



**Il Signor Kurtz è un rumore. È una macchia.
È una voce. È la mia voce sul vino.**

Io sono Marco Durante, Il Signor Kurtz è il cuore di un romanzo straordinario, Cuore di Tenebra di Joseph Conrad.

Io sono un vignaiolo di piccole dimensioni: coltivo la mia vigna in una bella collina, in quel di Vallupina alle porte del lago Trasimeno. E qualche volta anche in altri impervi luoghi della mia piccola geografia. Quando le condizioni lo consentono cerco di mettere in discussione le mie idee sul vino, facendo vino insieme ad altri amici vignaioli.

Qualche volta, se qualcuno me lo chiede, aiuto anche altri vignaioli a creare vini secondo i loro desideri.

Questo è quello che faccio.

Da dove vengo, è presto detto: ho passato più di 25 anni ad esplorare il vino, come appassionato, come degustatore, "scribacchino" e qualche volta divulgatore. Ho incontrato il vino "naturale" circa 20 anni fa. E non ci siamo più lasciati. Da un pò di anni il mio corpo e la mia mente sono occupati per intero a coltivare vite, creare vino, imparare.

E' stata la conclusione del viaggio che mi ha portato sotto la mia montagna. Ed è stato anche l'inizio della mia solitaria scalata, della ricerca della mia via alla vetta.

Quello che penso del vino è semplice: il vino è la mia voce. E' voce della terra e dell'uva da cui nasce, ma prima di tutto è la voce della mia anima e della mia visione delle cose.

- Amo l'essenzialità nel fare le cose. i gesti puri, disciplinati, incisivi.
- Odio le scorciatoie, il ricorso ad aiuti tecnici che semplifichino i processi, la tensione ossessiva verso un obiettivo stilistico definito. Mi piace la disciplina che libera.
- Odio i vini prevedibili, figli delle mode o della tecnica o della paura o delle aspettative. amo i vini magici che traggono energia solo da loro stessi, quasi fossero animati.
- Non inseguo mai un progetto di vino: ho delle idee, poi l'annata, l'uva, la fermentazione spontanea, le mie emozioni del momento, sono gli ingredienti che ne disegnano il profilo.
- Amo fare vini liberi di portarsi dietro tutta l'energia che la natura gli ha donato. Non amo fermarli prima che si inoltrino nei loro abissi, se quello è il loro destino. Amo contenerli prima che diventino folklore o, peggio, sciatteria.
- Amo avere un rapporto fisico con il vino. Il mio corpo e la mia testa sono sempre con la mia vigna e con il vino, dentro la vigna e dentro al mio vino. E' il privilegio e la scelta della dimensione di quello che faccio.
- Amo la tradizione, odio la retorica. Odio i passatisti, odio le radici che ti fanno schiavo. Amo guardare lontano con i piedi piantati per terra. Amo i vini del futuro fatti rispettando il Tempo.
- Amo pensare ai miei vini sempre in relazione con la mia tavola. Senza cibo non c'è vino. E' semplice
- Amo sfidare i limiti miei e del vino: non uso altra corda che il mio naso, le mie mani e il mio cuore.
- Amo Kurtz, perchè Kurtz ha il coraggio di essere, esso stesso, la Natura. E quindi Energia, Orrore, Magia. Se metti in gabbia la Natura, se riporti a casa Kurtz, la Natura sparisce, Kurtz muore. E tutto diventa un SINTOMO.

**Il mio Signor Kurtz, la conclusione del mio viaggio nella paura e nel coraggio e verso il mio destino è stato il vino. Il vino è la mia vita. Il Signor Kurtz è una metonimia. La mia.
IO SONO VINO.**

C'EST LA VIE 2022

Categoria: Bianco fermo Uva: Trebbiano, Grechetto e Malvasia Alc.: 13,5% **Giorni di contatto con le bucce:** 60 **Bottiglie prodotte:** 2.000 ca. **Disponibile da:** OTTOBRE 2023 **Suolo:** Argilla Altezza :300 mt **Prevenzione malattie in vigna:** Rame e zolfo



Annata 2022, Trebbiano toscano, Malvasia e Grechetto raccolte a fine settembre. Fermentate a grappolo intero in tini aperti per circa 60 giorni, poi pigiate e messe ad affinare in acciaio. In bottiglia da giugno 2023. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. L'idea del bianco umbro classico, spostato un pò avanti nel futuro...

