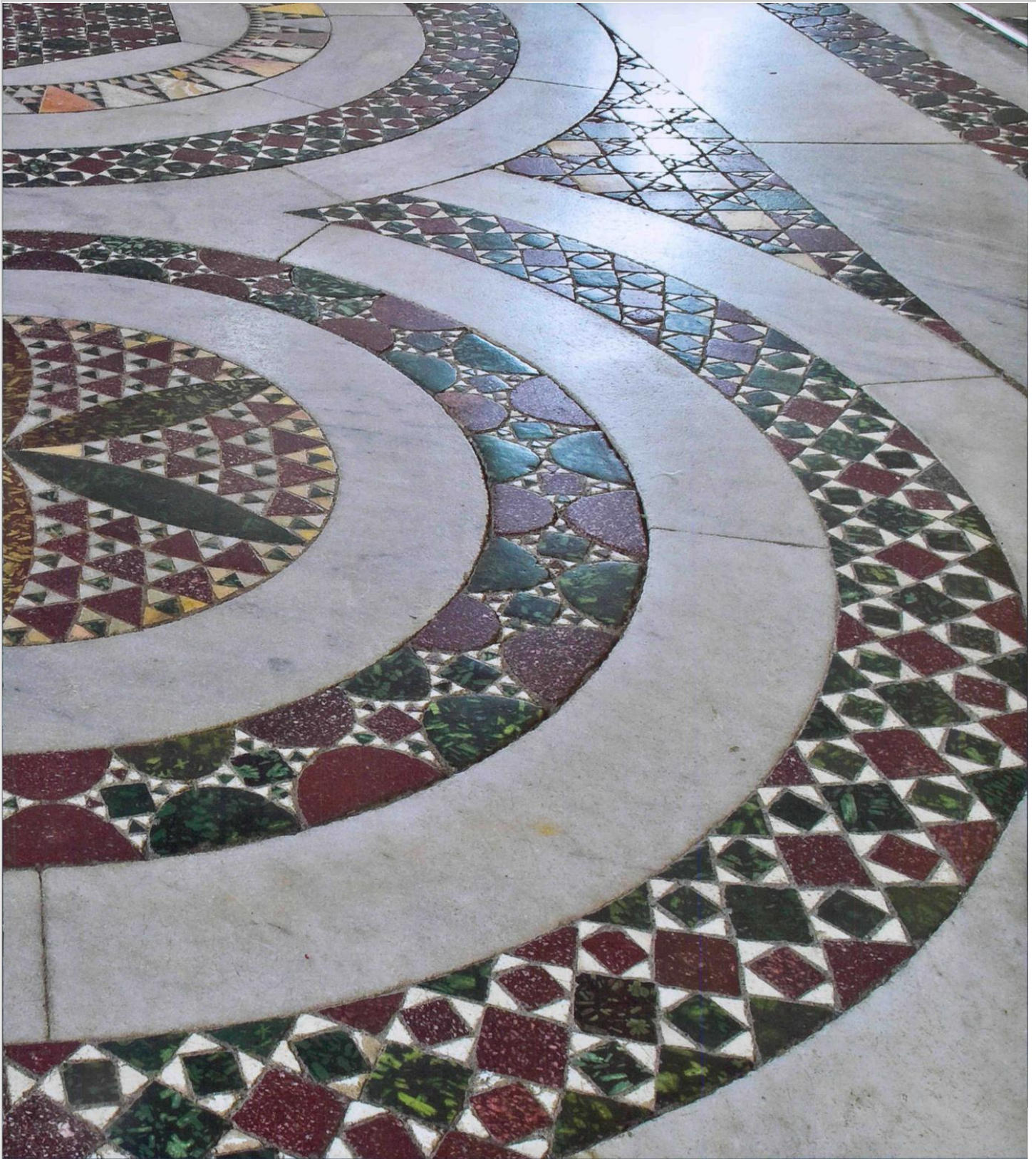


BIBENDA 32 DUEMILANOVE

TORRE ERCOLANA

ARMANDO CASTIAGNO

# TORRE ERCOLANA UN GREGORIANO IN DIALETTO



“NELLE BUONE ANNATE NON SE NE PRODUCONO PIÙ DI 1.500 BOTTIGLIE; QUANTO BASTA PER CONVINCERE UNO SPARUTO E FORTUNATO GRUPPO DI ITALIANI DELLA SUA MAGNIFICENZA, CHE RIMANE UN SEGRETO PER IL RESTO DEL MONDO. ADATTO A CARNI ARROSTO E ALLA SELVAGGINA, VALE LA PENA ANCHE DI BERLO DA SOLO. SE SE NE TROVA UNA BOTTIGLIA.”

COSÌ SCRIVEVA BURTON ANDERSON VENTISEI ANNI FA.

BIBENDA 32 DUEMILANOVE

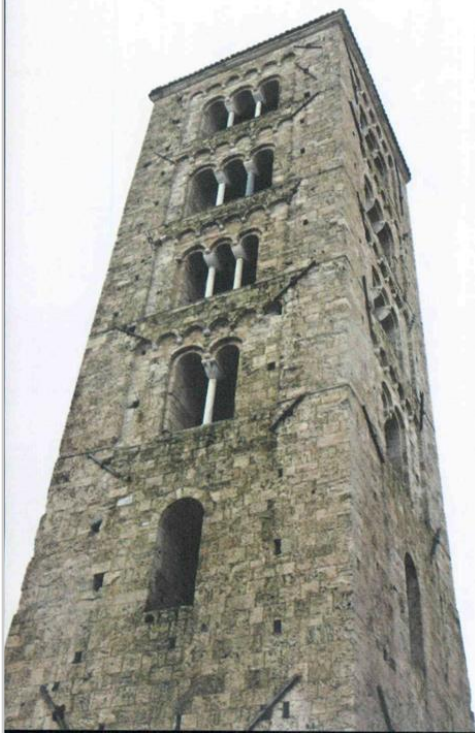
TORRE ERCOLANA



■ COLACICCHI

Via Romagnano, 2  
03012 Anagni (Fr)  
info@colacicchi.it

Provare a raccontare la storia del Torre Ercolana attraverso una degustazione verticale avrebbe dunque presentato qualche problema di “reperibilità” già allora. Ci proviamo lo stesso, penso mentre passeggiavo nel centro di Anagni aspettando che apra il ristorante dove avevo pensato di fermarmi per pranzo. Il titolare scuote la testa e mi dice che una volta si cucinava solo per i forestieri, che sciamavano per il centro sei mesi all’anno; oggi, invece si lavora soprattutto per impiegati in pausa pranzo, quasi sempre a prezzo forfettario. La gente, infatti, comincia ad arrivare che io ho terminato. Mi aspetta l’ennesimo pomeriggio di sopralluoghi: stavolta, imbocco la via Casilina vecchia scendendo verso Ferentino; Anagni staglia a sinistra, alta sulla collina, con la barriera dei Monti Ernici sullo sfondo. A destra, la vista del mare mi è inibita dagli spogli crinali dei Lepini. Per raggiungere le pendici del paese da qui, tre o quattro chilometri, c’è da scegliere attraverso quale via rotabile, interpodereale, viottolo, stradaccia o mulattiera avventurarsi, nell’umido e verdissimo fondovalle in cui qua e là s’indovinano vecchi vigneti di pianura a tutore vivo. Le viti sono maritate ad alberi tarchiati su una terra scura, grassa e apparentemente generosa; tra un