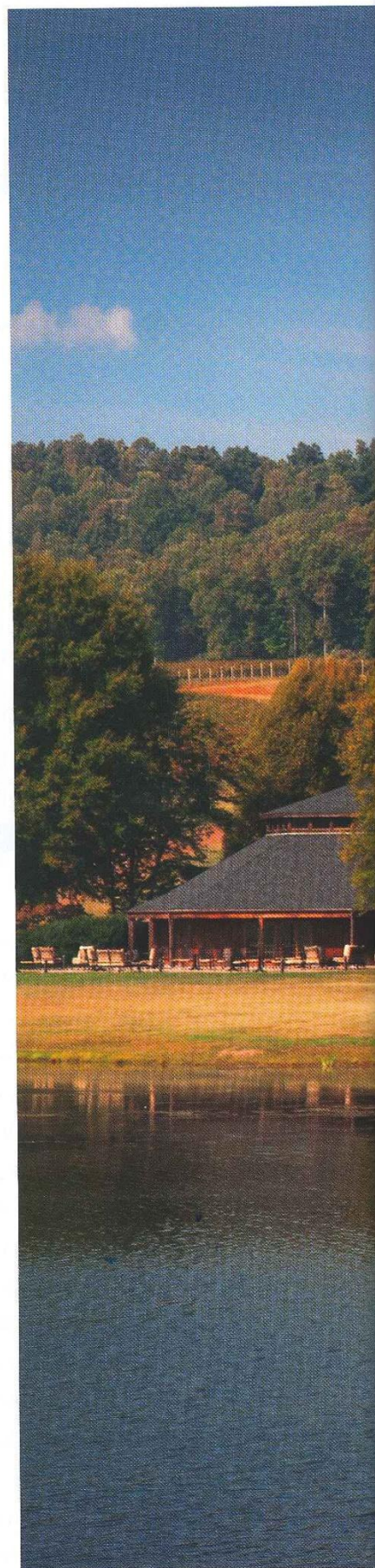


preferito dedicarci principalmente alla coltura e vinificazione delle Viti europee più popolari e prestigiose". Queste le parole di Katell Griaud e Jonathan Wheeler, i due winemaker di Trump Winery. La prima si occupa principalmente dei vini fermi rossi e bianchi e non poteva essere altrimenti viste le sue origini girondine. Proprio nella città di Bordeaux ha conseguito due lauree: Agronomia e Viticoltura ed Enologia. È stata allieva di Michel Rolland e proprio lui l'ha suggerita alla famiglia Trump. Wheeler invece si occupa degli spumanti. È colui che ha portato in azienda la conoscenza della tecnica di spumantizzazione del vecchio mondo adattata alle tecniche di winemaking moderne. Nativo di New York, laureato in Chimica e con esperienze lavorative a Sonoma e Monterey (California) e Marlborough (New Zealand). Per i vini fermi la tecnica di vinificazione prevede una raccolta delle uve assolutamente manuale come manuale è il trasporto nella cantina gravitazionale dove tutti gli spazi sono organizzati in modo tale da sfruttare la gravità. I travasi e gli spostamenti del mosto utilizzano sempre questo sistema per sviluppare la loro complessità e finezza in botti di rovere francese per un periodo che va dai 12 ai 18 mesi prima di essere miscelati e imbottigliati. Gli spumanti sono tutti realizzati nella vera tradizione del Méthode Champenoise. Anche in questo caso le uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier sono raccolte a mano durante la notte e delicatamente pressate a freddo. Dopo la vinificazione i vini vengono affinati in acciaio inox e rovere francese per un periodo di 9 mesi prima di essere assemblato e imbottigliato per la seconda fermentazione. I vini spumanti ottenuti vengono poi affinati per un periodo di 22 mesi per sviluppare la complessità e profondità prima che siano pronti per la vendita.

