WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Off Topic

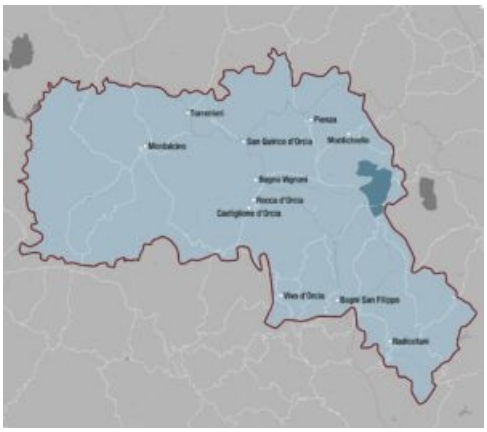
Franco Pacenti e il fattore umano come identità

di: **Manlio Giustiniani**

18 agosto 2022



Situata in Toscana in provincia di Siena, a nord ed est del monte Amiata e vicina al confine con l'Umbria, la **Val d'Orcia** prende nome dal fiume *Orcia* che la attraversa. Dal 2004 è iscritta nella lista del Patrimonio Unesco. Più precisamente, comprende i centri storici e gran parte del territorio dei Comuni di Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia. L'iscrizione comprende un paesaggio agricolo e pastorale che riflette sistemi di gestione del territorio innovativi, ma anche città, villaggi e case coloniche, la romana Via Francigena, le strutture ad essa collegate (abbazie, locande, santuari, ponti). Magnifici e caratterizzanti gli alberi di **cipresso**.



Val d'Orcia

Non da meno la produzione di cibo e vino, tra questi i *Pici*, una pasta fresca, i salumi di *Cinta senese*, il *Pecorino di Pienza* e, punta di diamante, il ***Brunello di Montalcino***.

L'azienda *Franco Pacenti* si trova ai piedi della collina di Montalcino, nell'areale del *Canalicchio*, una zona tra le più vocate della Docg Brunello di Montalcino.

Rosildo Pacenti, il fondatore, acquista il podere Canalicchio nel 1962. Di origini contadine, sarà il coronamento di un sogno. Rosildo è sicuro del potenziale di Montalcino e del suo vitigno, il Sangiovese, che su questa collina raggiunge espressioni di grande ricchezza. Prende così vita il nucleo aziendale originario. La sua prima bottiglia di Brunello di Montalcino riporta il millesimo 1966.

Sono anche gli anni della rivoluzione industriale e in tanti lasciano Montalcino, piccola realtà agricola, in favore delle grandi città. Alcuni coraggiosi, però, restano, convinti della unicità di questo territorio. Nel 1967, 25 aziende danno vita al *Consorzio del vino Brunello di Montalcino*, con la finalità di sostenere quello che sarà uno dei più prestigiosi vini d'Italia. Tra queste la famiglia Pacenti.



Franco Pacenti – Montalcino. Foto, Angelo Trani

Franco Pacenti, figlio di Rosildo, collabora con il padre contribuendo alla crescita e allo sviluppo dell'azienda. Nel 1988 subentra nella gestione dandole il nome. Vignaiolo scrupoloso e tradizionalista, sposterà ulteriormente gli obiettivi aziendali mettendo al centro della produzione il cosiddetto *fattore umano,* promuovendo il rispetto dei luoghi e un maggior legame con essi.

Successivamente, sono scesi in campo i tre figli di Franco, Lorenzo, Lisa e Serena. Entrati nell'organico dell'azienda lo affiancheranno nella conduzione, ciascuno in uno specifico ambito, gestione della vigna, produzione e cantina, sviluppo commerciale, accoglienza.



Lorenzo Pacenti

Ma è Lorenzo ad aver preso le redini dei processi produttivi. Classe 1990, ha iniziato nel 2015 e fin da subito si è concentrato nella parte agronomica sfruttando la sua formazione tecnica che mette al centro vigna e terroir.

Come accennato, l'azienda si estende nella zona classica, a "Canalicchio", nel versante nord-est di Montalcino ad un'altitudine media di 300 metri sul livello del mare. La superficie è di 36 ettari di cui 10 vitati esclusivamente a Sangiovese, l'allevamento è a cordone speronato. I vigneti sono divisi in sei appezzamenti con un'età media di 25 anni e sono dislocati in prossimità della cantina. Il suolo presenta una spiccata componente argillosa ed è ricco di elementi nutritivi quali magnesio, potassio, boro e manganese. L'approccio è tanto intuitivo quanto scientifico, con stazioni meteorologiche in diverse aree dei vigneti per raccogliere dati climatici in tempo reale.