filare e l’altro, penzolano bislacchi spaventapasseri a corda, con uno straccio bianco all’estremità che fluttua nel vento. Le fabbriche di marmo, ceramiche, tubazioni, sanitari e nastri adesivi, gli ipermercati del sottocosto e i centri commerciali imbandierati lasciano man mano il posto ad ingrossi ortofrutticoli, alle macellerie, le sellerie, gli spacci dei caseifici e dei salumifici. Al visitatore attento, essi ricordano una vocazione agricola che ha radici millenarie, dimenticata e tradita solo di recente, con l’attenuante, tutt’altro che imperdonabile purtroppo, del bisogno. Nemmeno con le sue industrie, peraltro, questo lembo di Ciociaria è stato fortunato: molte hanno chiuso, altre cinque, assai importanti, vivono un momento di crisi profonda. Il territorio appare violentato da una espansione urbanistica del tutto casuale e priva di logica; l’ultima opera stradale degna di questo nome è del 1948. Per fortuna, prima o poi, si gira la prua dell’automobile verso il paese alto, e lo sguardo si apre all’assoluta meraviglia: e le alte mura circondano a loro volta uno scrigno di bellezze. Nel centro, quasi tutte le chiese, i musei, i palazzi pubblici e privati, hanno proporzione, dignità e solennità da capolavoro; tutto è costruito con la stessa pietra dai riflessi grigio e rosa; la cripta della Cattedrale, somma opera del primo Duecento, parla di una storia lontana che qui si visse da protagonisti, nel segno dello scambio culturale e del benessere sociale. Accanto alle meraviglie architettoniche, pittoriche e paesistiche, Anagni ha sempre proposto ai visitatori, nel corso della sua storia, una degna compagnia: il corpulento, baldanzoso e talvolta un po’ rustico vino delle sue campagne. Si trattava pressoché sempre di rossi da Cesanese, ma nelle vigne, per la verità, almeno una pianta ogni dieci è sempre stata di uva bianca, di Passerina, Bellone o Malvasia. Già negli anni Cinquanta tuttavia il sistema enumerava





