

Articolo apparso sul Mensile Gamberorosso nel numero di Aprile 2005



INCHIESTA

Grand Cru all'italiana/ Sesta

Sesta. Lo spessore aromatico del sangiovese

Sesta

Montalcino (Si)

1 Aprile 2005

La zona di Sesta si sviluppa attorno all'**omonima azienda agricola di proprietà di Giovanni Ciacci** e al maniero di proprietà di **Lisini**, per terminare poi verso sud in prossimità dei rilievi vicini al **fiume Orcia**.

Fin dalla nascita del **Brunello di Montalcino**, codificato da Biondi-Santi alla fine dell'Ottocento, questo territorio ha esercitato **un fascino particolare sui produttori ilcinesi**, tanto che negli anni Ottanta e Novanta, periodo di grande crescita della superficie vitata, si é scatenata qui **una vera e propria corsa all'acquisizione di terreni** da parte di produttori proprietari in altre zone della denominazione.

Cosa li spingeva a ricercare e ambire questo selvaggio luogo? Come sempre concorrono **vari fattori**.

Indubbiamente **il clima** che pur essendo tipico della zona meridionale di Montalcino (quindi con temperature medie elevate e alta insolazione) beneficia delle **correnti d'aria** che si creano lungo **l'antico greto del fiume Orcia** ora molto più a valle e che consentono **un'ampia escursione termica notturna**: fatto questo che permette alle bacche di conservare **i delicati profumi del vitigno sangiovese** generalmente invece appiattiti dalle alte temperature, e quindi una buona **ampiezza olfattiva**.

Sicuramente la **buona ventilazione** contribuisce alla sanità delle uve evitando i ristagni di umidità che invece nelle zone più calde creano le condizioni per il proliferare di **peronospora e oidio** (malattie che qui raramente si manifestano).

E ovviamente c'è **il terreno**, che comprende **un importantissimo strato di argilla** la cui profondità varia con il variare dell'altitudine della zona considerata. Questo strato permette alle piante di **non subire gravi stress idrici** durante i mesi estivi, che qui sono particolarmente caldi e dalla luce molto intensa, potendo le vigne ben radicate contare sulla possibilità di attingere a **un'adeguata riserva idrica** naturale. **La prova di questa peculiarità** si è avuta con la **vendemmia 2003** quando molti grappoli, colpiti dall'eccessiva insolazione e da un calore torrido, presentavano **altrove segni di stress** mentre le foglie delle viti erano verdi!

I confini di questa zona non sono di facile definizione, anche se riteniamo che una buona soluzione possa essere la seguente: lungo la **provinciale sterrata di Sesta** il confine verso l'abitato di **Castelnuovo dell'Abate** può essere posto in relazione al lago e al fosso che delimita la proprietà **Bianchini (Ciacci Piccolomini d'Aragona)**; a ovest il confine è la statale che porta a **Sant'Angelo in Colle**.

Per il **versante nord**, si considera il crinale collinare che parte dall'**azienda La Torre** e che sovrasta la strada sterrata con esposizione a sud. Proprio **verso sud** s'incontrano le maggiori difficoltà nel porre un limite definito, perché il rischio è quello di arrivare fino **all'odierno corso del fiume Orcia**, dove se da un lato si ritrova lo strato argilloso sotterraneo, che potrebbe essere considerato come un elemento unificante e di definizione della zona, dall'altro le **condizioni climatiche presenti sono diverse** e i terreni hanno una struttura sabbiosa dal colore rossastro dovuta a una cospicua presenza di ossidi di ferro.

Ecco dunque che si può in qualche modo **suddividere l'ampia zona di Sesta in tre fasce** degradanti verso l'Orcia, che definiscono storicamente l'abbassamento del letto del fiume. **La zona più alta, tra i 350 e i 450 metri**, è caratterizzata da scisti galestrosi cospicui e da una temperatura media più fresca, evidenziata da una flora ad alto fusto di lecci e querce. **Tra i 200 e i 350 metri** il terreno si arricchisce di sassi alluvionali sotto forma di ciottoli chiari, mentre si nota una bellissima **macchia mediterranea** con mirto e lavanda che sono il segno di temperature medie maggiori. **Verso l'Orcia** le sabbie aumentano in maniera considerevole a scapito della parte sassosa e assumono una tenue colorazione rosata. **Le aziende** che hanno terreni in questa zona sono molte ma non tutte producono Brunello con uve esclusivamente provenienti da

questi terreni: tra queste ci sono **Siro Pacenti, Casanova di Neri, Il Poggione e la Tenuta Caparzo** che usano **le uve di Sesta insieme a quelle di altre vigne**.

Tra chi invece fa **del cru anche un'etichetta**, c'è sicuramente **Lisini** con il cru aziendale **Ugolaia**, e poi **La Torre, Collosorbo, Tenuta di Sesta, Sesta di Sopra** e, verso l'Orcia, **Piancornello e Agostina Pieri**.

Sesta

superficie 140 ha circa

terreno arenarie, depositi marini con lenti di conglomerati e argillo-calcarei

altitudine 160 - 430 metri s.l.m.

esposizione sud-est/sud/sud-ovest

sesto d'impianto 3.500 - 6.000 ceppi per ettaro

forme di allevamento cordone speronato (residui archetti rovesciati)

I vini

Brunello di Montalcino / Podere di Sesta di Sopra / Montalcino (Si)

Brunello di Montalcino Ugolaia / Lisini / Montalcino (Si)

Brunello di Montalcino / Tenuta di Collosorbo / Montalcino (Si)

Brunello di Montalcino / Tenuta di Sesta / Montalcino (Si)

Riccardo Viscardi