

PIACERI DA BERE

IO, PRODUTTORE «PER SEMPRE»

Cresciuto a pane e vino, Giovanni Frascolla, oltre a essere con il padre Stefano l'anima commerciale di **Tua Rita**, è a capo di Poggio Argentiera, cantina in provincia di Grosseto.

di Chiara Risolo

Era il settembre del 2010 e Virgilio Bisti, a Notri, località a un passo da Suvereto, nel Livornese, stava vendemmiando la Syrah, l'uva che avrebbe dato il suo vino preferito, il **Per Sempre**. La malattia che lo aveva colpito un anno prima e lo costringeva su una sedia a rotelle, non gli impediva di fare ciò che amava più di ogni altra cosa. Grazie a una tempra più testarda del dolore,

Sotto, Giovanni Frascolla, classe '97, al timone di Poggio Argentiera, cantina toscana in provincia di Grosseto. A destra, uno scorcio dei suoi vigneti.



Virgilio si prese cura della terra fino all'ultimo respiro. Fu in occasione di questo esemplare esercizio di coraggio e fedeltà al proprio dovere che Giovanni, il nipote allora dodicenne, osservandolo ammirato, decise che sarebbe diventato un produttore. Non fece in tempo a comunicarglielo. Virgilio morì proprio durante la vendemmia del 2010. «In qualche modo credo di essere riuscito a farglielo sapere. Immagino che da lassù possa vedermi» racconta Giovanni Frascolla.

Piace pensare che sia davvero così e ascoltando la sua storia è naturale ritenere che il nonno, ovunque si trovi, possa soltanto essere fiero di questo giovane uomo che oggi di anni ne ha 25 e ha già percorso tantissima strada.

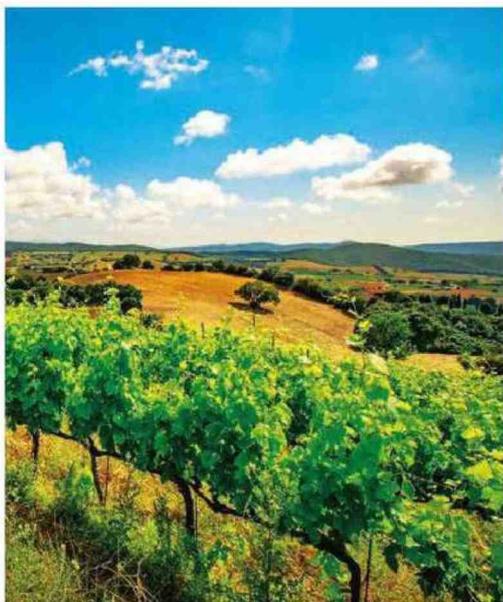
Quelli come lui si chiamano predestinati, figli d'arte. Vero, ma non è così scontato riuscire a tenere alto il retaggio, a non sgretolare un nome, una filosofia, un metodo, un sogno, soprattutto in particolari settori come quello vitivinicolo dove, oltre alle competenze, è richiesta una certa attitudine alla pazienza, virtù



non esattamente propria di chi (come è giusto che sia) non ancora trentenne ha il piede sull'acceleratore.

Frascolla, una laurea in Enologia conseguita all'Università di Pisa, oltre ad affiancare il padre Stefano nella vendita dei vini di Tua Rita (azienda fondata dall'improvvisato nonno con la nonna nel 1984), ha una cantina tutta sua, Poggio Argentiera. Ventinove ettari (a breve 35) nel Grossetano, quindi nel cuore della Maremma toscana, che danno 120 mila bottiglie. «L'obiettivo è di arrivare a 200 mila nel giro di qualche anno. La produzione per





ora contempla sei rossi e tre bianchi, con l'idea, a cui sto già lavorando, di mettere sul mercato quanto prima anche un rosato. L'esposizione dei vigneti, 22 ettari sul litorale e 7 nell'entroterra, conferiscono a Poggio Argenteria una doppia connotazione» spiega Frascolla.

Già, parliamo di una cantina bifronte con un carnet di etichette di pronta beva, più semplici ma non per questo banali, figlie di un terroir incollato al mare, ed etichette potenti, di grande struttura, figlie di suoli più interni, ricchi e complessi. Al netto delle due anime,

questi vini hanno già fatto il giro del mondo. «Da gennaio a oggi ho all'attivo 35 voli. Ho trascorso 93 giorni fuori casa a promuovere e vendere sia Tua Rita, sia Poggio Argenteria» puntualizza Giovanni. La soddisfazione è tutta lì, nei suoi occhi consapevoli, affamati di fatica e successi. Sui quali, con discrezione, si posano anche quelli della vulcanica nonna Rita, della mamma Simena e del padre Stefano che non hanno alcun dubbio sul futuro passaggio generazionale. E, neanche a dirlo, quelli di Virgilio, «Per Sempre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'ANEDDOTO

Giovanni Frascolla, figlio di Stefano e Simena, nipote di Rita Tua, nota nel mondo del vino come **Tua Rita**, è il giovane proprietario della cantina e suo padre gliel'ha affidata proprio come una sorta di palestra per fare esperienza. Siamo a Grosseto, più a sud di Suvereto dove c'è l'azienda che prende il nome dalla nonna, ma i primi vini usciti sotto la sua «giurisdizione» dimostrano che buon sangue non mente e in poco tempo è riuscito a far dimenticare il precedente proprietario, Giampaolo Paglia, che in Maremma era una vera star.



Toscana Cabernet Poggioraso 2020

100 per cento Cabernet Franc. Matura in barrique almeno 14 mesi. Il colore è rubino cupo, molto tipico della varietà. Olfatto intenso ed elegante, con note di spezie dolci, mirtillo e ribes nero. Sapore intenso, caldo, con tannino equilibrato e una progressione agile e composta. Finale di ottima lunghezza. A 35 euro.



Toscana Syrah Podere Adua 2020

100 per cento Syrah. Matura in barrique per 12 mesi. Rubino intenso e vivo. Profumi speziati, molto varietali e tipici per il vitigno di riferimento, con ulteriori note di ciliegie scure, rosa e pepe. Sapore elegante, con tannini vellutati e perfettamente integrati in un corpo di grande equilibrio. A 24 euro.



Morellino di Scansano Bella Marsilia 2022

90 per cento Sangiovese, 10 per cento altri vitigni. Affina in acciaio. Rubino vivo e luminoso. Molto fruttato, con classiche note di ciliegia scura, fiori di campo e prugna. Sapore agile, caldo, salino, di piacevole bevibilità. A 15 euro.

* Daniele Cernilli, alias DoctorWine, è un critico enologico di fama internazionale. I punteggi da lui assegnati ai vini sono espressi in centesimi.