

Dalla Svezia con amore: i vini di MonteRosola

scritto da Agostino Palomba | 24/11/2020



I coniugi Bengt ed Ewa Thomaesus stregati da una collina in quel di Volterra, dove prospera una giovane azienda che ha messo al primo posto il rispetto dell'ambiente e del consumatore

In cima alla collina, a 400 metri sul livello del mare, il panorama è mozzafiato, e lo è a trecentosessanta gradi. Scorgiamo Volterra, mentre il vento si infila tra i filari delle vigne, alleato prezioso per portare a casa **uve sane, in perfetta forma**. Vigne giovani per una realtà giovane, ma già affermata. Il merito va ai coniugi svedesi **Bengt ed Ewa Thomaesus**, che nel 2013 rilevano l'azienda La Rosola (attiva dal 1999), oggi **MonteRosola**. A dar man forte i figli **Åsa, Pär ed Erik**, sommelier qualificati, **il direttore Michele Senesi e l'enologo Alberto Antonini**. Ne vien fuori una "chicca" a conduzione biologica, che fa viaggiare di pari passo sostenibilità ambientale e innovazione tecnologica.

MonteRosola: capita di innamorarsi...

I padroni di casa ci danno il benvenuto. Sorridenti. Di aziende vitivinicole Bengt ed Ewa ne visitarono almeno una trentina (in Toscana e non), **fino allo scoccare della scintilla**, proprio lì, **su quella collina volterrana**, che la spuntò sugli altri scenari circostanti, senza dubbio più celebri, da Bolgheri, al Chianti Classico fino a Montalcino. Da quelle parti sarebbe stato forse troppo facile. Di sicuro meno avvincente.

Scendiamo nella cantina di MonteRosola, accompagnati dal direttore Senesi, giù per una scala a chiocciola di rara bellezza, di un equilibrio che sembra quasi precario, ma che invece sostiene e rassicura. **Pulizia e ordine regnano ovunque**. C'è un buon odore. Entriamo nel locale che ospita i "legni": botti piccole, medie e grandi, che coccolano i vini in affinamento e strizzano l'occhio a qualche novità oggetto di sperimentazione. Nell'ambiente accanto si stagliano, imponenti e panciuti, come enormi uova, **i tini di fermentazione in cemento poroso**, materiale consono per la stabilizzazione della temperatura. Giungiamo, curiosi, in sala degustazione. Se tanto mi dà tanto...

Chimica fatti più in là

Ecco l'enologo Antonini, con le "sue" bottiglie.

«Lavoriamo, coerenti al **progetto di forte ecosostenibilità voluto dalla famiglia Thomaes**, per assicurare l'equilibrio tra uomo, pianta e clima. La nostra è una viticoltura tradizionale, artigianale. La chimica resta e resterà fuori perché distrugge le autodifese delle piante, e noi vogliamo assicurare longevità ai vigneti. **Facciamo vini di territorio, senza l'uso di diserbanti**. Siamo coerenti anche nella trasformazione delle uve, che raccogliamo a mano; niente sovraturazioni o sovraestrazioni. Non ci interessa fare vini concentrati che strizzano l'occhio ai mercati, bensì **autentici e dinamici**».

Idee chiare, chiarissime, che sfociano in **70.000 bottiglie di fascia medio-alta**, vendute più o meno in parti uguali tra Italia e Estero, con una attenzione particolare al Nord Europa. **Tre bianchi e sei rossi, tutti coi "timbri" dell'eleganza e della piacevolezza di beva**, frutto delle pratiche enologiche di cui sopra e di terreni argillosi di qualità, ricchi di calcare e minerali.

Tipicità ed eleganza

Antonini conduce l'assaggio dei vini di MonteRosola. Le etichette delle bottiglie, originali, in bianco e nero, predispongono alla degustazione. Passiamo dal sapido Vermentino (**Cassero 2019**) al suadente blend di Grechetto, Manzoni Bianco e Viognier (**Primo Passo 2019**), per chiudere il terzetto dei bianchi con il Viognier in purezza (**Per Mare 2018 e 2019**), che si preannuncia longevo.

Si passa ai rossi. More e spezie nel **Mastio 2018** (Sangiovese in prevalenza con un 10% di Cabernet Sauvignon), tipico e possente il **Crescendo 2016** (da uve Sangiovese), ancora uno o due anni da concedere al **Corpo Notte 2016** e al suo tannino (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%). Il **Canto della Civetta 2016** (Merlot) ci affascina, fine nel suo frutto rosso ben fuso a una nota mentolata, mentre l'**Indomito 2016** (Syrah 75%, Cabernet Sauvignon 25%) stuzzica il naso con cenni di pepe e noce moscata e si impadronisce della bocca lungo e profondo. Chiudiamo con il **Per Terras 2018** (Cabernet Franc), prima vendemmia da una vigna giovanissima, che dona sensazioni balsamiche vestite di grande eleganza.

Il Wine Club e gli eventi di MonteRosola

Siamo ai saluti e ai ringraziamenti. Ce ne andiamo certi che torneremo, perché il posto merita. Una realtà dinamica che guarda avanti. **Ultimissima novità il varo di un Wine Club**, al quale ci si può [iscrivere attraverso il sito aziendale](#), per ricevere newsletter stagionali e usufruire di offerte anticipate e sconti speciali. Previsto anche un «**servizio di abbonamento esclusivo**» che contempla selezioni di vini consegnati direttamente a casa.

Chi vorrà fare un salto in azienda, scoprirà una realtà poliedrica che gira intorno al vino. Le ultime righe del depliant rendono bene l'idea: La «cantina è a vostra disposizione per **degustazioni di vino e olio d'oliva**, tour, picnic nei vigneti, eventi privati, matrimoni, **musica, arte e altro ancora**. Abbiamo creato il nostro sogno in Toscana, qui a MonteRosola, e vogliamo dividerlo con te! Sei il benvenuto!».

MonteRosola

Podere La Rosola 27 - Loc. Pignano - Volterra (PI)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)