

L'AZIENDA

DI **FABIO DE RAFFAELE**



a storia dell'azienda Feudi Spada ∍è una di quelle che inizia con molti punti di contatto con tante altre dello stesso settore. Molti anni fa, negli anni Settanta, un giovane, Adolfo **Leoni**, decide di lasciare il suo luogo di origine, Viceno, una piccola frazione di Castel Viscardo a pochi chilometri da Orvieto (Tr), per trasferirsi in Piemonte e iniziare la sua nuova attività lavorativa. Qui oltre al lavoro trova anche la compagna della sua vita, Giuseppina, dalla quale ha il figlio Alessandro. Crescendo Alessandro, forse spinto anche dai tratti genetici di Adolfo, scopre la sua passione per l'agricoltura. Il primo passo è quello di frequentare l'istituto tecnico agrario. Il luogo dove vive, Fossano (Cn), lo spinge a scegliere un piano di studi improntato alla conoscenza della risicoltura. All'inizio degli anni Duemila Adolfo raggiunge la guiescenza lavorativa e l'amore mai sopito per la sua terra lo fa tornare a Viceno, dove aveva ancora un appezzamento vitato di tremila metri con all'interno circa settanta piante di olivo. "Arrivato a Viceno - ci racconta Alessandro - e resomi conto che da luoghi adatti alla coltivazione del riso ero passato a un territorio punteqgiato di magnifiche colline, pensai che era arrivato il momento di mettere a frutto in maniera diversa gli studi intrapresi, poiché il territorio era decisa-





In apertura, il vigneto storico; sopra, Alessandro Leoni a Poggio alle Mulaie; sotto, tra gli ulivi

mente vocato alla coltivazione dell'olivo e della vite". Nel frattempo Alessandro inizia a frequentare l'università di Viterbo, dove poi si laureerà in agraria, e ha modo di conoscere il docente di enologia, Marco Esti, con il quale da subito instaura un rapporto di reciproca simpatia, cosa che nel tempo è poi sfociata in una collaborazione professionale. Oggi, professore ed ex alunno, offrono la loro consulenza a diverse aziende distribuite sul territorio nazionale, con risultati sempre più apprezzati da produttori, critica e consumatori. "Nel 2004 il territorio vicinese era abbastanza degradato - continua Alessandro -, fenomeno dovuto principalmente allo spopolamento del paese con consequente abbandono dell'agricoltura, quindi l'idea di creare un'azienda agricola, capace di recuperare anche l'ambiente, era già ben presente in me. Il primo e importante lavoro però, quale direttore di una cantina di noti gioiellieri, mi vincolava per riservatezza ed esclusività, cosa che non mi consentiva di produrre vino per mio conto, quindi iniziammo con la produzione dell'olio". La filosofia dell'azienda era però già tracciata, solo prodotti di qualità ottenuti nel rispetto del territorio e dell'ambiente che lo accoglie. "Nel tempo le piante di olivo sono aumentate - riprende Alessandro - oggi sono milleduecento, le cultivar sono quelle classiche della produzione Centro Italia e vale a dire moraiolo.



frantojo e leccino. Nelle due etichette Poggio alle Mulaie (monovarietale leccino) e Soraia (monovarietale frantoio) ho trasferito il concetto di 'cru', quindi un singolo oliveto di una singola collina (cosa innovativa e non certo frequente nella produzione dell'extravergine, ndr), mentre la terza, Extra, è un blend di frantoio, leccino e moraiolo. Con queste etichette attualmente produciamo dai cinquanta ai sessanta quintali di extravergine. L'attenzione che poniamo nella produzione dell'olio è la stessa che abbiamo riversato in quella del vino, perché oggi solo con l'estrema qualità si può pensare di entrare in un mercato altamente competitivo". Nel 2012 le vicissitudini della cooperativa olivicola locale hanno consentito alla Feudi Spada di acquistare il frantoio, che oggi lavora anche per conto terzi. Alessandro ci spiega che: "La morchia dell'olio è esattamente come quella del vino, se la lasci compattare dà cattivo odore. Sono sospensioni composte da particelle di olive che contengono anche acqua, sostanza



molto pericolosa perché ricca di enzimi capaci di degradare velocemente l'olio, quindi gli oli torbidi si conservano meno degli oli filtrati. La filtrazione sembrerebbe un impoverimento dell'olio, ma in realtà, passato anche un solo giorno da questa pratica, acquisisce profumi nettamente più decisi e puliti". Questa attività nel tempo aveva fatto sì che la Feudi Spada avesse a disposi-

