

## Tenuta Podernovo, la scommessa toscana della famiglia Lunelli

Non solo Ferrari: la ricerca delle zone più vocate per ottenere grandi vini fermi, rossi in particolare, è arrivata fino alle colline pisane. Solenida 2015 è la celebrazione del Sangiovese

10-02-2021



Alessandro Lunelli con l'enologo Luca D'Attoma

I **Lunelli** sono conosciuti in tutto il mondo per essere produttori delle bollicine trentine di casa *Ferrari*, ma alla fine degli anni '80 prese forma un progetto, molto ambizioso, sui vini fermi. Abbiamo raggiunto, al telefono, **Alessandro Lunelli**, Ceo di **Tenute Lunelli**, figlio di **Mauro Lunelli** e fratello di **Camilla**. Laureato in ingegneria elettronica, per alcuni anni ha prestato il suo talento ai brand di successo quali *McKinsey* e *Unilever* per poi tornare, nel 2009, a Trento dove la sua famiglia tracciava il futuro dei loro vini.



**Alessandro Lunelli**

La passione del padre enologo per i vini fermi, con una predilezione dichiarata per il Pinot Nero e lo Chardonnay, permise di creare una piccola produzione con *Tenuta Margon*. Chiosa **Alessandro**: «Mio padre, con lo zio **Gino** e i suoi fratelli, desideravano cercare in Italia le zone più vocate, specie per i vini rossi. Mio cugino **Marcello** si unì a loro. Trovarono, in primis, l' Umbria con la sfida sul Sagrantino: ecco la nascita di *Tenuta Castelbuono*. Poi arrivò la Toscana in maniera davvero singolare. Un vecchio amico, compagno di banco di mio papà all' Istituto di San Michele all' Adige, enologo trentino trasferito in Toscana, segnalò alla nostra famiglia che c'era un podere in vendita».



Veduta aerea della *Tenuta Podernovo*

«Si trattava di *Podernovo* - prosegue **Lunelli** - che acquistammo nel 2000. Un poggio vitato nel comune di Terricciola, nelle colline pisane, non distante dalla zona costiera. Un luogo fiabesco dove si produceva già vino, per lo più Sangiovese. Gli archivi storici attestano che Podernovo, 3 milioni di anni fa, fu sommerso dal mare, e, quando le acque si ritirarono rimase coperto da sabbia, argilla e una singolare ricchezza di fossili. Tuttora se passeggi per le nostre vigne vedi molte conchiglie in superficie. Un elemento essenziale è presente in grande quantità: il calcare stratificato, minerale che cede alle viti quella sapidità che poi ritrovi nei nostri vini. Abbiamo recuperato i migliori vitigni di Sangiovese esistenti e analizzato il genoma delle viti con una selezione massale necessaria per fare nuovi impianti anche di Merlot e Cabernet Franc. Essendo una collina esposta ai quattro punti cardinali abbiamo rispettato le caratteristiche dei vitigni piantando, per esempio, le viti di Cabernet a nord-est, vista la necessità di prediligere il fresco a discapito dell'esposizione più soleggiata».



*Tenuta Podernovo* è stata costruita con il massimo rispetto del paesaggio circostante: restaurata utilizzando esclusivamente pietre locali ricavate dalla campagna e usando colori in totale armonia con l'ambiente. Dopo quindici anni di gestione familiare è stato chiamato un grande consulente toscano, **Luca D'Attoma**, enologo di fama, che ha trasferito il suo sapere sui vitigni rossi in campo biologico. In verità già nel 2008 s'iniziò la conversione, tant'è che proprio dal 2012 *Podernovo* è certificata bio.



La cantina interna della *Tenuta*

Continua **Alessandro**: «All'inizio pensavamo a una Toscana internazionale con tagli bordolesi dove il Sangiovese fosse in percentuale maggiore, poi, con l'arrivo di **Luca**, abbiamo virato verso il monovitigno e deciso nel 2015 di presentare al mercato *Auritea*, un Cabernet Franc in purezza. Certo l'annata era favorevole e il vino debuttò con successo. La sperimentazione di micro vinificazioni e fermentazioni, con piccole percentuali di vino in anfore e orci, iniziarono in Umbria sul Sagrantino. I risultati ci hanno dato coraggio per attuarle sia sul Cabernet sia sul Sangiovese a *Podernovo*. Con **Luca** si è fatto un approfondito studio dei legni: prediletto botti piccole per il Cabernet e botti grandi per il Sangiovese».



Ecco la nascita di *Solenida 2015*, 100% Sangiovese, le migliori uve provenienti dalla selezione massale dell'antico vigneto, e un nome della conchiglia Solenidae che testimonia la ricchezza di fossili di questa collina. Affinamento in legno per 24 mesi e altrettanti in bottiglia. Al naso e al palato si susseguono note di amarena ben alternate alla prugna matura, sul finale speziature che evidenziano un'imponente trama tannica. Altri vini prodotti nella *Tenuta Podernovo* sono il *Teuto* e l'*Aliotto*, che rappresentano un taglio toscano internazionale. Accanto alla cantina è stato restaurato il vecchio casale, abitazione storica dei mezzadri, oggi agriturismo. Una dozzina di appartamenti, un punto di ristoro e una piscina riscaldata. Esiste anche un bellissimo orto biologico a disposizione dei clienti e del ristorante.