Dalla cantina ci muoviamo sempre in macchina (anche perché la pioggia non concede un attimo di tregua) tra i 1.300 acri dirigendoci verso la Tasting Room, non prima però di aver visitato The Grand Hall, una meravigliosa costruzione di 2.800 mq in puro stile vittoriano posta sul punto più alto della tenuta dove si celebrano sfarzosi matrimoni nella suggestiva ed adiacente cappella, di fronte ad incredibili panorami fatti di vigneti, boschi, laghi e colline tondeggianti. Tutto è così perfettamente curato e in ordine e la sala di degustazione non poteva essere da meno. Eleganti tavoli sono posti vicino a delle grandi finestre che affacciano su un lago appartenente alla proprietà. Forse uno dei posti più suggestivi al mondo per degustare il vino. Vino che mancava nella galassia di attività in cui Trump è costantemente coinvolto e conoscendo la sua voglia di cimentarsi costantemente in qualcosa di nuovo, imprevedibile e remunerativo, quale altra cosa poteva affascinarlo più di questa? Non segue però direttamente la cosa. Lascia al figlio Eric il timone della barca. Oltre a essere il presidente, Eric supervisiona tutti i processi produttivi, di marketing e della distribuzione e vendita della loro produzione.

Jefferson e Mazzei erano convinti che a Monticello si potesse fare del buon vino.

Eric e Donald Trump hanno assicurato che li faranno il vino migliore del mondo.