Sopra, uno dei ceppi storici; sotto, la bariccaia





La vasca in cemento per la fermentazione

zione una superficie maggiore di terreni - oggi sono circa dodici ettari, due e mezzo circa qià vitati, uno e mezzo da impiantare quest'anno e altri due il prossimo - in parte acquistati e altri in affitto, scelti con cura per tipologia e principalmente per esposizione. Liberatosi ormai del contratto con il vincolo di esclusiva e arricchitosi di maggiore esperienza, anche in virtù di una colla-

Le etichette disegnate da Marino Moretti





borazione con le Cantine Monrubio. che lo ha portato a lavorare al fianco di Riccardo Cotarella, Alessando nel 2016 ha potuto iniziare l'attività che più preferiva, produrre vino. Qui i punti di contatto con le altre storie del vino finiscono.

Un piccolo passo a ritroso, l'azienda si chiama Feudi Spada poiché il paese di Viceno faceva parte del feudo di Orazio Spada, che alla fine dell'anno 1500, in ritorno da un viaggio che lo portò ad attraversare la Spagna e la Francia, riportò nel suo paese delle viti di **grenache**. Oggi un clone di questo vitiqno vive in un piccolo appezzamento dove sono impiantate piante di oltre ottanta anni. "All'interno di un appezzamento di circa mezzo ettaro - ci spiega Alessandro - ho piantato tutti i ceppi vecchi dei vigneti che ho recuperato in zona. In alcuni casi si tratta solo di porta innesti americani dove in seguito saranno impiantate le gemme delle piante madri che sono accanto. Nella zona la tradizione di coltivare la vite era abbastanza diffusa e tramandata attraverso le generazioni, nel tempo quindi si sono selezionati degli individui lievemente diversi secondo le famiglie dalle quali provengono. Sostanzialmente sono quattro e il mio intento è quello di creare quattro file per ogni individuo. Una sorta di campo sperimentale a disposizione delle generazioni future, una riserva genetica importante dalla quale potranno attingere, un patrimonio che altrimenti si sarebbe perso. Le uve di questo vigneto concorrono alla formazione del nostro **Peppone**, che è a base grenache e syrah. Quando sarà definitivamente realizzato un impianto intensivo e specializzato, da questo campo deriveranno anche le produzioni massali future, scegliendo gli individui più adatti alle diverse produzioni". Quando si dice pensare e programmare il futuro con un occhio rivolto al passato. L'azienda produce oggi sette referenze: due bian-