BIBENDA 32 DUEMILANOVE

TORRE ERCOLANA



una eccentrica anomalia: la vigna Romagnano, che un anagnino insigne, il Maestro Luigi Colacicchi, aveva piantato a Cabernet Sauvignon e Merlot, oltre che a Cesanese. Un'isola culturale di un ettaro e mezzo a malapena, destinata però a cambiare l'immagine nel mondo del vino di queste parti, e che è, insieme al suo artefice, protagonista della nostra storia.

#### UN CANTO TUTTO SOSTANZA

“L'amore, il dolore, il fascino della natura suscitano nell'animo del ciociaro echi limitati, di ragione diremmo pratica. Il canto ciociaro è un canto tutto sostanza. Aderisce ai sentimenti e ai fatti come un linguaggio semplice e sbrigativo, e in fondo è un linguaggio esso stesso: un gregoriano, ma in dialetto”. E' un pensiero – e una dichiarazione d'intenti, chissà quanto cosciente - di Luigi Colacicchi, eclettico personaggio la cui biografia compare su tutte le enciclopedie italiane. Fu tra i più grandi musicologi della sua epoca, oltre che compositore; aveva fondato il coro polifonico dell'Esercito Italiano e quello della Filarmonica Romana, che diresse per venti anni, recuperando inoltre, al termine di lunghe e difficili ricerche, un prezioso repertorio di canti popolari, tramandati fino a quel momento solo oralmente e destinati quindi ad un inesorabile oblio. Il “Maestro” Colacicchi frequentava annualmente il festival musicale di Bordeaux, ed era così entrato in contatto sin dagli anni Trenta con il grandissimo vino locale. Dopo la seconda guerra mondiale fece arrivare nella sua Anagni barbatelle di vitigni bordolesi dei cloni in voga allora, e le piantò nella sua piccola tenuta in regione Romagnano, subito a sudest del paese; a fine lavori, la vigna era divisa in parti uguali tra Cesanese di Affile, Cabernet Sauvignon e Merlot. L'area, a mezza costa lungo la fascia collinare che da Anagni fila verso Ferentino toccando in sequenza le sottozone dette Ercolana, Romagnano, Colle Del Pero, Tufano, Martelli e Pantanelle, aveva ed ha caratteri particolari rispetto al resto dell'areale. La quota di calcare attivo nel sottosuolo è assai elevata, tanto che percorrendo meno di due chilometri verso l'interno ci si imbatte in una delle più importanti cave di travertino del centro Italia; è precisamente la pietra, detta localmente “breccia” e addirittura “stucco”, con cui fu all'epoca costruita la gran parte degli stupendi edifici del centro storico. Il particolare substrato ha il suo riflesso nei vini prodotti nell'area, che risultano, da sempre, dotati di “spina” acida piuttosto vitale. La prima annata imbottigliata del vino del “Maestro” fu il 1947; oltre al rosso, battezzato “Torre Ercolana” a ricordare un'antica fortificazione ancora visibile nei paraggi (e oggi, salvo traveggole, adibita a civile abitazione), il Maestro Colacicchi avviò la produzione anche di un bianco, chiamato semplicemente “Romagnano” (500 bottiglie circa), anch'esso derivato da tre uve diverse: malvasia, trebbiano e “romanesco maschio”, gli ultimi due vitigni considerati meramente “da quantità” in questo territorio sin dai tempi dell'Inchiesta Agraria del Marchese Nobili-Vitelleschi (1883). A quanto abbiamo potuto accertare, nelle annate in cui la qualità dell'uva non era soddisfacente, si

