

PASSAGGIO
GENERAZIONALE
A LA LECCIAIA

Lo storico vignaiolo Mauro Pacini

È OGGI AFFIANCATO
DAI FIGLI RICCARDO
E ALESSANDRA

L'imprenditore Mauro Pacini, molto conosciuto per l'azienda di fiori freschi e secchi in località Zone a Capannori, non bastandogli la qualità dei vini che già produceva negli anni Settanta a Montecarlo di Lucca, sbarcò nel 1983 in quel di Montalcino, fondando l'azienda agricola "La Lecciaia".

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

E oggi, dopo quasi 40 vendemmie ilcinesi, complice purtroppo anche la recente scomparsa nell'agosto 2018 dell'amata moglie Roberta, donna sempre molto positiva e solare, inizia a passare il testimone ai figli Riccardo, laureato in Economia e Commercio, e Alessandra, che si occupa del settore commerciale dell'azienda floricola. "Noi lucchesi siamo emigranti per natura, vuoi per cercare, spinti dal bisogno, più favorevoli occasioni di lavoro, vuoi per spirito d'avventura e per cercare d'imporre la nostra capacità imprenditoriale anche fuori casa – ci racconta il fondatore Mauro Pacini – e dai primi dell'Ottocento uno dei settori in cui ci siamo sempre cimentati è stato il vino, fin dai Sebastiani che, originari di Farneta, sono stati i primi a impiantare vigneti negli Stati Uniti, iniziando la colonizzazione enologica della californiana Napa Valley nelle vicinanze di San Francisco". *Ci racconta la sua prima vita da floricoltore?* "La nostra è una famiglia di contadini lucchesi che

ha sempre amato la terra, infatti mio padre Duilio, già nell'immediato Dopoguerra, iniziò a produrre piante ornamentali e fiori freschi, io poi fondai la mia azienda nel 1966 e fortunatamente poco dopo arrivò il boom col grande mercato dei fiori di Pescia, che portò a un ampliamento di tutte le coltivazioni. Così iniziammo anche a esportare all'estero fiori freschi e piante, che andavano molto in Svizzera e Germania e a produrre fiori essiccati". *Ma ha sempre avuto anche la passione per l'agricoltura e il vino...* "Tutta questa attività ci aveva portato un certo benessere perché l'azienda cresceva, cominciando a fare buoni profitti, così pensai d'investire in un'azienda agricola per fare vino, passione che dividevamo con mio padre: lo rivedo ancora mettere la pesca nel vino rosso, che era la sua passione! Nel 1972 comprai vicino a casa, in quel di Montecarlo di Lucca, zona famosa allora per i bianchi, dove impiantai 6 ettari di vigne, ma quando ci fu da costruire la cantina, dovendo fare un grosso investimento, non me la sentii perché era una realtà troppo piccola

che non dava possibilità d'espansione, così nel 1981 decisi di rivendere". *E si diresse verso terre maggiormente vocate e comunque famose per la produzione di grandi vini...* "In effetti già prima di vendere a Montecarlo avevo cominciato ad andare in giro a valutare altre proprietà da acquistare. Tempo addietro, galeotto un vecchio contabile che avevo in ufficio innamorato di Dante, durante una gita a Buonconvento – famoso luogo dantesco da dove il 'sommo poeta' aveva cercato di rientrare a Firenze – finiamo a pranzare presso la Fattoria dei Barbi a Montalcino, dove subito m'innamorai dei luoghi, in quel tempo molto selvaggi e di frontiera. Memore di quella visita, indirizzai a Montalcino le mie ricerche, anche sorpreso del fatto che tutto era in vendita perché allora sinceramente gli agricoltori non credevano molto nel Brunello, che era famoso nel mondo ma non aveva un gran mercato, così comprai contro il parere di tutti, compreso il notaio! Dal 1983 ci furono molti alti e bassi – per esempio la pessima vendemmia 1984, che non mi permise d'imbottigliare proprio nulla! – fino al 1990, quando andò in commercio la grandissima annata 1985, la prima da me etichettata, che ha permesso l'inizio dell'ascesa del Brunello, che poi fortunatamente non si è più fermata!". Nel quadrante più rinomato del territorio ilcinese, ai confini dei vigneti "storici" delle antiche fattorie dei Barbi della famiglia Colombini e del Greppo della famiglia Biondi Santi, proprio dov'è nato il Brunello, l'imprenditore lucchese, con l'ausilio dell'enologo piemontese Pietro Rivella, uno dei maggiori esperti nazionali, lavora nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello, producendo da oltre trent'anni una gamma di vini che si sono ottimamente piazzati sul mercato. La fattoria La Lecciaia, in località Vallafrico, s'estende nella zona sud del "Continente Montalcino" e comprende 60 ettari tra boschi cedui, uliveti e vigne – i vecchi impianti sono a 3.700 ceppi, quelli nuovi si spingono fino a cinquemila barbatelle per ettaro, tutti a cordone speronato – su terreni