L'AZIENDA

chi, La Marchesa, grechetto 90% e saldo di riesling renano; Madonna, chardonnay; un rosato, Opera, da sangiovese; due rossi, il Peppone, grenache 85% e il restante syrah, l'Orazio, da solo alicante e due metodo classico, il Novintage Brut, riesling renano, e il Novintage Rosé da uve sangiovese. Ci colpisce la caratterizzazione che le etichette del Madonna e dell'Orazio riescono a dare del vino, il primo con un viso di donna stilizzato elegante e ricco di fascino, il secondo con una bocca scarlatta di donna, carnosa e voluttuosa e quindi vogliamo saperne di più. "Sono frutto dell'artista Marino Moretti - ci spiega Alessandro - incontrato qualche anno fa in occasione di una manifestazione chiamata Passeggiata tra gli ulivi, che si concludeva con una visita allo studio di Marino situato all'interno del Castello di Viceno. Avendo la stessa passione per il paese in cui viviamo, pur essendo lui originario di Orvieto, l'intesa è stata immediata". Inserito all'interno del Castello, lo studio di Marino Moretti è ricco di fascino. Entrando un'enorme finestra illumina di taglio una parte dello studio, creando ombre e penombre di stile vagamente caravaggesco. Un grande camino fa tornare alla mente i fasti vissuti da questi ambienti. I pennelli, alcuni lavori già iniziati, altri in fase di realizzazione e gli strumenti sparsi, fanno rivivere le atmosfere di un'antica "bottega" medievale. "Mio padre collezionava ceramiche antiche - ci dice Marino Moretti - quindi sono vissuto attorniato da oltre cinquecento pezzi e dall'attento esame di queste opere prodotte nei secoli ho compreso che la tradizione non è riproduzione, ma evoluzione, è questo uno dei punti che mi trovano in sintonia con Alessandro. Già dal 1982 ho trovato un mio linguaggio espressivo ben radicato nel territorio". Marino Moretti si è così appassionato a questo paese dove ha scelto di vivere, che

sulle etichette che disegna per Feudi Spada ha voluto definirsi: artista vicenese. "Questo luogo lo definisco guasi magico - prosegue Moretti - perché è nel paese, ma nello stesso tempo isolato (il castello è arroccato nella parte alta del paese, ndr). Ho vissuto esperienze in molti luoghi diversi, ma solo in questo ho trovato un equilibrio, il giusto grado di astrazione". Il nostro incontro per conoscere l'azienda Feudi Spada si conclude nel locale dove riposano le barrique. "I rossi, quindi il Peppone e l'Orazio, fanno la prima parte della fermentazione nelle vasche di cemento poi sono trasferiti nelle barrique - ci spiega Alessandro - mentre il bianco (Madonna), dopo una breve permanenza di dodici ore in serbatoi inox, svolge l'intera fermentazione in legno. Se vuoi utilizzare il legno come strumento e non come spezia - precisa Alessandro - è indispensabile essere in grado di controllare la temperatura al suo interno, esattamente come avviene nei serbatoi di acciaio". L'assaggio dei campioni di botte danno ragione ad Alessandro Leoni, poiché sono densi di frutto e polposi, dove il legno non prevarica, ma ingentilisce, con la nota minerale a fare da filo conduttore che li unisce.

Alessandro Leoni con Marino Moretti



La degustazione

NOVINTAGE ROSÉ

12.5% vol - €20.00 bottiglie prodotte: 1.500

Fragrante e dinamico

Calice rosa tenue luminoso, animato da un sottile perlage, è intenso e dolce al naso e accoglie con mandorla in confetto, ingentilita da fragranze floreali di rosa. Rivela poi toni di frutti rossi, con riconoscimenti di lampone, mirtillo, ciliegia, ribes nero e pompelmo rosa, mentre una sottile vena minerale di gesso e selce completa l'eleganza olfattiva. Bocca fresca, bilanciata, di bella tensione e tessitura continua, con un retrolfatto abbastanza in linea con la via diretta, con arancia rossa in evidenza.



NOVINTAGE BRUT

12.5% vol - €22.00 bottiglie prodotte: 1.500

Equilibrio tra eleganza e struttura

Un brut dal colore giallo brillante, solcato da fini bollicine, che offre un naso fresco, connotato in prima battuta dalle dolcezze floreali e fruttate. Si alternano riconoscimenti di rosa bianca, biancospino, pesca, mela, mughetto, magnolia, mandorle fresche e delicatamente tostate, cedro, arancia e mandarancio anche in gelatine. Sequono poi note di pasticceria da forno e un elegante soffio minerale di grafite. Bocca fresca, morbida, bilanciata e di bella tessitura gustativa, con un apporto acidosapido importante che poqgia su una struttura adequata. Al retrolfatto il frutto della via diretta è più dolce ed è completato da pasticceria, delicate tostature e dagli agrumi canditi.



