

Cacciagrande, il fascino di un vino che suscita emozioni

Il fascino di un vino consiste anche nella capacità di suscitare emozioni. Lo sa bene Bruno Tuccio che, oltre ad essere viticoltore, si diletta anche di poesia. CACCIAGRANDE, una giovane azienda e un giovane produttore, ha sede tra il borgo di Tirli e il sito etrusco di Vetulonia. La DOC è quella del Monteregio.

di Nicola Alocci

Bruno mi aspetta di mattina presto. Dopo aver fatto un pezzo della Castiglione, prendo la strada delle Strette, che è una sorpresa. Enormi querce e maestosi olivi si rivelano in un via vai di mezzi agricoli, solo 10 minuti prima ero in Piazza della Vasca a Grosseto.

Arrivo in località Ampio, i vigneti soleggiano nel bel mezzo di un paesaggio di grande variabilità. Cipressi che si alternano a pini di alto fusto e il mare, con alle spalle colline e macchia. Intravedo l'azienda, Bruno mi accoglie assieme ad Elena, sua compagna. Sprizzano genuinità e tanta voglia di fare. Su un terrazzino di questa azienda e dimora hanno preparato un piccolo tavolo, con tutta la loro produzione, c'è del prosciutto appena affettato, pecorino e pane bruscato pronto per l'olio. Un momento di relax dopo le fatiche del Vinitaly. Appena in questi giorni hanno finito di imbottigliare l'ultima produzione. Degustiamo i vini in una sorta di anteprima del piccolo affinamento in bottiglia di cui necessitano. Sono i profumi che mi colpiscono subito, carichi di frutto. La prima associazione è un profumo straripante di vendemmia, che mi riporta indietro con la memoria, ecco l'emozione che è arrivata. Colazione di campagna a Cacciagrande? Forse la stessa di quando in passato si veniva a cacciare cinghiali e selvaggina da queste parti. Con lo sguardo spazio sul panorama, la dominante è una grande quiete, è forse questo il segreto che ispira vini e poesia? Scopriamolo con Bruno.

Come inizia la sua avventura nel mondo del vino?



Vengo dal mondo agricolo, il mio percorso è un'estensione di quanto fatto dalle generazioni precedenti. Mio padre è perito agrario, ha dato vita in passato un'opera di ricomposizione fondiaria. Attraverso i suoi risparmi ha acquistato dei pezzetti di poderi dell'Ente Maremma, partendo come frutticoltore. Nell'85 sono arrivati i primi vigneti. Ho sempre avuto le mani in pasta in azienda, nonostante abbia fatto altri studi (lettere all'università). Era un mio sogno iniziare una produzione viticola e nel 1997 è nata questa azienda da me condotta, pur mantenendo una sinergia di collaborazione agronomica con l'azienda di mio padre.

Perché Cacciagrande?

Cacciagrande è il nome del luogo, il toponimo di questa valle tra le due catene di colline. C'erano in questa zona dei grandi latifondi prima della riforma fondiaria dell'Ente Maremma, dove i nobili potevano esercitare grandi battute di caccia.

Che difficoltà ha incontrato un giovane produttore come lei?

Ho pagato un po' lo scotto della giovane età. Molto lavoro e investimenti. Oggi il motivo più ricorrente è "produrre non è facile, vendere è ancora più difficile". Quindi la difficoltà maggiore è nell'aspetto commerciale. La prima uscita è stata con l'annata 2001 del Monteregio, solo adesso si stanno vedendo i frutti sostanziosi del lavoro fatto in precedenza.

A che punto è la DOC del Monteregio?

È una delle DOC più giovani del panorama maremmano. È nata nel '94 dalla volontà di un gruppo di produttori. Il programma territoriale iniziale è stato



allargato in seguito, come capita spesso per esigenze amministrativo-politiche. Da una fase iniziale passata un po' in sordina, umilmente ha raggiunto un ottimo livello qualitativo grazie al lavoro dei produttori locali e all'apporto dei grandi nomi scesi in Maremma, che hanno destato interesse. Sono aumentati i riconoscimenti nelle guide e i vini sono in crescita. Importante è stata la recente nascita del consorzio di tutela, di cui sono Vicepresidente. Un tassello in più per il riconoscimento e la valorizzazione della DOC stessa.

Cosa aggiunge Cacciagrande al Monteregio? E le sue caratteristiche?

