



comunicazione



DIVINI

DI LUCIANO FERRARO

TOSCANA

LA LUNGA STRADA DEL CAMBIAMENTO PER IL PALEO

Cinzia Merli delle Macchiole e la sfida del clima

Il nome è quello di un'erba spontanea della Toscana, Paleo. Da più di vent'anni è il vino che ha fatto conoscere nel mondo una delle pioniere di Bolgheri, Cinzia Merli (nell'illustrazione qui sotto). È alla guida di Le Macchiole, ed è vice presidente del locale Consorzio, **unico esempio di un vertice tutto al femminile, con Albiera Antinori e Priscilla Incisa della Rocchetta**. Il Paleo è il filo conduttore della vita enologica di Cinzia, ne ha seguito l'evoluzione e la trasformazione. Era un uvaggio



bordolese con il Cabernet Sauvignon, quando è nato nel 1989. Nel 2001, la svolta: Cabernet Franc in purezza. «Un debutto difficile» racconta Merli «faticavamo a venderlo, i clienti era disorientati». Poi sono arrivati i primi riconoscimenti. E a quel punto la formula non è più cambiata. **Riassaggiato ora, il Paleo 2001 sembra più rustico, con un vigore maremmano, della versione attuale.**

«Non avevamo le conoscenze necessarie per puntare sull'eleganza e la finezza, come facciamo ora, con una diversa gestione del vigneto, un aumento delle rese, estrazioni più soffici, in modo da ottenere tannini più vellutati e suadenti», spiega la vignaiola. Anche l'annata 2020 è stata complicata dal punto di vista meteorologico, ma grazie anche all'uso delle anfore trentine è stata mantenuta la freschezza del Paleo, con una interessante sapidità. **«Il nostro è un percorso di cambiamento» aggiunge Merli «dobbiamo affrontare il nuovo clima**. Prima si faticava a raggiungere i 13 gradi alcolici, ora si fatica a mantenere sotto i 14. E intanto il gusto degli appassionati è cambiato, chiede vini meno concentrati, ovvero nella direzione opposta degli effetti del cambiamento climatico».
