

# PRINCIPE CORSINI

## LA RAFFINATEZZA DEL CHIANTI CLASSICO E IL MATRIMONIO CON IL BIODINAMICO

Raccogliete ogni energia rimasta dopo una giornata frastronante o magari anche silenziosamente dedicata a rimuginare su progetti da intraprendere o ipotesi lasciate andare e, dato che il tempo si consuma attimo dopo attimo, dedicatevi a gustarvi un irripetibile momento, meditando, facendo di esso un tesoro, un ponte tra i sedimenti vivi del passato e lo straordinario omaggio di un domani e di un mistero ultimo. I vini di "Principe Corsini" sono il desiderante accompagnamento di questa meditazione, di questo temporaneo e necessario distacco dal rumore del mondo. La specialità di questa importante famiglia della nobiltà toscana – giunta a Firenze da Poggibonsi alla fine del 1100 e che vanta, nel suo albero genealogico, un santo (Andrea Corsini, vescovo di Fiesole nel 1373), un papa (Lorenzo Corsini, eletto al Soglio Pontificio nel 1730), un deputato del Regno d'Italia e senatore a vita (Tommaso Corsini, fondatore, tra l'altro, della Fondiaria Assicurazioni) – è il Chianti Classico Docg, realizzato da uve provenienti dai 49 ettari di vigne collinari di una delle due sue tenute, a San Casciano Val Di Pesa (Firenze), "Le Corti", ove svetta un fiabesco palazzo che ne costituisce la sede. L'etichetta più venduta è il Chianti classico "Le Corti", un ensemble in cui il Sangiovese, prim'attore che detta il ritmo, è affiancato dagli sparring partner Colorino e Canaiolo.

Principe Corsini ne produce e commercializza dalle 80mila alle 100mila bottiglie l'anno. Vino dal color rosso rubino intenso, all'olfatto di carattere, netto e preciso, «con fresca apertura speziata e mentolata che incornicia un frutto rosso nitido e dalle sfumature agrumate», cui si uniscono sentori

di violette e iris, preludio di uno slancio pepato da seguire nella sua progressione, si può sposare non solo con le carni, o con la classica ribollita toscana, ma anche, nelle parole di Duccio Corsini, figlio del principe Filippo XI, «con pesci carnivori come la ricciola e il branzino». Chi stabilisce, infatti, nella repubblica dei vini, del mangiare e del bere, che con i pesci si adattino soltanto i bianchi? Con buona pace di James Bond, l'agente 007, alias Sean Connery, che in From Russia with love (1963), sbugiarda il gregario della "Spectre" Donald Grant nel momento in cui ordina un Chianti da accompagnare a una sogliola, istituzionalizzando una visione manichea ancora troppo resistente per essere sfatata.

Per soluzioni più elitarie, Principe Corsini presenta, in cata-

logo, anche le etichette "Cor-tevecchia", un Chianti Classico Riserva al 95% Sangiovese e il resto Canaiolo e Colorino, che promette un fuoco d'artificio, al gusto, di raggiante ciliegia e di arancia sanguinella su sfondo di robinia, e "Don Tommaso", variante in cui la Docg è una combinazione del Sangiovese, all'85%, con il Merlot (90 punti da Wine Spectator nel 2003), di sorprendente capacità di fresca tenuta all'invecchiamento (oltre 25 anni). Da non dimenticare è il pregiato Zac, Sangiovese in purezza prodotto per la prima volta nel 2008, di notevole longevità, il cui nome d'etichetta è l'acronimo di "Zia Anna Corsini", sorella del principe Tommaso, cui il vino è dedicato (96 punti da James Suckling nel 2015).

Nel catalogo dell'azienda, che in Gdo intrattiene un rapporto esclusivo con Esselunga e ha raggiunto l'80 per cento delle vendite all'estero – soprattutto in Svizzera, Giappone e Stati Uniti – e, oltre rendere possibile l'acquisto dei consumatori privati on line sul suo dominio Web, ha recentemente inaugurato una piattaforma B2B per ristoratori, Ho.Re.Ca. e altri operatori organizzati, spiccando anche un rosè metodo Charmat a base di Sangiovese e il vinsanto "Sant'Andrea Corsini". Anche le etichette prodotte nella seconda tenuta di proprietà, "la Marsiliana", 20 ettari nell'omonima località del Grossetano, nel cuore della Maremma, con autonoma cantina per la vinificazione, "Birillo" (Costa Toscana Igt), "Marsiliana" (Maremma Toscana Igt) e un Vermentino Igt Toscana, sono una scoperta. Rilevante è anche il fatto che «dal 2015 – come sottolinea Duccio Corsini – tutti i nostri prodotti detengono la certificazione biologica». Tuttavia, last but not least, Prin-



cipe Corsini ha realizzato anche due etichette in tiratura limitata, "Fico" e "Per Filo", entrambi Sangiovesi in purezza provenienti da uve accuratamente selezionate in una porzione della piccola ma preziosa Vigna delle Gugliaie, presso la tenuta Le Corti, nate da un progetto di Filippo Corsini, primogenito di Duccio e Clotilde Trentinaglia de Daverio, purtroppo prematuramente mancato. Vini che vanno oltre il bio questi, e che si collocano in un gradino diverso rispetto ai Supertuscan, senza solfiti, abbracciando la filosofia del biodinamico, un pervasivo approccio di simbiosi tra uomo, coltivazione e natura. Sta anche in questo il futuro di Principe Corsini, all'insegna del rispetto per la memoria e per il tutto, accaduti e donati. Ascoltando, nel corso della degustazione meditativa, Selvati di The Alvaret Ensemble & partner.