di medio impasto con sabbia, calcare e depositi argillosi all'altitudine di 350-400 metri slm. Da solo un ettaro di vigna, condotto dall'allora mezzadro, che Pacini trovò al momento dell'acquisto, oggi conta 16 ettari vitati, di cui 12 a Brunello di Montalcino, uno a Rosso di Montalcino e 3 a Sant'Antimo doc e igt Toscana. Ma Pacini negli anni si è dedicato anche a una profonda ristrutturazione dei caseggiati dell'antico borgo colonico, così da un casolare con semplice stalla, oggi l'azienda agricola, vista dall'alto, sembra quasi una fattoria fortificata. Gli immobili coprono una superficie di circa 4.200 metri quadrati, di cui 2.500 destinati a cantina con una capacità di lavorazione di circa 4.000 quintali d'uva all'anno e un volume di stoccaggio complessivo di circa 15mila ettolitri di vino. L'edificazione delle strutture è stata realizzata rivolgendo particolare attenzione al basso impatto ambientale, nella scrupolosa osservanza delle leggi per la prevenzione dell'inquinamento e dello stile architettonico rustico tradizionale di Montalcino. Una cantina moderna, che ben s'armonizza col territorio circostante e dotata delle migliori installazioni enologiche per l'applicazione delle tecniche di vinificazione più rispettose della preziosa qualità della materia prima prodotta nei vigneti aziendali. La vendemmia, esclusivamente manuale, avviene di norma tra l'ultima settimana di settembre e la prima d'ottobre e la vinificazione si tiene in tini d'acciaio inox a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi per poi passare il vino in legno. Il terroir unico di questa piccola ma internazionalmente nota micro-area nella denominazione valorizza in modo naturale i profumi e l'eleganza del Sangiovese, permettendo alla Fattoria la Lecciaia di produrre dei Brunello dalla gran riconoscibilità, classici e intensi con una sorprendente attitudine all'invecchiamento. La maturazione del Brunello, posto in commercio nel quinto anno successivo alla vendemmia in circa 80mila pezzi, avviene in grandi botti di rovere per minimo di 36 mesi,

a cui seguono almeno 6 mesi d'affinamento in bottiglia per un vino morbido e robusto dal color rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, caratteristico profumo vinoso con richiami floreali e sapore asciutto e caldo. A tavola si sposa ottimamente con cacciagione e carne, è ottimo coi formaggi stagionati, ma anche da solo per la meditazione. Il Brunello Riserva Vigna "Manapetra", il cru top scorer dell'azienda, prodotto in circa 20mila pezzi da una singola vigna caratterizzata da suoli non particolarmente fertili ed estremamente drenanti, che limitano naturalmente le rese, è un vino importante, pieno e strutturato: color rosso rubino con riflessi granati, al naso sprigiona intensi profumi di prugne, more, spezie e frutti di bosco, dal sapore persistente ma nello stesso tempo armonico, rilascia gradualmente tutta la sua struttura di sorso in sorso per una bocca molto matura. E' impeccabile bevuto da solo o come accompagnamento a un tagliere di salumi e formaggi stagionati toscani, perfetto nelle serate fredde d'autunno da sorseggiare al tepore di un camino acceso. Già 3 bicchieri nella "Guida dei Vini d'Italia" 2015 col millesimo 2009, per il Manapetra 2010 Riserva James Suckling, uno dei giornalisti enologici più autorevoli, si è spinto fino ai 96 punti e lo ha definito con entusiasmo "vino da incredibili aromi d'arance rosse tagliate con fiori e spezie. Corposo, tannini fermi, setosi ed eleganti. Glorioso al palato. Fa venire voglia di berlo. Wow!". *Come descriverebbe i suoi Brunello?* "Un vino tipicamente di Montalcino fatto alla vecchia maniera. Io adopero il legno grande e con tempi molto lunghi, certo ho anche qualche barriques perché in alcune annate c'è bisogno di un pochettino di legno in più e quindi la massa del prodotto viene tagliata con massimo il 10% di legno piccolo. Ritengo di avere un buon naso e una buona bocca e devo dire che i vini di Montalcino quando nascono hanno sempre una certa asprezza, che poi perdono quando invecchiano naturalmente con poco legno, prendendo