commercializzava una sorta di “second vin”, il “Romagnano Rosso”; ciò è accaduto per la prima volta nel 1965, e una seconda - ma il dato non è sicuro - nel 1972. La produzione era approdata per la vendita e la distribuzione nella più antica enoteca di Roma, quella della famiglia Trimani, alla fine degli anni Cinquanta. Anche qui, dopo un incontro casuale.

#### IN VOLO CON GLI SVIZZERI

Ricorda Marco Trimani: “Eravamo a cena a Testaccio, nel ristorante “Agustarello”, ed era una sera del 1956 o del 1957. Eravamo una tavolata, cenavano con me diversi personaggi celebri, come il pittore Mino Maccari e il poeta Tito Balestra. Notai l’ingresso di un signore assai distinto, incappottato e con una valigetta in mano: sembrava Umberto D.<sup>(1)</sup>. Cenò da solo, poi rammento come fosse ieri il suo recarsi alla cassa senza guardarsi attorno, e la figura dell’oste che lo sovrastava: era, ma io non lo sapevo ancora, il Maestro Luigi Colacicchi. A fine serata l’oste ci chiese di assaggiare il vino di costui; noi non ne sapevamo niente. Ovviamente, è la cosa che ricordo me-

glio della serata: era straordinario. Scrissi subito a questo signore, il quale mi rispose dopo un mese e mezzo. Volevo il vino per commercializzarlo nell’enoteca della mia famiglia; e fu l’occasione per conoscere con lui uno dei più incredibili personaggi che abbia mai incontrato. Luigi Colacicchi era un uomo coltissimo, raffinato, era inoltre il cugino del grande pittore Giovanni Colacicchi<sup>(2)</sup>, ma soprattutto era un signore nell’animo. Amava le comodità, di questo sono certo: quando nel 1973 l’Italia conobbe il periodo dell’austerità, e il relativo razionamento del carburante, il Maestro si mise in contatto con il console italiano a Madeira e andò a passare diversi mesi al caldo dell’isola, servito e riverito”.

Guardandomi attorno nei locali dell’azienda, ho in effetti notato appesa al muro una caricatura del 1966 firmata dall’autista del Maestro, Sandro Scascitelli, il quale lo ha ritratto, con garbo d’altri tempi, in tutta la sua meticolosa pignoleria, la sua parsimonia e in definitiva la sua reale integrazione con i compaesani, anche i più umili: il grande musicista appare nel caos della sua cantina mentre traffica con una damigiana in cui vengono raccolti i “fondi dei fondi dei fon-

<sup>(1)</sup> Il personaggio principale dell’omonimo capolavoro del 1952 di Vittorio De Sica. *Umberto D.* (Umberto Domenico Ferrari), un pensionato mite quanto triste, è interpretato da Carlo Battisti.

<sup>(2)</sup> Giovanni Colacicchi (1900-1992) fu pittore, critico d’arte, cattedratico e intellettuale di spicco del Novecento italiano.



