

Le Cantine di Antinori e degli Hunyady Della Gherardesca

La nobiltà toscana in Ungheria

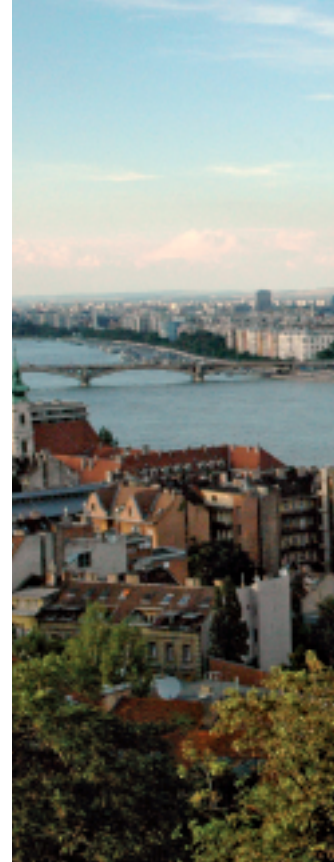
Una terra promettente e con alle spalle una grande tradizione enologica • Due nobili famiglie del vino italiano, anche imparentate, ne hanno colto le potenzialità già vent'anni fa • Oggi la loro intraprendenza ha dato vita ad aziende all'avanguardia capaci di competere sui mercati europei



A Bátaapáti Antinori ha dato il via anche alla produzione di barrique, naturalmente di rovere ungherese. Sopra, i vigneti nella zona a sud del Paese, a circa 150 chilometri da Budapest

Le colline non sono pennellate come quelle del Chianti né il grande specchio d'acqua che si vede in lontananza ha i colori del mar Tirreno, ma la lingua che spesso vi si parla è la stessa, è quella toscana. Siamo nel sud dell'Ungheria, a 900 chilometri da Firenze, e qui, a distanza di oltre 150 chilometri l'una dall'altra, visitiamo due aziende vinicole di dimensioni completamente diverse ma che in comune hanno un aspetto molto importante poiché i rispettivi proprietari, nonostante il diverso cognome, sono imparentati tra loro. Da una parte gli Antinori, dall'altra gli Hunyady e nel mezzo, a far da tramite, i Della Gherardesca. Nomi importanti dell'aristocrazia toscana e magiara che si ritrovano ora a far vino in un Paese in pieno sviluppo vitivinicolo a vent'anni dalla fine del regime comunista.

L'Ungheria, del resto, ha sempre vantato un'antica tradizione in questo settore dal momento che sono stati i Romani a piantare i primi vigneti nella zona dei Carpazi e sulle colline intorno a Buda. Ma la regione vinicola più importante e più nota è sicuramente quella di Tokaj-Hegyalja, nella parte nord-orientale, dichiarata dall'Unesco patrimonio mondiale dell'umanità. Qui si produce un vino, il Tokaji Aszú, tra i





più antichi e più apprezzati del mondo. Altre interessanti aree di produzione sono quelle di Eger, sempre a nord, e quelle di Villány, Szekszárd e Tolna, nelle vicinanze del Danubio, a sud.

È qui che all'indomani del crollo del comunismo il marchese Piero Antinori, tra i primi imprenditori stranieri a investire in Ungheria, decise di acquistare un'antica proprietà, appartenuta fin dal Settecento alla nobile famiglia di origine francese dei conti Apponyi. «In effetti», ci racconta il marchese Piero, «la nostra esperienza ungherese inizia nei primissimi anni Novanta quando il mio amico Peter Zwack (produttore del liquore Unicum e per vari anni responsabile marketing estero del Consorzio Chianti Classico, ndr) mi convinse a visitare il suo Paese e le sue realtà vitivinicole. Rimasi colpito dalla tradizione, non solo legata al Tokaji, dalla grande cultura agricola dei tecnici, dalla presenza di gloriose università e dal fascino dei luoghi. Ci fu anche prospettata l'opportunità di acquistare un'azienda viticola controllata da una cooperativa. Zwack e la società Agriconsulting, che aveva una struttura stabile in Ungheria, si dichiararono desiderosi di partecipare e convinsero anche noi. Abbiamo quindi costruito una cantina moderna e riconvertito la quasi totalità dei vigneti. Oggi nella compagine azionaria siamo rimasti noi e, con quota minoritaria, Jacopo Mazzei, che ha rilevato la quota Agriconsulting».