MILTON 2022

Categoria: Rosato fermo Uva: Merlot (60%), Sangiovese (40%), 1.000 ca. **Disponibile da:** OTTOBRE 2023 **Suolo:** Argilla Altezza: 330 mt **Prevenzione malattie in vigna:** Rame e zolfo



Annata 2022, Vendemmia del Merlot e del Sangiovese a fine agosto. Diraspati, pigiati e pressati insieme. Mosto fermentato in Inox, senza bucce. Affinato in INOX fino a giugno 2023 e poi direttamente in bottiglia. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Con le fecce in sospensione da novembre a marzo. Profumato, fresco, saporito. Dedicato a MILTON, protagonista di "Una questione privata" di Beppe Fenoglio, un eroe della Resistenza italiana, che, mentre immerge la sua vita nella salvezza della sua terra, è ossessionato dal pensiero della donna che ama e che potrebbe averlo tradito. Come tutti noi: assorbiti da progetti e compiti importanti, siamo sempre con la mente e il cuore immersi nelle nostre emozioni. Alti come un bianco, bassi come un rosso. Il mio Rosato.

SETTANTASETTE 2022

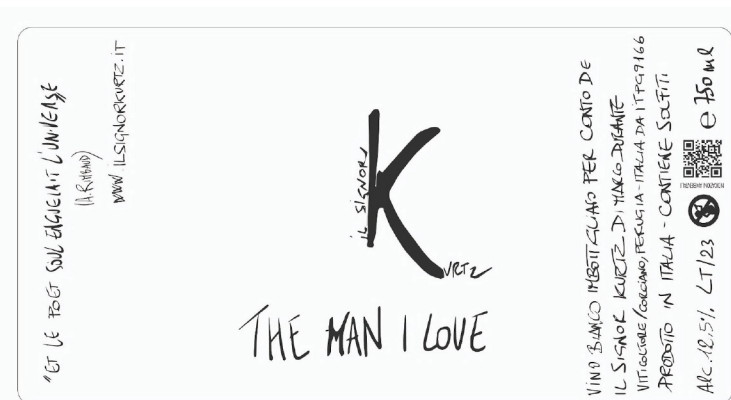
Categoria: Rosso fermo Uva: Sangiovese Alc.: 13,5% **Giorni di contatto con le bucce:** 30 **Bottiglie prodotte:** 2.000 ca. **Disponibile da:** OTTOBRE 2023 **Suolo:** Argilla **Altezza :** 330 mt **Prevenzione malattie in vigna:** Rame e zolfo



Annata 2022. Sangiovese in purezza. Raccolto ad inizio settembre. Macerazione a grappolo intero in tini aperti fino ad esaurimento della fermentazione alcolica. Poi in acciaio, infine in bottiglia da giugno 2023. Un solo travaso pre imbottigliamento. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Con le fecce in sospensione da novembre a marzo. Teso, succoso, pungente, scorbutico, irrequieto, ossuto. Dedicato all'anno della mia nascita che è stato, bellissimo e terribile. Gioioso, spensierato ma anche cupo e violento. Ispirato all' unica parola che non riesco mai a pronunciare senza inciampare. Come recitava una canzone per me fondamentale: " Chiedi a Settantasette se non sai come si fa".

THE MAN I LOVE 2022

Categoria: Bianco fermo Uva: Trebbiano, Grechetto e Malvasia Alc.: 12,5% **Giorni di contatto con le bucce:** 240 **Bottiglie prodotte:** 200 ca. **Disponibile da:** OTTOBRE 2023 **Suolo:** Argilla **Altezza :** 330 mt **Prevenzione malattie in vigna:** Rame e zolfo



Trebbiano toscano, Malvasia e Grechetto raccolte a fine settembre. Fermentate a grappolo intero in tini aperti per circa 8 mesi, poi pigiate e messe ad affinare in acciaio. In bottiglia da giugno 2023. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Il mio personale tributo al coraggio del vino naturale.



NÎSTA 2022

Categoria: Bianco fermo Uva: Trebbiano Spoletino Alc.: 12,5% **Giorni di contatto con le bucce:** 7 **Bottiglie prodotte:** 1.800 ca. **Disponibile da:** OTTOBRE 2023 **Suolo:** Argilla **Altezza :** 300 mt **Prevenzione malattie in vigna:** Rame e zolfo



Annata 2022, Trebbiano spoletino in purezza. Raccolto a metà settembre, cercando di prendere il Trebbiano in una posizione “scomoda”, poco confortevole, meno „calda“. Macerazione con le bucce in tini aperti per 7 giorni, poi svinato. In acciaio da ottobre, infine in bottiglia da giugno 2023. Un solo travaso pre imbottigliamento. Fermentato con i suoi lieviti, senza solforosa aggiunta, senza controllo di temperatura, senza filtrazioni nè chiarifiche. Con le fecce in sospensione da novembre a marzo. Alla ricerca dell'eleganza nascosta nei dettagli, la natura ti racconta quanto sapore e quanta intensità può esserci quando la lasci libera. Un vino dedicato alla mia terra, ai suoi odori di giugno e ad una parola che in serbo-croato significa "niente" e che ogni donna al mondo usa quando vuole dire "tutto".