■ TRUMP WINERY

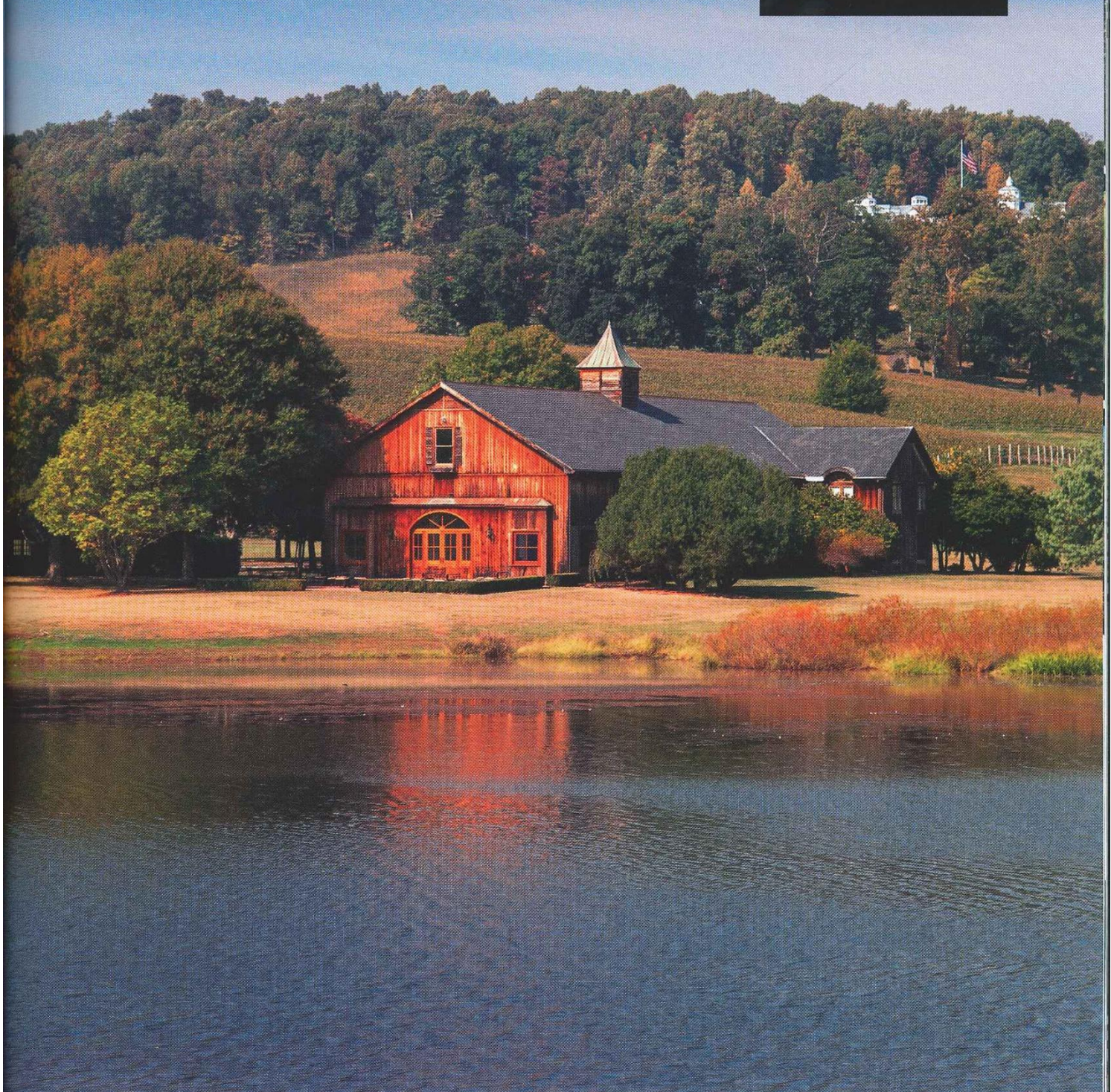
*100 Grand Cru Drive*

*Charlottesville, VA 22902*

*direct line: 434-220-5918*

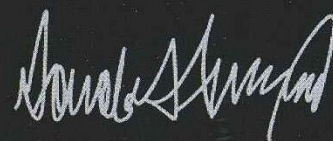
*info@trumpwinery.com*

*www.trumpwinery.com*



# L'ASSAGGIO | I VINI DI DONALD TRUMP

NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO. NOI SIAMO VENUTI APPOSTA PER ASSAGGIARLO.



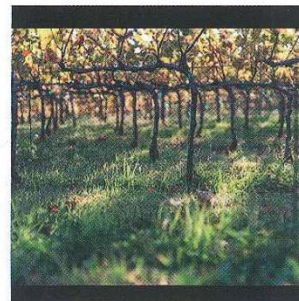


∴ BRUT RESERVE 2007

∴ 89

Chardonnay 100% - 12% - *Bottiglie prodotte 6.600*

Uno Spumante Metodo Classico ottenuto dalla selezione migliore di uve Chardonnay coltivate su terreni che vanno dai 180 ai 300 metri di altitudine, di argilla, basalto e calcare e di età media intorno ai 10 anni. Uve vendemmiate intorno al 12 di agosto, fermentate e invecchiate in una perfetta combinazione di acciaio e legni francesi con una permanenza sui lieviti di almeno 4 anni e mezzo. Sboccatura luglio 2012. Colore dorato, luminoso con un fine e interminabile perlage. Al naso è fragrante e fine con note di miele, mele al forno, pere, caramello e spezie dolci. Freschezza e acidità vibranti lasciano la bocca pulita, elegante e ingentilita da un piacevole ritorno di miele. Filetti di salmone alla griglia.

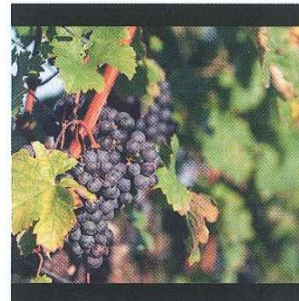


∴ BRUT BLANC DE BLANCS 2008

∴ 87

Chardonnay 100% - 12% - *Bottiglie prodotte 96.000*

Spumante Metodo Classico come il precedente. Sette anni l'età media delle viti che dimorano su suoli di argilla rossa, calcare e ghiaia, con una densità di impianto di 4.200 piante per ettaro. Le uve, una volta raccolte, rigorosamente a mano, nella prima decade di Agosto, vengono immediatamente passate in una pressa per Champagne. Solo la prima spremitura è fermentata in serbatoi di acciaio inox e poi lasciata 36 mesi sulle fecce per acquisire complessità. Oro chiaro in cui un sottile e fine perlage si mostra in tutta la sua eleganza e persistenza. Olfatto deliziato da sentori di agrumi, mela verde, pera e pan brioche. In bocca spiccata acidità con un finale citrino e di caramella alla banana. Da provare con frittura di alborelle in carpione.