BIBENDA 32 DUEMILANOVE

TORRE ERCOLANA



di dei fondi dei fondi” del travaso; tutto ha un numero di identificazione ed è catalogato, bottiglie sane, rotte e riutilizzabili, damigiane, tappi, quadri, casse e persino il micio che indugia ai suoi piedi, al cui collo un cartello specifica “gatto numero 166”. In alto, compare un avviso: “Vietato l’ingresso ad Angeluccio”, che a quanto pare era un tizio del paese che si faceva vedere in zona solo quando aveva sentore che Colacicchi stesse per imbottigliare.

L’avventura del Torre Ercolana a Roma, in quegli anni, era iniziata. E’ ancora Marco Trimani, che trattava il vino in esclusiva, a raccontare: “Costava come un Barolo, era molto raro e dava un’idea di esclusività; ai miei clienti piaceva da morire. Aveva una stupenda etichetta, “griffata” dalle Arti Grafiche Luigi Salomone di Roma, il che già faceva chic (oggi al posto del glorioso stabilimento di Via Matteucci c’è un albergo di stile postmoderno, ndr) e che venne persino riprodotta, me ne accorsi durante un viaggio aereo, dalla Swissair sui vassoietti di cortesia utilizzati lungo i voli; l’unica differenza era la mancanza, nel cartiglio posto in capo al panorama del paese, della scritta “Anagni”, in effetti difficile da giustificare ai passeggeri svizzeri. Io, per parte mia, distribuivo quel che Colacicchi mi dava; la produzione era molto variabile, si andava dalle 800 alle 2.000 bottiglie per millesimo; solo il primo anno, per verificare se esistesse un mercato per questo vino, ne avevo prese se non sbaglio 60 bottiglie andando personalmente ad Anagni con i figli piccoli al seguito. Le finii subito. Quanto alla distribuzione, credo con la mia famiglia di aver svolto un buon lavoro; il vino era veramente poco, ma facemmo in modo che se ne parlasse molto, e riuscimmo nell’intento assicurandoci che finisse nelle carte dei vini dei più importanti ristoranti italiani, come l’Antica Osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano, o Dal Pescatore di Canneto sull’Oglio”.

Il Maestro Colacicchi continuò a vivere nel suo appartamento di Via Alberico II a Roma fino alla sua morte, avvenuta nel 1976; dall’anno dell’impianto si era recato nella sua azienda quasi tutti i fine set-

timana e vi si era trattenuto più a lungo in tempi di vendemmia e di imbottigliamento. A seguire vigna e cantine per tutto il resto dell’anno avevano pensato alcuni fidati collaboratori e, a partire dalla metà degli anni Sessanta, anche suo nipote Bruno Colacicchi Caetani, figlio di un cugino, che era tornato in paese dopo aver tra l’altro preso i gradi di Colonnello dell’Aviazione: Come “il Colonnello” tutti ancora lo conoscono; esponente della “classe di ferro” 1920, Bruno è tuttora residente ad Anagni, e alla tentazione di una chiacchierata con lui non potevamo proprio resistere.

#### CLASSE DI FERRO

Il “Colonnello” mi aspetta a casa sua genericamente per il “dopo pranzo”; sperando di aver bene interpretato mi presento alle due e mezza, ma temo di averlo fatto attendere. Il palazzo ha internamente l’aspetto di un monastero; lungo le scale, tre piani di stucchi bianchi senza altre decorazioni conducono nel grande appartamento. Bruno mi accoglie in giacca e cravatta e con tre scintillanti decorazioni militari sul risvolto. Ha novant’anni, un gran sorriso e occhi di un celeste chiarissimo, con cui mi studia da capo a piedi per i primi minuti di conversazione. “E’ vero” mi dice “la vigna era piccola, ma la nostra proprietà era inizialmente



