VirtùQuotidiane

Terre Nere Montalcino, si riparte dal logo per dare nuovo slancio a una storia che inizia in Sicilia

5 Novembre 2024

di Redazione

ROMA – Quando nel dopoguerra i nonni **Totò** e **Vincenzina** dalla Sicilia scelsero la Toscana, di cui avevano sentito parlar bene da un parente che vi si era rifugiato dopo essere sfuggito da un campo di prigionia, non era facile immaginare il successo che i vini di quella terrra avrebbero avuto in Italia e nel mondo. E infatti oggi i nipoti, **Francesca** e **Federico Vallone**, riflettono proprio sul fatto che certi luoghi non ospitano la storia ma la creano.

Prima di loro, è stato papà **Pasquale** a innamorarsi di Montalcino (Siena) dove, dopo una vita trascorsa in banca, decide di investire ampliando le proprietà acquisite dai genitori vicino Siena, a Radi di Monteroni d'Arbia. Erano gli anni Novanta e dal nulla crea Terre Nere, un'azienda a due passi dal Castello di Velona, a Castelnuovo dell'Abate, che deve il suo nome al fatto che si trova nella zona in cui c'è la terra più scura della zona.

Insieme alla moglie **Piera** acquista quindici ettari incolti e incontaminati, ma ottimamente esposti a sud-est, e pianta la vite, tutto Sangiovese Grosso. Il primo Brunello arriva nel 2002. Oggi dai circa 13 ettari in produzione si ricavano poco più di 50mila bottiglie (18mila di Brunello, 30mila di Rosso di Montalcino e quel che resta tra Brunello di Montalcino Riserva, Igt Ribelle e Igt Pociano).

A vent'anni e poco più, Terre Nere si rinnova a partire dall'immagine. Un cambio nel segno della continuità rispetto ai valori che hanno sempre contraddistinto il modo d'interpretare un contesto aziendale, fedele alle radici di un territorio unico. Per assecondare il bisogno di evidenziare una nuova rappresentazione grafica che introducesse un "cambio di passo", anche generazionale, ma continuasse a mantenere ben salda la connotazione territoriale, familiare e artigianale.

Azienda, vini, nuova immagine e nuove etichette che Francesca e Federico hanno presentato Roma, nell'elegante ristorante Al Ceppo, storica insegna dei Parioli. Dove il Ribelle Rosso Toscana Igt è stato servito come benvenuto e dove si sono assaggiati, via via, il Rosso di Montalcino 2020 e 2021 insieme ad un flan alla zucca con mollica e ciauscolo, il Brunello 2019 e 2020 abbinati al vincisgrassi, e il Brunello Riserva 2016 e 2019 con scrocchiarelle di vitello con erbe di campo ripassate.

Il nuovo logo, dove campeggia stilizzato il Monte Amiata che si staglia dinanzi a Montalcino, è il frutto di un lavoro avviato qualche anno fa: "Volevamo qualcosa che ci rappresentasse di più – racconta Francesca – per cui abbiamo scelto un'immagine grafica che rappresenta le nostre vigne, quindi il legame con la terra, racchiuso in un rombo simbolo dell'indissolubilità e dell'autenticità. E abbiamo inserito la dicitura Famiglia Avallone".

"All'inizio era una piccolissima produzione, pochissime bottiglie, era più che altro una passione, perché nasce solo così", ricorda Francesca, "con papà che seguiva l'azienda nel fine settimana. Con il tempo la sua passione è diventata anche la nostra".

In conduzione biologica, i vini di Terre Nere sono "rossi identitari, vinificati tutti separatamente, con delle caratteristiche importanti – dice Federico – cherchiamo di fare vinificazioni sempre spontanee, senza lieviti aggiunti, senza controllo della temperatura e questo ne esalta la personalità".

Come il padre, anche Francesca e Federico hanno compiuto percorsi diversi, ma il richiamo per la terra e il desiderio di restare li ha convinti a impegnarsi a tempo pieno nell'azienda: Francesca, laureata in Scienze del Servizio Sociale, è entrata a tempo pieno nel 2010 e si occupa della cantina e della parte commerciale. Federico, laureato in Giurisprudenza, è in

vigna insieme al babbo. Con la collaborazione dell’enologo **Giuseppe Gorelli**.

Non ci si ferma qui, anzi: in programma la realizzazione della nuova cantina proprio in mezzo ai vigneti, che dovrebbe riuscire a vedere la luce nel giro di circa tre anni. *(m.sig.)*

LE FOTO