



«**G**li ostacoli non esistono se credi in quello che fai. E di certo questa terra merita tutte le nostre attenzioni». È quasi un tuffo al cuore e non sembra più Prato, non c'è più pianura e non ci sono più strade trafficate, lotti industrializzati, centri commerciali avveniristici che improvvisamente appaiono più antiquati della campagna che stiamo attraversando. Bastano due curve per lasciarsi alle spalle il tessuto urbano tra Firenze e Pistoia e immergersi nelle morbide colline del Carmignano, da cui spiccano perle di rara bellezza: Artimino con la sua Ferdinanda, villa medicea detta «dei cento camini», e dirimpetto Bacchereto con l'omonima fattoria, comprendente villa Banci a due passi dalla Casa di Toia, dove abitava la nonna di Leonardo Da Vinci.

È con questi pendii assolati su cui regnano la vite, l'olivo, il fico, è con questa fattoria che Rossella Bencini Tesi si è unita in maniera simbiotica, viscerale. Ed è qui che nasce Terre a mano, azienda che produce vini e olio in regime biodinamico. Siamo, oltre che in zona presidio Slow Food per la produzione del fico secco (la varietà prevalente è il dottato, essiccato e accoppiato nelle tipiche «picce»), in quella del Carmignano Docg, sul versante orientale del Montalbano. Se molti territori italiani vantano radici secolari, qua carta canta e la tradizione vinicola di etruschi e romani chiosa nel bando che il Granduca Cosimo III de' Medici dettò nel 1716, impartendo le norme per produzione, vendemmia e commercializzazione dei vini locali. Fu il primo caso mondiale ad anticipare le moderne Doc e per definire i confini tornò utile il muro che da cent'anni delimitava la bandita di caccia medicea, 52 chilometri in bozze di arenaria e calce battezzati Barco Reale. Non bastasse, anche in tema di varietà viticole la storia anticipò la storia: ad affiancare il Sangiovese nel Carmignano si sono sempre utilizzate uve internazionali, cloni di Cabernet Franc im-

**Rossella Bencini Tesi: ci insegnavano che non si può fare a meno della chimica, ci ritrovammo con terreni duri e prodotti omologati**



## LA NATURALEZZA DI UN CARMIGNANO DA MATTI

di **Emiliano Gucci**

portati da Caterina de' Medici quando fu regina di Francia «o più probabilmente dal Granduca stesso, appassionato di botanica, di vino, sposato con la principessa Margherita Luisa d'Orléans».

Neanche a dirlo, pure Rossella è nata in Francia, a Cap d'Antibes, Costa Azzurra, mentre i genitori si concedevano un periodo lontano da casa. In fattoria cominciò a venirci col nonno avvocato che l'aveva acquistata nel 1920, «una proprietà tanto grande che sfiorava Pistoia, dove viveva la mia famiglia. Ricordo i cappelli dei contadini sulla sua scrivania, quando approfittando del giorno di mercato venivano in città e gli raccontavano i loro problemi». La gestione dei terreni diventò poi molto onerosa, «specie con l'abolizione della mezzadria: il lavoro del fattore fu destinato ai manager e l'agricoltura divenne impresa, con la controindicazione di guadagni assai risicati». Eppure ricorda una Bacchereto romantica, «le feste del fico e della castagna, coi musicisti della banda, i balli sull'aia, le frittate e i salumi, le caldarroste nel braciere», ricorda il lavoro dei geni-

tori, rigenerati e al contempo prosciugati dalla loro campagna perché «la fattoria è così, è un'entità che ti assorbe e devi viverla pienamente. Certo, è anche bello, specialmente oggi che molte certezze vanno sgretolandosi: a dispetto di tutto cerchi di salvare il punto fermo, ovvero la natura».

Il primo imbottigliamento fu tentato dal padre nel 1968, quando «in famiglia c'era già

sensibilità verso il biologico ma ci insegnavano che la chimica è indispensabile. Alla fine ci ritrovammo terreni duri come sassi e prodotti omologati». Poi gli anni della svolta, l'impegno in prima persona con quello sguardo sognante che Rossella non ha mai perduto, quell'indole battagliera che oggi premia anche chi assaggia i suoi vini. «Scoprii che certi produttori lavora-



**L'altra faccia pratese**  
Le vigne dell'azienda Terre a mano. Sopra, il nobile Carmignano doc e, in alto, Rossella Bencini Tesi

vano in biologico pur senza sbandierarlo», e come biasimarli, visti i preconcetti dell'epoca. «Domandai, studiai, cercando una svolta ancor più radicale, finché non incontrai un tecnico che demonizzava la biodinamica: quelli stanno dietro alla luna, usano dosi omeopatiche e tecniche antiche, sono dei matti! Perfetto, pensai, quei matti fanno per me», e da lì non è più tornata indietro. Territorio, biodiversità, fiducia nella natura e nel vino stesso «con i suoi tannini, il suo alcol, la sua acidità, tutto ciò che serve per una vita lunga, positiva. L'importante è preservare queste caratteristiche nell'uva, che ne sia ricca e gli ele trasferisca»; restare presenti in vigna, «cercare di capire e risolvere i problemi e lo stesso vale in cantina: soltanto tecniche meccaniche, le più semplici, nel valorizzare ciò che la vite può darci ogni anno». Al suo fianco un ristretto gruppo di collaboratori, «persone di valore, complici di ogni risultato». Un suc-

cesso assai meritato è giunto con il Sassocarlo, vino bianco da Trebbiano e Malvasia macerati sulle bucce tuttavia raffinato, fresco, atipico per queste latitudini e ancor più lo fu agli esordi, quando pochi si spingevano in simili sperimentazioni. Il vinsanto è un nettare suadente, prodotto con l'antica ricetta di uva selezionata, piccoli caratelli e pazienza da vendere, mentre il Carmignano Docg è «un nobile nel senso più alto del termine, elegante, complesso, sa esprimere ricchezza nel gusto, nei profumi, nelle sensazioni che regala. Mi piace pensarlo buono per una cena tra amici e compagno ideale per una serata in solitudine». Per i prossimi mesi è previsto il lancio del nuovo Santuarìa, «un Igt da Sangiovese in purezza proveniente da uno dei vigneti più espressivi» e destinato, già lo sappiamo, a entrare nel cuore degli appassionati.

Dunque puntare all'eccellenza restando umani, naturali, si può. «Ci sono momenti complicati, eppure ogni annata difficile risulta poi tra le migliori: le riserve più attenzioni, più energie, che sicuramente verranno ricambiate». E questo è un altro piccolo, grande insegnamento da portarsi via.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Ci sono momenti complicati, eppure ogni annata difficile risulta poi tra le migliori: le riserve più attenzioni che saranno ricambiate**