



GIORGIO MERCANDELLI
LIGHT OF NATURE



COLLEZIONE LANTHANO

La collezione Lanthano esprime il carattere di due cuveé del 2013, coerenti al periodo sintropico e all'esperienza che ho vissuto presso la cantina sperimentale della Regione Lombardia. Un bellissima realtà, collegata a una delle più importanti collezioni varietali del mondo, in cui ho approfondito il senso della varietà, del territorio e della tecnica, correlate all'analisi chimica, sensoriale e dei disciplinari produttivi che regolamentano il sistema vitivinicolo. Un periodo in cui ho vissuto l'opportunità di vinificare decine di varietà, in altrettante diverse modalità, da permettermi di sviluppare ogni anno un'esperienza simile a decine di vendemmie. Il nome di questa collezione deriva dal greco "Lanthanon", che significa essere nascosto, in richiamo all'idea del vino come memoria liquida legata all'esperienza della pianta, non al gusto del frutto. Una memoria invisibile, che si sviluppa nella bottiglia, come l'immagine latente di una pellicola che diventa visibile solo dopo lo sviluppo fotografico. Un nome legato anche all'elemento "Lantanio", appartenente al gruppo delle Terre Rare che, pur essendo presenti in abbondanza in natura, sono difficilmente isolabili come qualsiasi esperienza che non può essere isolata in parti indipendenti e separate dalla vita.

LANTHANO BIANCO 2013

GIORGIO MERCANDELLI

Lanthano bianco 2013 è una cuveé che unisce la storia di tre vigneti posti in tre comuni diversi. In quell'anno, al termine della fermentazione alchemica, tutte le botti erano ancora immerse nel caos ma i vini di quei tre vigneti avevano già iniziato ad evolversi come se un filo invisibile li unisse ad un unico destino. Sembravano gemelli, e quando il tempo confermò la bellezza di questo loro rapporto ho pensato di unirli in una cuveé che li riportasse ad esprimersi nell'armonia di un'unica bottiglia. Nel bicchiere il vino sviluppa una luce tropicale sorprendente, che si distende ipsocromicamente verso frequenze invernali scintillanti. Un liquido dinamico, risplendente, che cattura lo sguardo con un'attraenza cromatica di rara complessità. Al naso è caldo, voluttuoso e in continua evoluzione; un sottobosco di sensazioni mattutine che genera una spinta aromatica dominata da eleganti essenze vegetali. Conferma la maturità del suo percorso con un bouquet raffinato, quasi aristocratico, per corroborare la mente con sensazioni solari che rassicurano i pensieri. In bocca è ampio, come un paesaggio che si fonde all'orizzonte. Un vino solido, corroborante e scorrevole al palato, un florilegio di aromi estivi che evolvono verso il mondo leggero dei sentimenti.

LANTHANO ROSSO 2013

GIORGIO MERCANDELLI

Lanthano Rosso 2013 è una cuveé legata alla storia di tre vigneti che ho custodito per qualche anno, dopo la scomparsa del loro anziano proprietario. Pur trovandosi a pochi chilometri di distanza erano inconfondibili e caratteristici come fratelli per lo stile in cui erano stati potati. Le piante avevano una forma bellissima, lunga e tortuosa, come quella di un serpente attorcigliato ai filari sui quali sveltavano, di tanto in tanto, le sagome trionfanti di alcune piante di noce. Nel 2013 i frutti erano particolarmente densi e copiosi, ma con gli acini poco più grandi dei mirtili. Appena dopo la pigiatura iniziarono a fermentare con grande energia per assestarsi in un movimento sempre più delicato, ma che sembrava proseguire all'infinito. Dopo quasi due anni le botti in cui li avevo pigiati erano ancora mute e inespressive, come se fossero immerse in un vuoto cosmico. Quando mi fu comunicato che la cantina sperimentale avrebbe chiuso, nell'impellenza di imbottigliare e di liberare al più presto i locali provai diverse volte ad assaggiarli senza percepire alcun segnale. Finché una sera, dopo l'ennesima degustazione, li versai tutti e tre in un bicchiere e alla mattina, appena rientrai in cantina, sentii nell'aria un'aroma di fiori e di frutta che perveniva proprio da quel calice. In quel momento ho capito che quei vini si sarebbero risvegliati solo se li avessi uniti in una cuveé e decisi di imbottigliarli il giorno prima di lasciare la cantina. Quando arrivai a Canneto Pavese furono gli ultimi ad entrare e i primi a ridestarsi e ad esprimere il loro rapporto col cosmo a partire dal colore, con un compendio di frequenze luminose che si sviluppavano nel bicchiere con un effetto batocromico sorprendente. Una cromaticità che si estendeva dal rosso all'arancio e che nel tempo non ha mai cessato di sorprendere, quando si tinge di tonalità sempre più intense per dimostrare la reattività del suo carattere vivente. Al naso i profumi sono netti e penetranti, spinti da una vivace corrente di aromi fruttati che virano verso una fragrante mineralità. Il bouquet produce un flusso di percezioni mediterranee che si trasformano in pensieri creativi, rivolti al futuro. In bocca esprime un'ampia portata di sensazioni calde e appaganti, quasi compiacenti, che si dispiegano con uno stile elegante e coinvolgente. Gustativamente sviluppa un carattere leggiadro, di tipo estrattivo, corroborato da sensazioni floreali che si immergono in un finale speziato, finemente balsamico. Un vino persuasivo, legato a sensazioni di forme e colori che si espandono nella mente come un vettore di sentimenti rivolto al presente della realtà.