La viticoltura è dunque di precisione con un concetto di zonazione e di agricoltura sostenibile. Tra gli obiettivi, ridurre l'impatto ambientale salvaguardando le risorse naturali, eliminare gli erbicidi e ridurre l'impiego di prodotti chimici di sintesi in favore di metodi naturali quali il compostaggio, per mantenere la fertilità del suolo, il sovescio, per il controllo delle erbe infestanti, ed il miglioramento della tessitura del terreno per mantenere l'umidità del suolo e la confusione sessuale.

A causa del cambiamento climatico che ha causato un innalzamento delle temperature, i nuovi vigneti sono stati impiantati con un orientamento dei filari nord-sud per proteggere i grappoli da eventuali scottature causate dai raggi solari durante le ore centrali del giorno, a differenza del passato quando la maggior parte dei vigneti erano est-ovest per intercettare più luce possibile al fine di raggiungere una buona maturazione.



Brunello di Montalcino
– Riserva

La cantina vinifica in proprio dal 2004 ed è progettata su un unico livello avendo cura di minimizzare l'impatto ambientale all'interno del sito Unesco della Val d'Orcia. Accoglie in maniera funzionale tutte le fasi della produzione e della vinificazione con prolungate macerazioni sulle bucce e lunghi affinamenti in grandi botti di rovere. Tra il 2018 ed il 2019 vi è stato un investimento sulla scelta dei legni: sono state acquistate dodici botti nuove da 25 hl "NIR" (Near infrared), metodo messo a punto dall'azienda "Garbellotto" per garantire l'aroma della botte. I legni provengono dalla Slavonia o dalla Francia.

Determinante il fattore umano unito a questo terroir d'elezione. I vini sono fedeli alle annate e al proprio territorio d'origine, una perfetta combinazione tra uomo e terra. Al Canalicchio l'interpretazione classica del Sangiovese dà vita a vini di carattere, eleganti e potenti al tempo stesso.

Brunello di Montalcino Docg 2017
100% Sangiovese Grosso
Vinificazione con una lunga macerazione sulle vinacce in vasche di acciaio. Frequenti i rimontaggi. Successivamente, affinamento di 40 mesi in botti per il 70% di rovere di Slavonia e per il 30% di rovere francese da 50 hl. Colore rosso rubino. All'olfatto si esprime con profumi fruttati di prugna e more, floreale di viola, note balsamiche e speziate, cioccolato, caffè, erbe aromatiche, eleganti sentori di legno di rovere e vaniglia. Al palato si mostra ancora giovane, con una bella freschezza e un tannino presente. Vino intenso e complesso con un finale balsamico e persistente.

Brunello di Montalcino riserva 2016
100% Sangiovese Grosso
Vinificazione con una lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio; e successivamente un affinamento di 40 mesi in botti di rovere francese, di cui gli ultimi 6 in botti da 25 hl. Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Vino molto elegante che all'olfatto si esprime con profumi intensi fruttati di amarena e mirtilli, macchia mediterranea, floreale di violetta, speziature di pepe nero e noce moscata, cacao amaro e foglia di tabacco. Al palato è intenso e complesso di ottima struttura ed eleganza, austero ma di perfetta rotonditàe profondità con un finale mentolato molto persistente.



Brunello di Montalcino
"Rosildo"

Brunello di Montalcino "Rosildo" Docg 2016
100% Sangiovese Grosso, con accurata selezione delle uve della "Vigna della Creta".
È una selezione di Brunello dedicata a Rosildo Pacenti, che ha sempre creduto nel potenziale dei vigneti di queste terre. Frutto di un invecchiamento in botti di rovere francese, è per la famiglia un vino icona. Le uve provengono dalla *Vigna della Creta*, un vigneto impiantato proprio da Rosildo, che prende il nome dal terreno argilloso in cui cresce e con caratteristiche pedoclimatiche uniche. Rappresenta l'identità di un territorio e richiama il passaggio di testimone avvenuto tra tre generazioni dei Pacenti.
Vinificazione con una lunga macerazione sulle vinacce con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio e successivamente un affinamento di 36 mesi in botte di rovere francese da 10 hl.
Colore rosso rubino intenso. All'olfatto è elegante, intenso e complesso con profumi di frutti a bacca rossa, ciliegia, amarena e visciola, bouquet floreale, sentori speziati di chiodi di garofano e liquirizia, sino a note di cuoio e grafite. Al palato è di grande struttura ed eleganza, equilibrato con tannini vellutati, con un finale di lunga persistenza. Un vino di classe espressivo del suo territorio.

Franco Pacenti
Loc. Canalicchio di Sopra, 6
53024 – Montalcino (SI)
tel. +39 0577849277
https://francopacenticanalicchio.it

di Manlio Giustiniani
