

**CORRIERE  
DELLA SERA**

**Sette ragazzi, la meglio gioventù del Brunello - Luciano Ferraro** “Sto rovesciando l’azienda di papà come un calzino”. Tommaso Cortonesi è a cena al ristorante Il Giglio, nel cuore di una silenziosa Montalcino. Con lui ci sono altri sei giovani vignaioli. Sono la meglio gioventù del Brunello. Età media 27 anni. Ogni settimana si incontrano, stappano bottiglie proprie e altrui, discutono sui vini, si scambiano consigli per vigne, cantine, mercati. E, come tutti i ragazzi, si prendono in giro, raccontano scorribande, inseguono sogni (un premio, un viaggio, una notte magica). Hanno idee chiare, anche in contrasto con quelle di padri, nonni, zii. Vivono le emozioni di Simon Tolkien, nipote dell’autore del “Signore degli anelli”: lui si è sentito prima protetto dalla “saggia benevolenza” del nonno, poi oscurato. Finché, diventando anch’egli scrittore, quindi “seguendo le orme” del nonno, è “uscito dalla sua ombra”. La stanza in cui si ritrovano i sette ragazzi è accanto alla “sala dei fattori” in cui i loro nonni si incontravano ogni venerdì a pranzo. C’erano Primo “Baffino” Pacenti, Giovanni Neri, Alfo Bartolommei, tra i pionieri del super rosso di Montalcino. La generazione successiva è stata meno coesa, lasciando deserta la “sala dei fattori”. Con l’ultima si è tornati all’era dell’amicizia, come in passato. Ecco il nuovo gruppo: Giovanni Neri, 25 anni, con il fratello Gianlorenzo, 22, di Casanova di Neri; Francesco Ripaccioli, 30 anni, di Canalicchio di Sopra; Giacomo Bartolommei, 25 anni, di Caprili; Amedeo Cencioni, 30 anni, di Capanna; Tommaso Cortonesi, 31 anni, di Cortonesi, e Sebastian Nasello, 29 anni, senese, che non lavora nella



cantina familiare ma a Podere Le Ripi di Francesco Illy. Tutti hanno ruoli importanti, conquistati con energia e idee. da sinistra a destra nella foto: Tommaso Cortonesi, Gianlorenzo Neri, Giovanni Neri, Amedeo Cencioni, Giacomo Bartolommei, Sebastian Nasello, Francesco Ripaccioli. Alla tavola del Giglio i ragazzi portano le bottiglie delle annate di Benvenuto Brunello, la maxi degustazione che richiamerà esperti e professionisti da tutto il mondo, dal 17 al 20 febbraio. Si assaggiano i Brunello 2012 e i Rosso 2015 (Le Ripi si distingue con il Rosso 2012, perché dall'inizio punta molto sull'evoluzione del fratello minore del Brunello). "La qualità media del 2012 si è alzata", commenta Cortonesi, dinamico vice presidente del Consorzio del Brunello. "Difficile trovare una bottiglia sbagliata, c'era ansia da prestazione dopo i riflettori sull'annata 2010, ma l'obiettivo è stato centrato", aggiunge Ripaccioli, capace di riconoscere alla cieca, dopo tre ore a degustare (nonostante mal di denti e antibiotici), un Brunello Talenti del 1997. I ragazzi raccontano le loro storie. Percorsi simili: fatti di irruenza, litigi, riappacificazioni in famiglia. Temi ricorrenti: diminuire le rese in vigna, selezionare le uve, puntare sui cru, introdurre nuova tecnologia e recuperare pratiche tradizionali. "E' stato uno scontro totale – ricorda Cortonesi – ho cambiato perfino il nome dell'azienda. Ma alla fine i risultati sono arrivati e ho avuto carta bianca". "E' capitato anche a me e ne ho sofferto – rivela Bartolommei, grandi occhiali con montatura nera da intellettuale – poi tutti hanno capito che cambiare porta risultati. Così abbiamo da poco costruito una nuova cantina". "Quando sono arrivato in azienda si vendeva parte delle uve, ora sarebbe impensabile – fa un esempio Ripaccioli – con mia sorella e mio fratello abbiamo valorizzato i nostri vini". "Se parlavo dei miglioramenti possibili mi guardavano male, ci sono stati conflitti, alla fine l'ho spuntata", racconta Cencioni, capelli lunghi e ricci da chitarrista rock, figlio di Patrizio, il presidente del Consorzio. Concordano tutti, anche i fratelli Neri, l'instancabile e ironico Giovanni e la pacata mascotte del gruppo Gianlorenzo: "E' stata superata la paura del cambiamento". Sul futuro di Montalcino, la squadra ha una voce sola. La prima mossa? "Alzare i prezzi, arrivare a un minimo di 45 euro per un Brunello. Una cassa costa quanto una bottiglia di Borgogna". Poi "migliorare l'accoglienza, la ristorazione e l'ospitalità alberghiera", per favorire l'enoturismo. Così si può "comunicare meglio il territorio". Quindi "impegnarsi di più per la sostenibilità" e avere la forza di "non fermarsi mai, perché sbaglia chi pensa che va bene così perché si vende comunque". Con una postilla di Sebastian, fisico da rugbista e l'idea di "un posto fisso da netturbino subito scartata quando mi sono innamorato del vino": "Serve più integrazione – dice – stanno arrivando molti ragazzi da tutta Italia, enologi ed agronomi, è una fucina di talenti, ma è difficile entrare nella vita di paese". Sorrisi, battute, nessuna rivalità, spiriti leggeri di ragazzi che girano il mondo a vendere i loro vini e si ritrovano nel borgo. "Abbiamo organizzato una cena con 15 grandi vini francesi, abbiamo avuto il doppio di adesioni previste di ragazzi, nonostante il costo elevato", racconta Giovanni Neri. Il rito delle cene dei giovani vignaioli si allarga. Così cresce, seguendo le orme di famiglia, ma senza restare nell'ombra, la meglio gioventù del Brunello. Luciano Ferraro - Caporedattore Corriere della Sera Articolo pubblicato su [www.divini.corriere.it](http://www.divini.corriere.it)