

ta o è stato l'incontro con l'artista Sandro Chia a determinare queste sinergie? "L'incontro e l'esperienza con Chia sono stati molto interessanti, ho avuto modo di occuparmi anche operativamente di alcune sue mostre con una certa intima partecipazione. La passione per l'arte è sempre stata parte di me, proprio per la mia natura di tecnico e progettista. E' quindi inevitabile che abbia una marcata tendenza verso l'equilibrio delle forme e una sensibilità più evidente nel ricercare una certa armonia fra ambiente e strutture, senza che queste possano risultare invasive e mal inserite nel contesto".

Come tutta la storia dell'azienda, anche quella del marchio/sigillo aziendale prende spunto da vicende antiche... "Se 'Molino di Sant'Antimo' è il nome che abbiamo dato all'azienda per ricordare l'antichissimo molino, il sigillo che appare sulle nostre etichette altro non è che la firma di un importante abate vescovo chiamato Paulus che, in antichità, si trovò a soggiornare presso il molino percorrendo la Via Francigena per i suoi impegni di curatore di tutte le proprietà dell'Abbazia di Sant'Antimo, che si estendevano da Abbazia San Salvatore fino a Siena".

L'azienda di Vittori conta undici ettari condotti a vigneto suddivisi tra Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, una piccola quantità di Chianti Colli Senesi e il resto a Sant'Antimo doc, appunto, diviso a sua volta tra Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, utilizzati per fare il "Romito dei Vittori". Oltre ai vigneti, l'azienda dispone anche di qualche ettaro di oliveto specializzato da cui produce olio destinato all'imbottigliamento. Attualmente la produzione si aggira sulle 50mila bottiglie di vino annue con la previsione di un incremento di altre 30mila unità nelle prossime due annate, sempre comunque con un

occhio di riguardo al requisito di quella qualità senza compromessi che caratterizza il prodotto Brunello.

"Sicuramente corro il rischio di ripetermi perché si tratta di un 'must' ultimamente sulla bocca di molti, ma è quello in cui effettivamente credo: la mia è una filosofia di produzione che persegue la qualità ineccepibile, indispensabile per costruirsi un'immagine che garantisca il proprio nome sul mercato. Quello che in più posso aggiungere a questo modo di intendere il vino è il mio contributo personale nella ricerca dell'eccellenza del sangiovese, una materia prima che necessita di uno studio lungo e attento alle peculiarità dei suoi vari cloni e porta-innesti, in relazione al terreno in cui vengono impiantati. Un impegno che però poi garantisce quell'unicità di prodotto che, assieme al requisito della qualità totale, fa la differenza sul mercato".

Cosa mi dici rispetto al tuo metodo di vinificazione? "Cerco di applicare una tecnica abbastanza rivoluzionaria, sperimentata già qualche anno fa anche dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Udine: l'obiettivo è quello di non praticare forzature meccaniche sull'esterno dell'acino, ma di avere una scomposizione cellulare dall'interno, captando così tutte le sostanze nobili e benefiche contenute nell'uva e questo si ottiene utilizzando macchine che lavorano in pressione per un tempo stabilito praticando al mosto una sorta di 'delestage' continuato".

E per l'affinamento, botte grande o botte piccola? "Da buon tradizionalista ritengo che il Brunello non debba avere né sentori di vaniglia né altre aromatizzazioni derivabili da barrique o da tonneau. Personalmente preferisco botti medio grandi, all'incirca da 30 o 40 ettolitri".