L'azienda individuata, la Tenuta Tüzkö, si trova nei dintorni di Bataapáti, tra

**Piero Antinori
e il responsabile
in loco della sua
Cantina Árpád Erdélyi;
nella gamma di
etichette spiccano il
bianco Tramini e il
Tüzkö Domb, da
Cabernet Franc
e Merlot. Sopra,
la veduta del Danubio
che attraversa
la capitale**



le colline di Tolna (150 chilometri a sud di Budapest). La proprietà si estende su circa 270 ettari di cui 160 coltivati a vigneto suddivisi in tre zone nella regione di Tolna: Mórág, Möcsény e Bataapáti, dove si trovano il centro aziendale con cantina, linea d'imbottigliamento, uffici e punto vendita. I terreni sono prevalentemente composti di limo e l'altitudine varia tra i 200 e i 250 metri slm. Numerose le varietà piantate sia a bacca bianca (in maggioranza) sia a bacca rossa. Tra le prime figurano Chardonnay, Sauvignon blanc, Tramini (Gewürztraminer), Riesling italico e Grüner Veltliner; tra le seconde, Kékfrankos, Merlot, Cabernet Franc, Pinot nero e Zweigelt. Il sistema di allevamento è il cortina con una densità di 4.500-5.000 piante per ettaro.

Due le cantine: quella di vinificazione è stata costruita all'indomani del-

l'acquisizione della Tenuta, completa dei più moderni sistemi per la pigiatura soffice, la fermentazione a temperatura controllata e l'imbottigliamento; antica e suggestiva, invece, quella per la maturazione dei vini rossi. Questi locali sotterranei risalgono alla fine del Settecento e oggi ospitano oltre 600 barrique di rovere francese e ungherese. La produzione complessiva annua varia tra le 350 e le 450 mila bottiglie, per il 70% vini bianchi, mentre l'export è intorno al 50%, distribuito in una quindicina di Paesi, Italia compresa, attraverso la rete della Marchesi Antinori.

«La filosofia produttiva della Tenuta», ci spiega durante la visita sotto la pioggia battente il responsabile in loco, Árpád Erdélyi, giovane professore di tedesco nonché esperto di marketing, che dal 2008 ha abbracciato questa nuova attività, «mira a ottenere la migliore espressione varietale attraverso la vinificazione in purezza delle diverse uve, in particolare quelle autoctone». Nell'ampia gamma di vini prodotti

spiccano in particolare il bianco Tramini e il rosso Tüzkö Domb, un vino che alla sua prima vendemmia (2003) fu giudicato come miglior rosso ungherese dell'annata. Prodotto da uve Cabernet Franc e Merlot, il Domb matura per circa 15 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio.

A 150 chilometri da Bataapáti, nei pressi del lago Balaton, eccoci nella campagna di Kéthely, nell'altro angolo "toscano", dove facciamo conoscenza con il conte József Hunyady, discendente di un'antica e nobile famiglia magiara che produce vino fin dalla seconda metà del Settecento. La toscaneità gli viene dall'essere nipote di Clarice Della Gherardesca, sposata con Mario Incisa della Rocchetta nonché sorella di Carlotta, moglie di Niccolò Antinori, il padre di Piero. I suoi genitori, Lázlo Hunyady e Orietta Incisa della Roc-

A Bátaapáti Antinori fa anche le barrique

Per Piero Antinori e Jacopo Mazzei, Bátaapáti non significa solo vino ma anche barrique. Di rovere ungherese, naturalmente. A qualche chilometro dalla Tenuta Tüzkö, infatti, i due nobili toscani, insieme a Eugenio Gamba, noto bottaio piemontese, hanno dato vita nel 1997 alla European Coopers, importante fabbrica di barrique che nel giro di pochi anni è diventata fornitrice di Case vinicole in tutto il mondo. «L'azienda», ci spiega in perfetto italiano Katalin Pintácsi, amministratore e direttore commerciale nonché moglie di Árpád Erdélyi, il responsabile di Tenuta Tüzkö, «è tra le poche che integra l'intero ciclo produttivo, dalla selezione delle piante in foresta alla barrique finita, avvalendosi di grande esperienza e tecniche di lavorazione artigianali».