di almeno nove ettari; ne perdemmo diversi a causa delle leggi agrarie e i diritti feudali dell’epoca, in particolare la colonia ventinovenale<sup>(3)</sup>, che per noi fu un disastro; un fondo sul quale non si aveva praticamente più potestà alcuna conveniva venderlo, e per buona parte così facemmo. Tuttavia, con la porzione che sfruttavamo per produrre il vino, avemmo enormi soddisfazioni. Il vino in sé innanzitutto: era favoloso. Lo zio Luigi aveva acquistato una diraspatrice assieme alle marze bordolesi, e la sfruttò sin dall’inizio, quindi il vino era il più “pulito” che si facesse in zona. La vinificazione era condotta in tini di legno di castagno da 5 ettolitri, che però erano utilizzabili solo dopo tre anni dalla consegna perché altrimenti cedeva-

<sup>(3)</sup> La colonia ventinovenale aveva i caratteri dell’*enfiteusi*, ossia il diritto di godimento del fondo con i soli obblighi per il colono di migliorarlo e di corrispondere al nudo proprietario un canone. Restando salvo il diritto di acquisizione della proprietà da parte del colono pagando una cifra pari a 15 volte il canone annuale, erano escluse iniziative di cambio di destinazione del fondo da parte del proprietario.

BIBENDA 32 DUEMILANOVE

TORRE ERCOLANA



no troppo tannino al vino, e di cattiva qualità. Si operava un travaso ogni tre mesi, e si imbottigliava il vino dopo almeno tre anni di sosta nelle botti, se era buono; in alternativa, lo si vendeva sfuso o si regalava, o si consumava in famiglia. Non si è mai proceduto a filtraggi, né alla pastorizzazione, nemmeno quando questa prese piede e sembrava che fosse obbligatorio praticarla. Si solitava pochissimo; non si pose mai un problema di scelta dei tappi fino almeno al 1978, e lei vedrà che anche quelli molto corti che usava mio zio hanno tenuto benissimo, sono ancora elastici. La vendemmia veniva fatta in contemporanea per tutte le varietà, e un anno venivano bene il Cabernet e il Cesanese, e meno bene il Merlot, l'anno dopo accadeva il contrario. Due anni di seguito in cui le uve vennero bene tutte e tre furono il 1970 e il 1971, fu grandissimo poi il vino del 1978. Quando sono entrato in azienda io non ho cambiato questa procedura, perché in questo modo il vino, pur non essendo sempre uguale, era sempre buono. La cosa che mi ricordo che cambiava di più era piuttosto la quantità di uva per ciascun vitigno; ci sono stati anni in cui il Torre Ercolana fu fatto con almeno il 50% di Cesanese, che era molto vigoroso". Bruno sembra intrattenersi volentieri con noi. Ha raccolto dentro un piccolo armadietto una pila di ritagli d'epoca in cui si parla del Torre Ercolana e in generale dell'azienda. Già il mero elenco delle firme suscita deferenza: ne scrissero, a più riprese, Emilio Cecchi, Mario Soldati, Luigi Veronelli, Antonio Piccinardi, Cesare Pillon, Adriano Ravegnani, Burton Anderson e un giovanissimo Daniele Cernilli, nell'agosto 1980. Nel racconto di tutti costoro, il Torre Ercolana emerge come un vino di struttura impor-

tante, sì, ma di una complessità rara nel contesto del Lazio di allora. La degustazione verticale che leggerete al termine di questo servizio, effettuata a quasi trent'anni dal più recente degli articoli citati, non ha smentito la loro analisi nemmeno in piccola parte.