quel sapore fine, dolce ed elegante di vino maturo". Originariamente specializzata nelle produzioni ilcinesi più tradizionali – Brunello (80mila bottiglie) e Rosso di Montalcino (50mila bottiglie) – oggi la gamma aziendale è piuttosto vasta, integrata con numerose e interessanti proposte, che vanno da piacevoli vini toscani di facile beva quotidiana a uniche gemme dello scenario enologico regionale. La proposta di vini monovitigno è completata dal "Millenium", prodotto con uve provenienti dagli stessi vigneti e vinificato/affinato con le medesime tecniche del tradizionale Brunello: commercializzato come igt, offre la possibilità d'assaporare le medesime emozioni del più iconico vino di Toscana, ma a un prezzo molto più competitivo. Un'altra tradizione di zona sono i Supertuscan: il Bacanale, con una bella etichetta che ritrae un quadro del Seicento, è prodotto dalle migliori uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon affinate in botti di rovere (Sangiovese) e barriques (Cabernet sauvignon). La gamma aziendale è infine completata da una selezione di vini igt, con un interessante rapporto qualità/prezzo, spaziando da vini mono-vitigno (Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon) o da assemblaggio poli-varietale al "Donna Berta", bianco prodotto con uve Vermentino. Ma non pago dell'avventura ilcinese, a distanza di vent'anni, nel 2003 Mauro Pacini acquista anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico in località "Le Lupaie", all'interno della promettente denominazione Montecucco, riconosciuta come una delle stelle nascenti del firmamento enologico toscano. Nel cuore dell'Alta Maremma con alle spalle il Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, impianta subito altri 16 ettari di vigneti, di cui 6 a Merlot e Cabernet sauvignon e 10 di Sangiovese, ristrutturando pure un vecchio immobile di circa 500 metri quadrati anticamente adibito a stalle, facendone la propria cantina maremmana. Il Montecucco di Mauro Pacini, che produce in circa 10mila bottiglie l'anno, è ormai considerato,