Le piante di quercia provengono dalle aree di Zemplén, regione del Tokaj, e di Mecsek, nell'areale della Slavonia. In base ad accurate analisi risulta che le caratteristiche di questi legni, rigorosamente di montagna, sono simili a quelle del miglior rovere francese. I legni rimangono a stagionare per 36 mesi e la lavorazione avviene esclusivamente con taglio a spacco. Tutti fattori che contribuiscono a produrre barrique (da 225 litri fino ai tonneaux da 500 litri) di ottima qualità, grazie anche all'esperienza di un bottaio locale, Kristóf Flódung, oggi direttore tecnico dell'azienda.

L'arte della preparazione delle botti con taglio a spacco, garanzia di alta qualità del prodotto



József Hunyady con la consorte Katalin. Il conte discende da una nobile famiglia magiara ed è nipote di Clarice Della Gherardesca, moglie di Mario Incisa della Rocchetta. La sua azienda è vicino al lago Balaton

chetta, hanno vissuto a lungo in Italia durante il regime comunista in Ungheria ed è per questo che József e suo fratello minore Etienne sono cresciuti a Bolgheri. Ma mentre Etienne (per tutti Stefano), fotografo affermato, è rimasto a vivere in Toscana, József ha preferito tornare in patria per riprendere l'antica tradizione vitivinicola della famiglia. L'essere cresciuto in mezzo ai vigneti e alle barrique del Sassicaia hanno evidentemente stimolato in lui la voglia di tentare quest'avventura.

«Era il 1993», ci dice mentre a cena degustiamo in compagnia di sua moglie Katalin, oltre ai suoi vini, anche un Sassicaia proprio di quell'annata, «e grazie ai contatti con un produttore svizzero che possedeva già una parte di vigneti e una Cantina, decisi di acquistare altri terreni e di piantare 10 ettari di vigna con le varietà Pinot nero, Kékfrankos e Gewürztraminer. I vigneti sono ben esposti, in direzione del Balaton, sono allevati a Guyot con una densità di 4 mila piante per ettaro e una resa molto bassa, specie nel caso del Pinot nero. All'inizio ho avuto anche la consulenza di Tibor Gal, il che mi ha permesso di avviare una produzione di nicchia, poca quantità ma ottima qualità».

Con il produttore svizzero, József Hunyady ha tuttora un rapporto di collaborazione, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti tecnici. «In realtà, almeno per il momento», dice, «non ho una grande preparazione in materia vitienologica, però la passione è tanta. L'idea è quella di sviluppare ulteriormente sia la proprietà sia la produzione, oltre alla necessità di trovare nuovi sbocchi commerciali. Attualmente i miei vini sono venduti in Italia, in Germania e in Canada».

Come da tradizione di famiglia (to-

scana) anche József, oltre al vino, ha la passione dei cavalli. Non tanta da voler imitare lo zio e il nonno che con la scuderia Dormello Olgiata si erano fatti una fama prima ancora di averla dal Sassicaia, ma abbastanza per averne un certo numero per sé e per la famiglia (la piccola, biondissima Kinga, sei anni, ha un cavallo tutto suo). Inoltre, in quanto membro della Società di protezione della natura, organizza tour a cavallo di quattro giorni tra il lago Balaton e la frontiera croata.

Emanuele Pellucci

Vinagora, concorso da tenere d'occhio

Vinagora è il più importante concorso enologico internazionale che si tiene ogni anno in Ungheria, ma le aziende italiane sembrano snobbarlo nonostante l'interesse da parte dei consumatori locali verso i nostri vini. Nell'edizione 2010, che si è svolta a metà giugno a Visegrád, località storica a nord di Budapest e quasi ai confini con la Slovacchia, a fronte di una buona partecipazione di vini di 21 Paesi, la presenza italiana era ridotta a due soli campioni di un'unica azienda.

Organizzato dall'associazione Bor-kultúra, che cura altresì un rinomato festival del vino in settembre, la kermesse ha visto quest'anno la partecipazione di 552 etichette valutate da una giuria di esperti internazionali. Vinagora fa parte della ristretta cerchia delle manifestazioni aderenti a Vinofed, la federazione mondiale dei grandi concorsi internazionali, con il patrocinio dell'Oiv e dell'Union Internationale des Œnologues.