



La sensualità «Green» firmata Le Crocine... Vini che parlano di sentimento, passione e voglia di stupire in quel di Bolgheri

Bere (e fare) vino è un atto d'amore. Sempre e comunque. Se poi a questo gesto si aggiunge anche quello dell'abbraccio familiare di chi lo produce allora la magia, con la emme maiuscola, è servita

Servire **carezze di sorso potenti ma al contempo educate**, profonde ma allo stesso modo gentili, oggi, è un progetto stilistico raro. Stiamo parlando di una **sensualità «Green» firmata Le Crocine...** Parliamo di **una delle più giovani voci** della recente rivoluzione giacobina della vitivinicoltura italiana: **Bolgheri**.

Qui abbiamo **vini che parlano di sentimento**, passione e voglia di stupire. Con classe ed eleganza stilistica. Una tela cromatica di emozione e contemporaneità, il tutto racchiuso in una

cornice costruita attorno ai contrasti narrativi dell'impressionismo territoriale e le pennellate vorticosi dell'espressionismo autorale.



Il borgo di Castagneto Carducci, in provincia di Livorno.

Le Crocine: storia e filosofia dell'azienda di Castagneto Carducci

L'azienda **Le Crocine** è stata fondata circa un decennio fa da **Niccolò Marzichi Lenzi**, già amministratore delegato di **Tenuta di Biserno**, con la moglie **Joy Green**, sorella gemella della famosa attrice [Eva Green](#), forse una delle più duttili icone in celluloide del XXI secolo.

Un lavoro di squadra, anzi di famiglia, che arriva dalla Francia passando per il Nord Europa e s'innamora, ovviamente, dei profumi orografici del Mediterraneo, forse sarebbe stato strano il contrario, e ne traccia segni che oggi sono diventati forse direttrici!

Nasce tutto in un garage. Da qui determinazione e passione aiutano la semantica espressiva che pervade la famiglia a diventare rappresentazione liquida di un essere e di una visione chiara. Anno dopo anno, si è saputo sedurre i gusti e i palati parlando di identità, visione e qualità. Soprattutto con l'**ottica di guardare oltre il confine nazionale**. I dati sull'export lo attestano visto che le **etichette firmate Le Crocine** volano oltre Bolgheri per il 90% dei casi.



Da sn, “Le Crocine Toscana Rosso Igt 2022” e “Cuvée Eva Toscana Rosso Igt” (Foto © Riccardo Isola).

«Abbiamo iniziato per passione, – spiega **Marzichi Lenzi** – volevamo produrre un vino con le nostre mani e sperimentare per raggiungere l’obiettivo di mettere in bottiglia qualcosa che in primis piacesse a noi, ossia un vino fruttato, equilibrato, speziato e vivace, di personalità, che riflettesse la varietà e la provenienza».

Il tutto senza avere un grappolo di proprietà. Le Crocine, infatti, acquista le uve per produrre i propri vini selezionando minuziosamente conferitori (dislocati nelle zone di Bolgheri, Bibbona e Suvereto) e qualità, anche in base all’annata. Modalità non certo nuova ma che anzi ha numerosi, blasonati e importanti testimonial in tutto il mondo. Basti pensare a cosa succede in Borgogna o in Napa Valley.

La Sensualità Green delle 4 etichette Crocine

Le Crocine, che per realizzare i propri vini utilizza come base logistica la [Tenuta di Biserno](#), produce **quattro etichette**. Quattro rappresentazioni liquide di terroir che segue comunque una tecnica di produzione comune a tutte le referenze. Ne abbiamo degustate due e vi raccontiamo la nostra esperienza.

Cuvée Eva Toscana Rosso Igt

È una Cuvée, punta di diamante della produzione. È il vino di Eva. Una “*dark apple*” profonda e vibrante che si lascia intimamente ammirare. È il 2016, primo anno di produzione, in cui Eva ha fatto il ballo delle debuttanti nel grande spettacolo del vino italiano. D’allora si è potuta esibire e apprezzare solo in quattro occasioni (oltre alla prima annata sono state realizzate bottiglie nel 2018, 2020 e l’ultima a breve in commercio 2022).

È l’**essenza del Cabernet Franc in purezza**. Un sorso ammaliante che gioca sui binari della freschezza e dell’identità di genere (Cabernet Franc appunto). Vino che fa dell’intensità e della personalità intensa il vero racconto enoico. Un abito che si lascia accarezzare e apprezzare per una silhouette di sorso provocante ed elegante. La sinuosità croccante del frutto rosso e nero si allunga, infatti, e si veste di una setosa velatura verde. Scusateci la provocazione di parole ma è essenzialmente «Green» ... per rimanere in famiglia. Un gioco di rimandi d’Oriente, speziato scuro, con carezze di sottigliezze balsamiche da Mediterraneo isolano. Un background che è tela sul quale si stagliano pennellate fini e puntuali. A primo acchito ricorda l’eleganza della stagione dei «Fiori d’inverno» di Giorgio Armani. Essendo ancora in prova di botte, questa 2022 si nota per la sua adolescente esuberanza tannica ma, si sa, la perfezione è figlia del tempo e non dell’attualità... Un vino di potenza e slancio. Un sorso sensuale e libero.

«Si è distinto fin dai primi tempi in barrique per il suo equilibrio e la sua complessità. – ricorda lo stesso ideatore **Niccolò Marzichi Lenzi** – Per questa ragione è stato imbottigliato separatamente, lasciando esprimere liberamente questa sua personalità un po’ insolita e sicuramente peculiare, che ben ricorda la persona a cui è stato dedicato: l’attrice francese Eva Green, sorella gemella di Joy».

Prezzo al pubblico: a partire da 80 euro



L'attrice Eva Green, sorella di Joice, a cui è stata dedicato "Eva Toscana Rosso Igt"
(Foto © Ufficio stampa).

Le Crocine Toscana Rosso Igt

Altro abbraccio passionale, seppur molto differente da quello regalato da Eva, è il vino d'entrata de Le Crocine. E che entrata... Un Igp frutto della triade composta dal **Cabernet Franc** (70%) **Merlot** (20%) e **Cabernet Sauvignon** (10%). Parliamo di circa 10.000 bottiglie e l'ultima annata in commercio è la 2022.



Cassette di Cabernet Franc (Foto © Facebook Le Crocine).

Siamo di fronte alla sorella “minore” della Cuvée in cui l’annata 2022 gli permette di entrare in scena con una fulminante e riconoscibile espressione del suo blend. Sempre provocante, l’ingresso è una sferzata di freschezza mineral-balsamica e speziatura netta. Un velo di *naked dress* in stile Thierry Mugler. Qui il corpo di frutta matura ma ancora sinuosa e croccante, elegante, si lascia avvolgere da un sottile strato di complicità. C’è il velluto del Merlot, c’è la fluida complessità e la freschezza del Cabernet Sauvignon, il tutto completato dalla sofisticata e mai banale eleganza del Cabernet Franc. Un sorso da Haute Couture contemporanea da sfoggiare senza remore anche tra diversi anni. Da avere nel proprio guardaroba in cantina....**Prezzo al pubblico:** a partire da 22 euro.

Le Crocine S.r.l.s.

Loc. Lamentano 135 – Castagneto Carducci (LI)

www.lecrocine.it

Data di creazione

06/03/2024

Autore

riccardo-isola