insieme alle altre produzioni maremmane a igt – circa 100mila bottiglie di vini potenti e di gran struttura – uno stabile riferimento per la comprensione e l'avvicinamento allo scenario del vino toscano di qualità nella sua chiave d'interpretazione più moderna. E sempre nel 2003 il vulcanico Pacini, davvero con l'imprenditoria nel sangue, costituisce anche una società commerciale, "La Collina dei Lecci", che vanta circa 90mila bottiglie di Brunello e 70mila di Rosso di Montalcino: giovandosi della grande esperienza acquisita nel settore della vitivinicoltura di qualità, acquista il prodotto seguendo l'intero percorso dalla vinificazione all'invecchiamento fino all'imbottigliamento. "In questi ultimi tempi, anche in seguito all'improvvisa e inattesa scomparsa di mia moglie, con la quale siamo stati sposati più di cinquant'anni – spiega Mauro Pacini – dentro di me si è mosso qualcosa, facendomi render conto della nostra fragilità e del tempo che passa, infatti ho deciso d'accelerare i lavori per concludere il progetto complessivo, realizzando quello che da decenni avevo in testa per La Lecciaia. Così ho terminato la costruzione di 2 fabbricati, uno per la vinificazione e l'altro per lo stoccaggio dei vini, adiacenti al centro aziendale, entrambe solo con serbatoi in acciaio inox perché di legno grande ne abbiamo già abbastanza nella vecchia cantina, dove ora sono arrivate anche delle barriques nuove che sto usando però in minima percentuale per la rifinitura dei vini. Oggi penso che il vino debba essere pulito e che abbia già i suoi propri tannini, da portare elegantemente a maturazione, ma non abbia gran bisogno dei tannini esterni del legno. Inoltre ho acquistato in Montalcino altri 30 ettari di terreni con già 5 ettari di vigneti e la possibilità d'impiantarne altri 7/8 ettari nei prossimi anni". *Dopo 35 anni di Brunello, che momento sta vivendo Montalcino?* "Purtroppo tutti vogliono fare il Brunello migliore del mondo e venderlo carissimo, ma per questo 11milioni di bottiglie sono troppe, il mercato non riesce facilmente ad as-

sorbirle. E poi bisogna cercare d'essere un po' più oggettivi sulla qualità del vino che abbiamo in mano: anno dopo anno, non può essere tutto, ma proprio tutto sempre al top, perché magari in alcune annate soffrono certe zone e in altre vendemmie altre aree. Così c'è bisogno di una piramide qualitativa anche sul Brunello, che porterebbe a una stabilizzazione duratura del mercato anche nel futuro: fino ad alcuni anni fa c'erano quei 2/3 milioni di bottiglie che venivano vendute a prezzi inferiori, oggi non esistono più e il mercato è un po' bloccato. Senza scordarci che del Brunello 2013 c'è stata una domanda eccezionale, data l'immagine non molto positiva che arieggiava sui mercati in ordine all'annata 2014, che infatti sta riscontrando qualche problema di vendite". *Ma anche in Maremma qualcosa bolle in pentola...* "Vista la situazione climatica di questi ultimi anni ho sempre pensato che la vigna avesse bisogno d'acqua, così ho acquistato in zona Montecucco altri 13 ettari di terreni, in località Piani Rossi a Borgo Santa Rita – un bel suolo rossastro, perciò ferroso e particolarmente vocato per l'impianto di vigneti – dove ho anche il diritto di prelievo d'acqua per l'irrigazione. Qui ho già piantato 2 ettari e altri 12/13 andrò a impiantarne pian piano negli anni, così per il 2020 sono già previsti 5/6 ettari di vigna nuova. Ma ho fatto anche un'ulteriore acquisizione ad Arcille, zona di confine fra la doc Montecucco e la doc Mo-

rellino di Scansano. Qui insistono 12 ettari di vigneto in conduzione biologica a doc Montecucco, ma vi è anche la possibilità di comprare diritti per l'impianto di vigneti a Morellino, quindi in futuro l'investimento in Maremma riguarderà una cantina nuova in questa zona, dove sarà poi convogliata tutta la produzione dei vini maremmani. E quest'anno con gran sofferenza devo dire che tutti i nostri igt di Maremma sono stati giudicati dai degustatori sopra ai 90 punti!". *Anche sulla parte agronomica vi sono novità...* "Stiamo collaborando con Nicolò Caramelli, specializzato in colture organiche infatti penso che tutte le aziende nel prossimo futuro saranno convertite a conduzione biologica". Mauro Pacini – una gran passione per la pesca che esercita con la sua barca nelle acque dell'isola di Capraia - a 78 anni, di cui oltre quaranta d'esperienza nel mondo del vino fra Montecarlo di Lucca, Montalcino e la Maremma, oggi coadiuvato dai figli Riccardo e Alessandra, conduce circa 50 ettari di vigneti e produce circa 600mila di bottiglie all'anno, dedicandosi ancora con tenacia al suo lavoro, espressione di una sinergia vincente tra innovazione e tradizione con la soddisfazione di poter oggi annoverare la sua famiglia fra quelle di spicco nel panorama della produzione di vini toscani di qualità.

