

Il nuovo vino del re del cashmere

Peter Howarth presenta l'ultima proposta del maestro della maglieria Brunello Cucinelli:
un sontuoso rosso



Brunello Cucinelli lancia quello che lui stesso ha denominato un bordeaux italiano, il Castello di Solomeo

BRUNELLO CUCINELLI

Peter Howarth
The Times, 27 gennaio 2023

Secundo una tradizione ormai ben consolidata, le persone di successo prima o poi si dedicano alla produzione di vino. Tra questi personaggi, uno dei più famosi è il regista del film *Il Padrino*, Francis Ford Coppola, che una volta affermò con una battuta: “Si tratta di due professioni molto simili. Entrambe dipendono dalla qualità delle materie utilizzate, che richiedono molto tempo per perfezionarsi. La grande differenza sta nel fatto che oggi i produttori di vino si preoccupano ancora della qualità”.

Si potrebbe affermare qualcosa di simile con riferimento al rapporto tra moda e produzione di vino; uno degli stilisti che sicuramente ancora si preoccupa della qualità è Brunello Cucinelli, ben noto per i suoi capi morbidi e sartoriali da uomo e da donna. Cucinelli è salito alla ribalta alla fine degli anni '70, quando ha cominciato a produrre maglioni in cashmere.



Cucinelli ha restaurato il borgo medievale di Solomeo in Umbria

BRUNELLO CUCINELLI



NICOLA MILLETTI/BRUNELLO CUCINELLI

Ora Cucinelli, proprio come Coppola, ha cominciato a produrre vino, lanciando il suo Castello di Solomeo annata 2018. Questo vino è stato recentemente presentato nel corso di una cena amichevole presso l'Istituto dei Ciechi di Milano, proprio nel tipo di ambientazione - edifici storici, soffitti decorati – più apprezzata da Cucinelli.

E infatti l'imprenditore ha restaurato il borgo medievale di Solomeo in Umbria, dove ha sede la sua azienda di moda.

Solomeo ha costituito una fonte di ispirazione per questa nuova avventura nel settore della viticoltura. Nel 2018 Cucinelli ha rivelato la conclusione di un programma di lavori sui terreni di sua proprietà che circondano il borgo collinare, compresi cinque ettari di vigneti con circa 20.000 viti, piantate nel 2011 in forme curve, come una successione di onde. In quest'area il suolo è di tre tipologie: marnoso-arenaceo, limo-argilloso alluvionale e argilloso-sabbioso alluvionale. Ciascuno di questi terreni è stato utilizzato per la coltivazione di varietà di uva differenti: dal cabernet franc, al cabernet sauvignon, al merlot. Queste varietà sono state miscelate al fine di creare quello che lo stilista descrive come un bordeaux italiano, completato con l'aggiunta di uva sangiovese, un omaggio ai vini tipici del centro Italia.

Cucinelli è fin troppo modesto per affermare di essere stato del tutto consapevole di quanto stava facendo, e per questo fa riferimento all'importanza della consulenza fornita dal noto enologo Riccardo Cotarella. I vigneti dovrebbero produrre circa 9000 bottiglie all'anno.

Il rosso ricavato da questi vigneti ha molto in comune con i capi dello stilista: strutturato, ma al tempo stesso morbido. La combinazione di stile formale e rilassato è la vera e propria firma di Cucinelli, nonché il segreto della sua popolarità. Nessuna delle sue collezioni è rigidamente legata alle tendenze, né sono presenti marchi, logo o motivi così chiaramente identificabili da collegarsi alla loro origine. La clientela Cucinelli si astiene dall'ostentazione del proprio guardaroba a favore di un buon gusto discreto; il vino si propone di incontrare i gusti della stessa tipologia di clientela sofisticata.



I cinque ettari di vigneti della zona, con circa 20.000 viti

BRUNELLO CUCINELLI



Ogni anno il vigneto dovrebbe produrre circa 9000 bottiglie

NICOLA MILETTI/BRUNELLO CUCINELLI

Cucinelli è un filosofo della moda ed è più probabile che citi l'imperatore romano stoico Marco Aurelio piuttosto che discutere i dettagli di un capo. Per questa ragione la produzione di vino, storicamente considerato un promotore della socialità, è

perfettamente in linea con il suo stile. Come afferma lo stilista: “ritengo che non ci sia nulla di più bello che condividere un prodotto così prezioso, risultato di un lungo processo di cura e di custodia, con le persone amate e con gli amici di una vita. Proprio come nell’antica Grecia, mi piace immaginare che questo nostro vino possa allietare gli incontri più piacevoli, rinnovando uno dei rituali più tipici dell’essere umano”. Alla salute!