OPERA 2018 UMBRIA IGP

12% vol - €12.00 bottiglie prodotte: 3.000

Freschezza e piacevolezza

Un rosa tenue e luminoso colora il calice di questo Rosé dal naso fresco, accattivante e subito floreale di rosa e glicine, che dà poi spazio al frutto che sa di lampone, ribes, arancia sanguinella, con sfumature di ananas e banana, e ancora ciliegia, pesca bianca matura, mela e melagrana; si aggiungono note vegetali di erbe aromatiche, mentre attraversa il tutto una fine mineralità di cipria. Bocca fresca, di medio corpo, che gioca le sue carte sulla piacevolezza di beva, offrendo un assaggio leggiadro e abbastanza equilibrato. Il retrolfatto riprende il racconto della via diretta, con le erbe aromatiche in evidenza.

LA MARCHESA SENZA ANNATA **UMBRIA IGP**

12.5% vol - €12.00 bottiglie prodotte: 6.000

Elegantemente sapido

Giallo brillante alla vista, fresco e dolce all'olfatto, offre subito fiori e frutti croccanti. Si alternano riconoscimenti di pesca, camomilla, mandorla fresca e in confetto, acacia, cedro, arancia, mimosa, mela, con un sottofondo minerale di pietra focaia. Bocca fresca, bilanciata, di buona tessitura, con una sapidità che cresce piacevolmente nel finale di assaggio, alimentando ottimamente la dinamica gustativa. Il retrolfatto propone un frutto più polposo, con agrumi dolci in sottofondo, e chiude con un'elegante finale minerale.



MADONNA 2016 UMBRIA IGP

13% vol - € 22,00 bottiglie prodotte: 2.000

Fine e complesso

Giallo con riflessi dorati, accoglie al naso con le dolcezze del frutto e delicate tostature di mandorle e nocciole. Riconosciamo pesca gialla, arancia bionda, mela Golden matura, mandarancio, pera, susina, nespola, kiwi, il tutto attraversato da una bella sfumatura minerale di selce. Bocca fresca, morbida, bilanciata, di buona tessitura e bella grassezza, per un insieme



che invita al riassaggio. Il retrolfatto è abbastanza in linea con la via diretta, con la dolcezza del frutto e le delicate tostature in evidenza.

PEPPONE SENZA ANNATA **UMBRIA IGP**

14% vol - € 12,00 bottiglie prodotte: 6.000

Bel gioco di frutti e spezie

Vino rubino impenetrabile con un'unghia porpora, offre un naso intenso che fonde spezie, note vegetali e frutti ros-

si. Mela, mirtillo, mora, ribes, ciliegia e marasca si accompagnano a mirto. chiodi di garofano, pepe nero, macchia mediterranea, vaniglia e noce moscata, con sfumature di radice di liquirizia. Bocca fresca, bilanciata, sapida e di buona tessitura. dai tannini presenti, ma già ben integrati e distesi, per un insieme che regala una piacevole beva. Al retrolfatto tornano i ricordi dei frutti di bosco e a bacca rossa, con finale speziato e minerale di scisto.



ORAZIO 2016 UMBRIA IGP

13% vol - € 22.00 bottiglie prodotte: 2.000

Finezza e tessitura dell'Alicante

Si offre alla vista con un colore rubino intenso e impenetrabile; accoglie al naso con austera eleganza, punteggiata da spezie e frutti rossi che richiamano mora, mirtillo anche in nettare, chiodi di garofano, ribes nero, mirto anche in foglia,

con tratti di ginepro; e ancora prugna anche essiccata, sfumature di carruba con dolci tostature di mandorle e nocciole anche in pasticceria e un'elegante vena minerale di scisto. Bocca morbida, con un apporto acidosapido ben presente che vivacizza l'assaggio e una trama tannica sottile e già integrata da una tessitura importante, per un insieme bilanciato e di bella dinamica, Ritornano al retrolfatto il frutto della via diretta, le dolcezze delle tostature, le spezie e i toni minerali.

