

Destinazione infinito con il Chianti Rùfina di Gondi

Con i vini del marchese Bernardo Gondi, discendente di un antico casato fiorentino, legato alla Consorceria dei Filippi, collocata nel Paradiso da Dante nella *Divina Commedia*, si esperiscono un gioco e un confronto permanente con l'infinito. Passate le canne di bambù, nell'incomparabile scenario delle colline a nord-est di Firenze, tra boschi di querce e cipressaie, presso Pontassieve, si staglia la villa quattrocentesca – chiamata Tenuta Bossi – che ospita, nei sotterranei, la cantina, dove, attraverso il tempo dei miracoli, nascono i nettari di questa zona del Chianti. Otto etichette. Tre di esse afferiscono al vino più distintivo di questo territorio, il Chianti Rùfina, quello proveniente dall'area altimetricamente più alta: dai 280 ai 550 metri. Già Cosimo III, nel bando del 24 settembre 1716, lo classificò tra i primi 4 della Toscana. Dal 1984 è Docg, ma i Gondi, riconosciuti nobili nel 1197, con le dovute migliorie, lo producono dal 16° secolo. La bottiglia più rappresentativa, oggi, è "Villa Bossi riserva", proveniente dalle vigne, con esposizione a mezzogiorno su terreni di galestri, argille e sedimenti calcarei, di Sottomonte e Camerata, *blend* di

Sangiovese (80 per cento), Colorino (10%) e Cabernet Sauvignon (10%). Si tratta di un vino tra i più longevi: in bottiglia dura 40 anni. Nelle parole di Bernardo Gondi, che perpetua la tradizione con i figli Gerardo e Lapo, può essere accostato ad «un filettino di Chianina al sangue con una cappellina di porcini». I profumi sono di violetta passita e ciliegia croccante. Le altre due riserve del Rùfina sono "San Giuliano" e "Pian de' Sorbi". Accanto ai due *Super-tuscan* – ricordando Giacomo Tachis, il principe degli enologi, inventore di Sassicaia e Tignanello – "Mazzaferata" e "Ser Amerigo", due rossi della Toscana Centrale, Igt ma del valore di una Docg, Bernardo Gondi realizza un vin santo del Chianti Rùfina Doc, il "Cardinal de Retz", da uve al 100% Trebbiano, appassite per 4 mesi sui cannicci e fermentate e maturate per 10 anni sui caratelli. Ciò significa che la vendemmia 2015 si berrà nel 2026. Un orgasmo di sapori e profumi, mandorlo, noce, frutta candita. Per esplorare l'infinito attraverso impressioni, pensando ai mattini di Monet. Oppure ascoltando gli stati d'animo di Mozart nel "Divertimento in B-flat major K137" del 1772.