

«Il mio vino che restituisce bellezza»

Brunello Cucinelli presenta la prima annata del suo Castello di Solomeo, rosso firmato Cotarella. «Così onoro la mia terra». Oggi il premio (e un disegno) a Montalcino

Fa roteare il calice del suo primo vino, profondamente rosso, e si immerge nei ricordi di ex ragazzo di campagna. Forse si rispecchia nel blend di rustico Sangiovese con i Cabernet e il Merlot dall'eleganza cosmopolita. Brunello Cucinelli ha nel nome un destino da produttore di vino. Che ora si è realizzato, con la costruzione di una nuova cantina e l'entrata in scena del Castello di Solomeo. Gustoso e sapido, morbido come il doppiopetto grigio di cashmere che indossa mentre beve soddisfatto. Ha chiamato Riccardo Cotarella a Solomeo, borgo dove vive come un principe medievale, tra laboratori, uffici, alberi di ulivo e di frutta, campi di grano e una vigna di 5 ettari. Cotarella è il presidente mondiale degli enologi, il professionista che firma anche le bottiglie di

Sting, Massimo D'Alema, Bruno Vespa, e di tanti altri.

«Riccardo abitava vicino a noi — racconta Cucinelli — gli ho spiegato che a casa bevo poco, con mia moglie stappo solo Guado al Tasso, il Bolgheri Doc di Antinori. Riesci a farlo simile?, gli ho chiesto. Mi ha risposto di stare tranquillo, perché l'Umbria mi avrebbe stupito ancora una volta». Cucinelli si è fidato. «Ricordavo i vini di mio zio, forse i più cattivi che abbia mai bevuto — racconta —. Tanto che a una cena di famiglia ho scambiato le bottiglie senza dirlo a nessuno. Questa è un'altra storia: finalmente il nostro rosso rende onore alla nostra terra».

Perché diventare produttore di vino? Cucinelli risponde citando Diocleziano: «A una certa età è meglio coltivare i campi che fare l'imperatore». Ha 69 anni e i sogni di un ragazzo. «Non l'ho fatto nascere per profitto. Ma per restituire bel-

lezza e valore». In cantina c'è una grande scultura di Bacco. Il nuovo vino racconta e ampli-

fica l'idea del mondo di Cucinelli, un nuovo umanesimo che fonde spiritualità e welfare, visioni del futuro e bilanci. «Nel territorio dobbiamo curare i prodotti originali, ricostruendo il rapporto tra l'uomo e il Creato, puntando all'armonia», spiega Cucinelli, infilando citazioni di

Sant'Agostino, Marco Aurelio, Omero e Socrate (frasi degli ultimi tre compaiono sulla carta velina che avvolge le bottiglie) e raccontando, allo stesso tempo, una cena con due monaci buddisti e la magnificenza dei piatti dei fratelli Cerea (gli chef della cena dedicata al Castello di Solomeo).

La vigna è stata piantata nel 2011. «Piccola e disegnata a onde, come un giardino rinascimentale». Per una sola etichetta, che si affina in legni nuovi. La prima annata del rosso è la 2018. «Il vino e l'olio sono il mio modo di trovare una nuova unione con la mia terra», dice. «La prima parte della vita l'ho trascorsa in campagna, eravamo contadini, non avevamo la luce elettrica. Tutto quello che sto facendo ora, come questo vino, viene dai pullover, e non sarebbe stato possibile senza la quotazione in Borsa. Ora è il momento di rigenerare, riparare, riutilizzare. Anche la campagna».

Per il debutto del vino a Milano, ha scelto l'ottocentesco Istituto dei ciechi, perché «nei luoghi dove c'è stata sofferenza lo spirito si eleva». Ha riunito il maestro che ha svelato i

segreti dell'olio, gli uomini dei soldi che hanno seguito la quotazione in Borsa, la galas-

Diocleziano

La citazione: «A una certa età è meglio coltivare i campi che fare l'imperatore»

sia della moda e i nuovi amici del mondo delle cantine. «Questa bottiglia è già un simbolo, anche sentimentale — commenta Cotarella — dimostrerà al mondo che l'Umbria ha una grande vocazione vinicola. C'era bisogno di un pioniere come Cucinelli per valorizzare la ricchezza di questo territorio. Il Castello di Solomeo ha 5 anni, ma è giovanissimo, durerà per molto tempo ancora».

A pochi giorni dall'ingresso nel pianeta vino, oggi Cucinelli sarà sul palco del teatro Astrusi di Montalcino, premiato come personaggio dell'anno, nella edizione numero 31 di Benvenuto Brunello. Ha disegnato una formella che resterà per sempre sulle mura cittadine. L'ha dedicata al «celebre vino, ove mi riconosco per nome, che avvicina alla sapienza di Dioniso».

Luciano Ferraro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il debutto

A Milano all'Istituto dei ciechi. «Dove c'è stata sofferenza lo spirito si eleva»





Brunello Cucinelli (a destra) con l'enologo Riccardo Cotarella. La cena all'Istituto dei ciechi di Milano. Il rosso «Castello di Solomeo», primo vino prodotto nella vigna del borgo del cashmere (foto Canio Romaniello, Olycom)