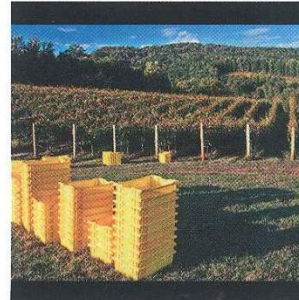


∴ BRUT BLANC DE NOIR 2009

∴ 86

Pinot Noir 100% - 12% - *Bottiglie prodotte 2.100*

Nasce da vigne di età media intorno ai 6 anni che acquisiscono le loro caratteristiche da terreni argillosi, calcarei e di basaltici. È un altro Spumante Metodo Classico ottenuto da uve vendemmiate intorno alla metà di agosto, a mano, di notte e immediatamente e delicatamente pressate. Fa acciaio e legno e rimane sulle fecce per almeno 36 mesi. Oro nel bicchiere con sottile perlage. Ampi profumi che spaziano dalle note floreali a quelle fruttate di pera. Una gradevole nota di liquirizia si amalgama perfettamente a sentori tostati di caffè e poi limone, miele, caramello. Al palato un pungente richiamo agrumato viene ammorbidito da vaniglia e malto per un finale elegante e tostato. Tempura di verdure.



∴ BRUT ROSÉ 2009

∴ 83

Chardonnay 92%, Pinot Noir 8% - 12% - *Bottiglie prodotte 24.000*

Da vitigni di 7 anni coltivati su terreni di basalto e argilla rossa ad una altitudine di circa 300 metri. Metodo Classico da vigneti posti in posizione riparata, ai piedi del monte Carter nella AVA Monticello. Vendemmiate a mano e di notte, le uve fermentano in acciaio e botti di rovere francesi. Una volta imbottigliato, il vino viene lasciato 3 anni sulle fecce. Una piccola aggiunta viene fatta durante il disgorging per bilanciare l'acidità e migliorare le sensazioni tattili. Tonalità salmone e spuma cremosa, con aromi di petali di rosa, mora, fragoline di bosco e leggera nota di torrefazione. Il gusto fresco e minerale è ben bilanciato da morbide sensazioni di frutta rossa. Chiusura agrumata. Crudo di gamberi su insalatina primaverile.

∴ CHARDONNAY 2013

∴ 85

Chardonnay 100% - 12,5% - *Bottiglie prodotte 28.200*

I vigneti sono posti su suoli composti da profondi e ricchi strati di argilla, rocce verdi, basalto e scisti. Piante giovani, otto anni l'età media, producono uve raccolte a mano nelle prime ore del mattino a metà settembre per essere poi accuratamente trasportate in cantina e immediatamente pressate e fatte fermentare interamente in acciaio. Due mesi di bâtonnage per completare e costruire la struttura. Nessuna fermentazione malolattica per mantenere acidità e freschezza. Bel colore giallo paglierino. Mela verde, albicocca, pera e una leggera nota agrumata. Un bel palato fresco e pulito, buona sapidità. Avvolgente ed equilibrato. Pollo arrosto con patate.

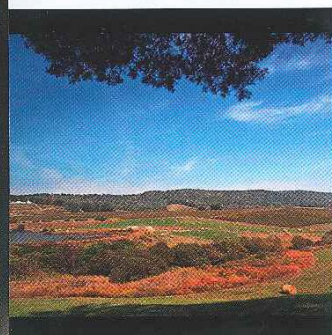
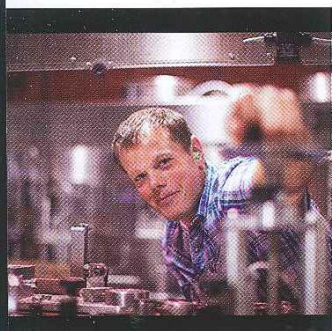
∴ SAUVIGNON BLANC 2013

∴ 86

Sauvignon Blanc 85%, Semillon 15% - 12,5% - *Bottiglie prodotte 11.400*

Vigne messe a dimora nel 2006 su terreni argillosi, calcarei e ghiaiosi di media pendenza. Uve raccolte a mano a fine settembre nelle prime ore del mattino poi accuratamente trasportate in cantina e fatte fermentare





in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 10°C per circa un mese. Sei mesi invece è il tempo di invecchiamento in acciaio e botti di rovere francese nuove.

