

Il vino, di generazione in generazione.

L'Orvieto

Nelle grandi famiglie del vino il cambio generazionale è un momento decisivo, con le giovani leve che danno nuova linfa alle attività di famiglia, cercano nuovi percorsi per raccontare il territorio, abbracciano modalità produttive rigorose ma aperte al rinnovamento, senza però tradire lo stile familiare.

Palazzone

Uno sperone vulcanico posto alla sommità del nucleo collinare di Rocca Ripesena segna il transito dal settore sud a quello nord del versante occidentale della Doc. Qui è netto il passaggio da suoli di matrice vulcanica a quelli di origine sedimentaria e, come succede in rari casi, la brusca discontinuità geologica del sottosuolo si manifesta con la stessa tensione e risolutezza nella storia e nei vini dell'azienda Palazzone, che sorge in questa località. Intuizione, talento e tecnica sono rispettivamente la sintesi di Angelo, Giovanni e Pietro Dubini: nonno, padre e figlio che da quarant'anni lavorano su questo territorio. La terra accomuna le tre generazioni che con una diversa sensibilità antropologica hanno capito quanto il vino sia legato alle mani dell'uomo.

Lo stile di famiglia

Fare un buon prodotto, con l'onestà intellettuale di chi sa che è il suolo a creare l'Orvieto come tipologia di vino, assieme alla diversità dei micro-climi nei vigneti che ne disegnano la fisionomia: è questa la cifra stilistica che contraddistingue il carattere dei vini della famiglia Dubini.

L'uva attraverso la mediazione dell'uomo può raggiungere bellezza, evoluzione e invecchiamento nel vino, che sono la parte più artistica del mestiere di vignaiolo.

L'artigianalità necessaria per raggiungere questo scopo è la stessa che lega Pietro al nonno materno Livio Orazio Valentini, pittore orvietano. Pietro, attualmente iscritto all'ultimo anno di enologia ad Alba, dopo varie vendemmie in Friuli, Piemonte e sull'Etna, è persuaso che il concetto di cru non sia applicabile al caso orvietano bensì, come ha dimostrato la mappatura del territorio realizzata recentemente dal consorzio di tutela, un discorso di zonazione. Una via di fuga che potrebbe offrire, a tutto il territorio, la possibilità di muoversi insieme e uscire dalla supremazia del marchio che classifica l'areale.

I vini

Il Campo del Guardiano è il vino più noto che l'azienda realizza, l'annata 2007 è un omaggio ancestrale all'arte del blend che individua il territorio: un vino rigoroso dall'anima gipsy, tipico, strutturato e articolato; da provare insieme a un uovo alla carbonara cotto a bassa temperatura con crema al grana e guanciale stufato. Il Muffa Nobile 2005 ti porta lontano, verso Oriente, su una complessità olfattiva sussurrata e variegata, e una persistenza lunghissima che caratterizza il finale. Da sorseggiare ascoltando tutto di un fiato Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band.

a cura di Emanuele Schipilliti