È una realtà emergente sia come azienda che come filosofia produttiva. Bisogna ammettere che in questa zona, per un fattore pedoclimatico e per via della tessitura del terreno, si fa fatica ad ottenere, da vitigni autoctoni come il sangiovese, struttura, colore e qualità adeguata, come avviene invece in altre zone, per esempio quella del Morellino o del Montecucco. Il clima è molto asciutto e ventoso, generoso di caldo



e di luce. I terreni, ricchi di sabbia e di limo, poveri d'argilla, drenano molto e danno vita a vini molto morbidi con aromi intensi. Quindi diventa importante l'assemblaggio con vitigni internazionali, che si esprimono in un territorio come il nostro in maniera eccellente. E da qui viene la mia scelta di mantenere queste due anime, tra l'autoctonia dei nostri vitigni e i grandi caratteri dei cloni francesi.

Ci parli dei suoi vini.

Il vino con il quale abbiamo iniziato è il Monteregio. È il nostro vino base più tipico, molto schietto e senza trucchi, non fa legno, ha piccole percentuali di cabernet sauvignon e merlot, all'80% sangiovese, come recita il disciplinare. Amo molto effettuare blendaggi, mi piace unire personalità e struttura, in modo che i vitigni si completino, sia per equilibrio che per sopperire ad eventuali mancanze. Il Cortigliano – che prende il nome dal fosso di fondo valle – proviene da un 70% di sirah e 30% petit verdot, che dà molta struttura, un viaggio molto particolare. È il vino più morbido ed ha un passaggio in barrique di 4/5 mesi, adatto sia come aperitivo che su pietanze leggere. Il vino più importante è il Castiglione, il nome è un omaggio al nostro comune. Un viaggio inedito 50% merlot e 50% sirah, che si completa con 12/14 mesi in barrique e 6 mesi di affinamento in bottiglia. Sia il Cortigliano che il Castiglione sono stati premiati con due bicchieri dal

gambero Rosso.

Com'è andato l'ultimo Vinitaly?

Abbiamo riscontrato una grande attenzione per la nostra DOC, molte sono state le richieste dal mercato italiano e dall'estero, segnali positivi dunque. Le ottime sinergie tra le aziende della DOC e gli enti



locali hanno permesso di fare sistema sul mercato e di crescere su vasta scala. È stata anche un'occasione per presentare il nostro nuovo vino bianco, un viognier in purezza. Una scelta che rispetta la tendenza all'innovazione della nostra azienda. Il viognier è un vitigno molto sapido, con un patrimonio di profumi impressionante e grande ricchezza aromatica. Trova un'ottima collocazione in questa fascia costiera.

A che punto siamo riguardo alla pro-

mozione del territorio?

Negli ultimi anni sono stati fatti dei passi importanti. A partire dal riconoscimento della Maremma come distretto rurale, che fa da cappello anche ad altri comparti produttivi, oltre al vino. Ovviamente bisogna puntare sui settori importanti, come l'agroalimentare e il turismo, che possono andare benissimo di pari passo. Con l'obiettivo di costruire nuove sinergie, dando vita ad un fronte comune per far crescere l'immagine dell'intero territorio.

Cosa bolle nel tino di Cacciagrande? Novità per il futuro?

Finalmente la nuova cantina e il punto di accoglienza sono operativi. Inoltre, abbiamo appena aperto un punto vendita a Castiglione della Pescaia, che rientra in un progetto di apertura verso l'esterno da parte dell'azienda e rappresenta un biglietto da visita di Cacciagrande, dove è possibile degustare i prodotti ed organizzare eventi. Oltre ai vini è presente un olio prodotto con le nostre olive e una grappa che completa la nostra gamma. Infine, abbiamo dato vita ad una divertente collaborazione con un'azienda che produce una linea di saponi aromatizzati con i nostri vini.

Concludiamo con la passione per la poesia e il legame del vino con questa forma d'arte.

Vino e poesia si sono sempre legati sin dai tempi più remoti. Ogni grande poeta, sia classico che moderno, nei suoi versi ha fatto sempre un riferimento al vino, sia come elemento che permette di cogliere attimi di bellezza esteriore che come sollievo ad angosce e malumori. La mia passione per la poesia è viva sin dall'adolescenza, ed è un mezzo che uso per riflettere ed entrare in contatto con le cose che mi circondano. È per questo che ho scelto di inserire nelle retroetichette dei vini di Cacciagrande alcuni versi di Orazio, che è il poeta lirico latino che amo in particolare modo.

Dunque un intreccio e un sodalizio che lascia ben sperare. Vista la cultura della poesia che appartiene alla tradizione popolare di questa terra e l'attuale successo della Maremma enologica. È giunto il momento di salutare Bruno, autentico e genuino produttore, anche nella sua vocazione creativa.