Paglierino chiaro alla vista. Al naso nitidi sentori di frutta tropicale, uva spina, leggere note vegetali che ricordano il peperone verde e la salvia. Gusto lineare, pieno, con freschezza citrina e ritorno di pompelmo. Frittata di asparagi.

∴ VIOGNIER 2012

∴ 84

Viognier 100% - 12,5% - *Bottiglie prodotte 6.300*

Le viti dimorano su terreni argillosi con una significativa porzione di rocce. Come nei casi precedenti la vendemmia è fatta rigorosamente a mano e alle prime luci dell'alba. Una volta in cantina la fermentazione viene suddivisa per due terzi in vasche di acciaio e il resto in botti di rovere francesi. Bâtonnage di due mesi e successivo affinamento per altri sei. Colore giallo paglierino splendente e profumi floreali di caprifoglio, ginestra e mughetto, seguiti da aromi di pesca, susina, melone e una lieve scia fumé. Il sorso ha un elegante equilibrio dove acidità e una sapidità minerale si fondono nella morbidezza. Finale fresco e pulito. Penne con zucchine e gamberetti.

∴ ROSÉ 2013

∴ 83

Merlot 44%, Cabernet Franc 35%, Cabernet Sauvignon 21% - 12,5% - *Bottiglie prodotte 7.260*

Riparate dalle Carter's Mountain, nella Blue Ridge in Virginia, queste uve a bacca rossa sono coltivate sui pendii esposti a sud e su una combinazione di suoli di argilla rossa, basalto, calcare e ghiaia. Vendemmiate nella ultima decade di agosto subiscono una pressatura "Bleeding Methods" e macerazione sulle bucce per circa 12 ore. Fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Il suo colore ricorda i petali di rosa, i suoi aromi intensi di fragola e ciliegia ricordano le caramelle dolci. Al palato una fresca acidità ben si equilibra con un giro di morbidezza. Finale cremoso e delicato. Trancio di salmone ai ferri.

∴ NEW WORLD RESERVE 2012

∴ 88

Merlot 42%, Cabernet Franc 33%, Cabernet Sauvignon 15%, Petit Verdot 10% - 13%  
*Bottiglie prodotte 24.000*

Vigne di 11 anni poste su terreni profondi e ricchi di argilla e basalto di origine vulcanica. Un "Bordeaux blend" nato da una attenta selezione in vigna e rigorosa raccolta a mano effettuata tra la seconda e la terza decade di agosto, per portare in cantina le uve migliori, sottoposte a fermentazione in acciaio. Il vino poi sosta 14 mesi in barrique nuove di rovere francese. Colore rubino, fine, riempie l'olfatto con aromi di ciliegie, ribes e lamponi maturi. Aromi che ritornano fedelmente al palato supportati da un tannino setoso e da una leggera tostatura. Agnello all'aceto balsamico tradizionale.

∴ MERITAGE 2012

∴ 85

Merlot 45%, Cabernet Franc 35%, Cabernet Sauvignon 18%, Petit Verdot 2% - 13%  
*Bottiglie prodotte 33.100*

Caratteristiche delle uve come il vino precedente ma fermentazione a temperatura più bassa e maturazione inferiore ai 12 mesi. Colore rubino, al naso sentori di ribes, amarena e lampone, note balsamiche e di spezie dolci. Di medio corpo, equilibrato e con un gradevole finale di frutti rossi. Involtini di vitello al Camembert.

∴ CRU 2013

∴ 83

Chardonnay 100% con aggiunta di Brandy - 18% - *Bottiglie prodotte 14.830*

Unico vino fortificato nella Trump Winery. Creato miscelando il mosto da uve Chardonnay con un brandy, sempre di Chardonnay, al posto di una fermentazione tradizionale. Invecchiato per oltre un anno in botti di bourbon americano produce un bianco liquoroso con il 14% di zucchero residuo molto apprezzato nel mercato americano. Dorato, con profondi e freschi aromi e sapori di pera, agrumi, bourbon e mandorle tostate. Al palato risultano gradevoli le dolci note di vaniglia e miele. Ha un suo perché utilizzato nella realizzazione di cocktail.

