

Le Macchiole è fra le prime aziende vinicole nate a Bolgheri, nel territorio della Costa degli Etruschi (Livorno). È stata fondata nel 1983 da Eugenio Campolmi insieme alla moglie Cinzia Merli (sotto). Nel 2002, alla scomparsa del consorte, Cinzia ha preso in mano le redini della tenuta.



Il podere della fantasia

LE MACCHIOLE, REGNO DI CINZIA MERLI, È UN TERRITORIO DOVE IL BLEND DIVENTA METAFORA DELLA VITA DELL'UOMO, NONCHÉ UN'OCCASIONE PREZIOSA PER COMPRENDERE QUALCOSA DI SE STESSI

di Leila Salimbeni

Ogni opera umana è sempre antropomorfa. Precisamente in questo risiede la limitatezza, la finitezza, la caducità delle cose dell'uomo. Ma quando l'uomo imita la natura, o crea per tramite di essa, i tempi possono dilatarsi e l'opera può superare l'uomo o, quantomeno, perpetuarlo in eterno. Le Macchiole è sopravvissuta al suo fautore, Eugenio Campolmi, che in tempi non sospetti la desiderò al punto da inimicarsi tutta la famiglia. Ma se la sua opera non si è limitata a sopravvivergli e, addirittura, ha prosperato negli anni creando un modello per Bolgheri e per l'Italia tutta, lo si deve soprattutto a Cinzia Merli, che ha continuato l'opera del marito Eugenio e a cui Le Macchiole oggi assomiglia pienamente. Lei, qui, è il vertice, il capo, la testa di tutto. Sottile e minuta, Cinzia è solida e acuta e, come tutte le persone intelligenti, è più interessata alle critiche che agli elogi, elemento che si fa lapalissiano soprattutto in degustazione, fase in cui, oltre ai vini, a essere indagato è anche il degustatore.

Il vino, per lei, è difatti una tensione costante verso la perfezione o, quantomeno, verso il miglior vino possibile, in ottemperanza a un ideale che, come la linea dell'orizzonte, si sposta in avanti ogni volta che sembra d'averlo raggiunto. E, infatti, benché ciascuno dei vini de Le Macchiole (eccezion fatta per il Bolgheri rosso) sia figlio di un unico vitigno, l'azienda si è imposta all'attenzione della critica e del pubblico come il regno delle combinazioni e, pertanto, delle possibilità: l'arbitrio, insomma, che garantisce all'uomo uno spazio di libertà pressoché infinito all'interno delle maglie, finite, fisse, del canovaccio di tre etichette, Messorio, Paleo e Scrio, per tre vitigni, Merlot,

Cabernet franc e Syrah. Donde arriva, dunque, tutta questa complessità? Dall'uomo, anzi, dalla donna che, com'è noto, più difficilmente si accontenta e designa, per i nove appezzamenti gestiti con cura certosina dal fratello Massimo e dai lei figli, Elia e Mattia, un ventaglio complicatissimo di combinazioni, complice il fatto che quasi tutti gli appezzamenti contengono tutte le uve in proporzione variabile. Il motivo? Avere la massima

libertà di scelta al momento degli assaggi per i tagli finali. Che è il momento zenitale delle Macchiole. Quanto alla cantina, qui si entra nel regno di Luca Rettondini, in azienda dal 2008 e oggi unico depositario dopo un periodo di affiancamento a Luca D'Atto. Ebbene è Rettondini, col placet insindacabile di Cinzia, a determinare le combinazioni di tutto lo scibile che compone l'universo delle Macchiole: profondo conoscitore di

legni e tonnellerie, a lui, ogni anno, è demandato il compito di comprare botti e barrique (Orion da 420 litri, Taransaud da 520 e François Frères) che ospitano i vini che sin dalla fermentazione, insieme a una percentuale di anfore di Francesco Tava e a tini di cemento dove i vini, una volta assemblati, vengono mandati a riposare, e a respirare, prima di entrare in bottiglia.

Aloro, ovvero a Cinzia e Luca, assieme ai figli, è dunque demandato il momento del blend, di cui *Spirito diVino*, per interposta persona della sottoscritta, ha partecipato nel corso di una degustazione che è durata tutto un pomeriggio. È dunque pertinentissimo parlare, per Le Macchiole, di stile, ovvero di quello che in Francia si chiama *goût maison* ma senza che questo sia troppo caratterizzante, che l'ineffabilità è spesso più persuasiva di qualunque firma. E così, dopo un assaggio orizzontale della 2018 (annata smisurata per Paleo, profondissimo ma acceso da acuti vinilici e freschezze di bosco, zefiri mentolati e polveri di pepe nero; delicatissima su Scrio, speziato ma screziato di pietre salate e seducenti eco di fiori blu; commovente per Messorio, ove elementi linfatici accendono il ricordo di erbe aromatiche e camomilla), siamo passati all'assaggio del blend finito di Paleo 2020 (promettente nelle sue note di menta e gelatina di lamponi, succoso e quasi mordace al palato) e agli assaggi da botte, provando le possibili combinazioni, giocate sul gusto personale dell'autrice dell'articolo. Il risultato? Come sempre, quando si tratta di vino, ho imparato una lezione: è che sono troppo impegnata a piacere e compiacere. Ma questa è, dopotutto, un'altra storia... 🍷



Questioni di famiglia



Cinzia Merli con i figli Mattia (a sinistra) ed Elia che contribuiscono alla gestione dei 27 ettari vitati aziendali. Sotto, la cantina. A fianco, dall'alto, la selezione dei grappoli al tavolo di cernita consente di produrre vini che sono, in ogni singola annata, la migliore espressione del territorio bolgherese; Messorio, Paleo e Scrio, protagonisti della degustazione (lemacchiole.it).