#### PASSAGGIO DEL TESTIMONE

Alla morte del Maestro Colacicchi, Bruno si trovò da solo a gestire la cantina. Già dal '73 aveva dovuto intensificare la sua presenza in azienda, e provò quindi a tirare avanti secondo le sue possibilità e mettendo in atto quello che dallo zio aveva imparato. L'intenzione di vendere, a seguito anche delle delusioni nei rapporti con i coloni che curavano la gran parte dei possedimenti familiari, venne manifestata a Marco Trimani all'inizio degli anni Ottanta. Il passaggio di consegne venne perfezionato solo alcuni anni dopo, nel 1984. La situazione, racconta oggi Marco, era piuttosto preoccupante; i legni erano esausti, e qualche botte iniziava a dare segni di cedimento; alcune non erano mai state sostituite per venti anni. Inoltre, le vigne erano in sofferenza; ai tempi dell'impianto era stata sottovalutata l'influenza del calcare attivo del sottosuolo, con il risultato che i portainnesti scelti, i tradizionali francesi 101.14 e 3309 Couderc, non avevano salvato la vigna dalla clorosi ferrica. Con la consulenza di Giacomo Tachis, Marco Trimani dette vita ad un rinnovamento radicale dell'intera azienda. I reimpianti del 1993





vennero effettuati su portainnesto 420A, lento a fare entrare le viti in produzione ma adatto ai terreni calcarei; a seguito di tali reimpianti, il Cabernet Sauvignon prese percentualmente la meglio sulle altre varietà, e l'uvaggio tipico del Torre Ercolana venne modificato a suo vantaggio: prevede oggi il 50% di Cabernet Sauvignon, il 30% di Merlot e il saldo di Cesanese. Qualche vecchia vite di Cabernet, per la verità, resiste ancora: si tratta di cloni che nell'area di Bordeaux non esistono più, tanto che si è ventilata la possibilità di partire da questi vecchi ceppi di Anagni per una selezione massale che rimetta i vigneron francesi nelle possibilità di reimpiantare i biotipi perduti. Anche il parco legni venne gradualmente rinnovato, con l'introduzione delle prime barriques e di barili nuovi di rovere francese da 480 litri; la prima annata che Marco Trimani considera "non sperimentale" è la 1990. La produzione del Torre Ercolana è stata portata da alcuni anni a circa 7.000 bottiglie, e la superficie vitata è in espansione; sono state accorpate alcune parcelle di nuova acquisizione adiacenti alla vigna storica, ed è stato avviato un nuovo

impianto, davvero promettente, esposto a tutto sud lungo l'antica via dei Preturi.

Con il "nuovo corso" aziendale, le etichette sono diventate quattro; oltre alle due ideate dal Maestro Colacicchi, è stata regolarizzata l'uscita del Romagna Ros-

so e ne è stata creata una ex novo, lo "Schiaffo", dalle stesse uve del vino principale ma senza passaggio in legno.

Troverete qui di seguito il resoconto dell'assaggio di dodici annate di Torre Ercolana; coprono un arco temporale di quasi quarant'anni e documentano tutti e tre i periodi di produzione di cui s'è detto. La degustazione, effettuata a Roma nel mese di febbraio 2009, ha fornito dati confortanti. Le vecchie annate, nonostante qualche comprensibile eccezione dovuta al cedimento di alcuni tappi, hanno quasi tutte fornito di sé un'immagine di autentico incanto, ribadendo l'eccezionalità del terroir che dette loro vita, nonché la funzionalità di una vinificazione "non interventista", rispettosa e accurata, per quanto forse grossolana, nella formazione di un rosso capace di sfidare il tempo. Pur risultando evidente uno stacco stilistico susseguente al cambio di proprietà e alla ristrutturazione aziendale, va sottolineata la capacità di evoluzione di annate come la 1988, la 1995, la 2000 e la 2003. Sarà fondamentale continuare a perseguire come valore primo della produzione di un vino tanto nobile la spontaneità espressiva, più di ogni altra cosa; non è certo di un baluardo quale il Torre Ercolana che si può fare, nel silenzio di noi appassionati, critici e consumatori, territorio di sperimentazione. Del resto, l'energia, la passione e il rispetto di Marco Trimani e della sua famiglia verso questa eccezionale eredità fugano ogni dubbio: da vini come questo una certa "turbo-enologia", con le sue ricette a successo sicuro, è destinata a girare al largo. E' giusto così, in ossequio a una musica che risuona da più di sessant'anni, talvolta con la potenza, il rigore e la suggestione di un gregoriano in dialetto.

