



TENUTA LENZINI

di Piero Valdiserra



Lui è dinamico, scattante, un fascio di nervi, dallo sguardo mobilissimo e dalla parlantina torrenziale; lei, bionda e minuta, è più tranquilla, anche se dietro l'aspetto posato non riesce a celare la grande passione che anima quotidianamente il suo lavoro. Sono Michele Guarino e Benedetta Tronci Lenzini, marito e moglie, da alcuni anni titolari e conduttori della splendida Tenuta Lenzini, morbidamente adagiata sulle verdi colline lucchesi.

Un po' di storia.

Oltre a essere una città ricca di storia e di opere d'arte, conosciuta in tutto il mondo per le sue formidabili mura medievali completamente percorribili, Lucca è caratterizzata da una vasta zona collinare, che per il clima dolce e l'esposizione a mezzogiorno ben si adatta alla coltivazione dell'olivo e della vite. Da sempre, un nome in particolare è conosciuto in zona fra i terreni più vocati alla viticoltura: la vigna di Gragnano. Qui nel XVI secolo la famiglia Arnolfini (quella ritratta da Jan Van Eyck nel celeberrimo dipinto conservato alla National Gallery di Londra) fece costruire una meravigliosa dimora a presidio di una tenuta rinomata per le fertili terre che la circondavano. Agli inizi del Novecento la famiglia Marchi acquistò i terreni e il borgo agricolo della villa, per continuare la produzione di olio e di vino. Nel 1996 Franco Lenzini, industriale lucchese e grande appassionato di vino, realizzò il suo sogno giovanile di diventare agricoltore proprio in quella terra, Gragnano, che fin da bambino aveva amato e di cui aveva sentito favoleggiare circa l'eccellenza delle produzioni. Nacque così l'Azienda Agricola "La Vigna di Gragnano", oggi Tenuta Lenzini, che venne subito fatta oggetto di attività di risanamento e reimpianto, e che dal 2006 è guidata da Benedetta, nipote di Franco Lenzini, e dal marito Michele, all'insegna della ricerca della qualità più assoluta.

La Tenuta Lenzini.

Oggi la Tenuta si sviluppa su 24 ettari, di cui 13 circa vitati (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Vermentino, Sauvignon Blanc) e 6 destinati all'olivicoltura (nelle varietà Leccino e Frantoio). La gestione dei vigneti è in parte manuale e in parte meccanica, in un sistema di agricoltura integrata (inerbimento e lavorazione con erpice dei filari transitati dalle macchine, sovesci autunnali e concimazioni organiche interrate). La vendemmia è meccanica per il vino DOC e manuale per gli IGT. Le vinificazioni sono condotte a temperatura controllata in



vasche d'acciaio, con macerazioni brevi e medio – lunghe; le fermentazioni malolattiche sono svolte in acciaio. Vengono usati legni di diverse capacità per gli affinamenti degli IGT rossi, e acciaio per il DOC e il Vermentino. Viene impiegato esclusivamente il mosto fiore, e la solforosa è limitata al massimo grazie a diversi tipi di coadiuvanti. Non vengono attuati nessun processo teso a uccidere la vitalità del vino, nessun taglio con vini acquistati da produttori o commercianti, nessuna correzione fisica o chimica volta a cambiare la tipicità del prodotto.

I prodotti.

La Tenuta attualmente produce:

- Vermentino I.G.T. Toscana (con un 15% di Sauvignon Blanc);
- Syrah I.G.T. Toscana (con un 15% di Alicante);
- “Poggio De’ Paoli” I.G.T. Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante);
- Merlot D.O.C. Colline Lucchesi;
- Olio Extravergine d’Oliva D.O.P.

Il grande impegno produttivo profuso dalla nuova proprietà si sta traducendo anche in alcuni importanti riconoscimenti internazionali: medaglia d’argento al “Poggio De’ Paoli” 2007 in occasione dell’International Wine Challenge di Londra, e medaglia d’oro al Syrah I.G.T. Toscana per la terza edizione del concorso Syrah du Monde 2009 – al quale la Tenuta Lenzini si è piazzata fra i primi 10 produttori mondiali, unica realtà italiana.

Il futuro.

“Ho smesso di lavorare in banca per fare il contadino, alcuni anni fa, e la mia laurea in marketing la applico alla vitivinicoltura ragionata – afferma convinto Michele Guarino – Con il sostegno costante di mia moglie Benedetta e di alcuni amici fidati, voglio dedicarmi totalmente alla valorizzazione dell’Azienda e dei suoi prodotti. La mia, la nostra filosofia si riassume in un’appassionata difesa dell’autenticità e della personalità di queste magnifiche colline, e dei prodotti che le rendono celebri da secoli”.

Nei piani della Tenuta Lenzini c’è anche un incremento dell’ospitalità aziendale – la struttura dispone già di alcuni posti letto – per accogliere i tanti clienti ed estimatori che cominciano a conoscerne i vini e l’olio in molti Paesi del mondo.



(Info: Michele Guarino e Benedetta Tronci Lenzini, Società Agricola Tenuta Lenzini srl, Via della Chiesa 44, 55010 Gragnano Capannori (LU), tel. 0583 974037, fax 0583 974514, e-mail micheleguarino@libero.it, www.tenutalenzini.it).