



LE ANTEPRIME DI TOSCANA 2015, UNA SETTIMANA DEL VINO MEMORABILE

a cura di **Alessandra Piubello**



LA TOSCANA È UNA TERRA DALL'ENORME POTENZIALE VINICOLO. NEGLI ULTIMI DECENNI HA TROVATO ESPRESSIONE IN VINI CHE, IN UN CONTESTO DI GRANDE COMPETITIVITÀ, HANNO SAPUTO CONQUISTARE I MERCATI MONDIALI. ORA SI TRATTA DI GESTIRE IL SUCCESSO FIN QUI CONSEGUITO FACENDO SCELTE MOLTO OCULATE RIGUARDANTI I VARI ASPETTI DELLA FILIERA, DA QUELLI TECNICI A QUELLI NORMATIVI E CULTURALI PER CONTINUARE A OFFRIRE AL MONDO VINI TOSCANI NEI QUALI UNICITÀ E PECULIARITÀ TERRITORIALE EMERGANO CON CHIAREZZA. Finita la sbornia dei Supertuscans – che hanno però contribuito a creare, insieme alle grandi denominazioni di origine della regione, un brand 'Toscana' nel mondo – oggi è fondamentale, nelle zone conosciute come fortemente vocate, continuare con una produzione di alta qualità riconoscibile dal mercato, per valorizzare i prodotti unici rappresentati dalle tipicità locali. La viticoltura toscana dovrebbe sempre più far risaltare i suoi terroir, capaci di dar vita a vini irripetibili nel resto del mondo. Il futuro del 'pianeta Toscana' sarà garantito proprio se si riuscirà a mantenere una specificità territoriale e a produrre vini fortemente tipici, espressione inequivocabile del luogo di provenienza. Ad oggi il sistema Toscana si presenta alle anteprime 2015 destinate alla stampa e ai buyer, unito e ben organizzato, forte dei suoi numeri: nel nazionale vanta il miglior Ros (Return on sale – ritorno sulle vendite) con una percentuale del 6,1% su una media nazionale del 3,8%; nell'export raggiunge la cifra di 760 milioni di euro, detenendo il 10% del totale delle esportazioni italiane. E ora, partiamo insieme per questa settimana di assaggi in giro per la regione, iniziando da Firenze con il Chianti Docg e le altre denominazioni (Bolgheri, Morellino di Scansano, Montecucco, Maremma Toscana, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Valdichiana Toscana, Orcia, Bianco di Pitigliano e Sovana, Grandi Cru della Costa Toscana e Colline Lucchesi), per poi andare a San Gimignano con la sua Vernaccia, per poi tornare a Firenze con il Chianti Classico; ripartire alla volta di Montepulciano a degustare il suo Nobile e per chiudere a Montalcino con il Brunello.

CHIANTI

Il primo a presentarsi, nell'Ex-Manifattura Tabacchi di Firenze, con una novità: per la prima volta le degustazioni, finora solo appannaggio della stampa specializzata e dei professionisti del settore, sono state aperte anche al pubblico. Giovanni Busi, presidente del Consorzio Chianti, spiega la decisione così: "Il Chianti è un vino pop, vogliamo fare in modo che tutti possano apprezzare questa denominazione". In assaggio, per la stampa in una sala approntata all'uopo, circa 150 vini tra Chianti 2014, 2013 e Riserva 2012 di un

centinaio di aziende. La Denominazione "Chianti" può essere integrata con le menzioni aggiuntive Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rufina e Montespertoli, corrispondenti alle sottozone geografiche, le prime contemplate dall'iniziale delimitazione del territorio, stabilita nel 1932, mentre l'ultima, Montespertoli, è stata riconosciuta con Decreto nel 1997. In degustazione erano tutte presenti. La zona di produzione del Chianti è costituita da territori definiti per legge, che si trovano nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena. L'areale è caratterizzato da un sistema collinare a grandi terrazze con vallate attraversate da fiumi. L'origine del vino Chianti si perde nei secoli, ma ha avuto la sua consacrazione nell'800 e la prima delimitazione ufficiale nel 1932. Nel bicchiere abbiamo apprezzato per l'annata 2014 (difficile, inutile negarlo) i vini di La Querce, Fattoria Le Sorgenti, Tenuta Il Corno. Buon posizionamento nel 2013 per il Chianti Colli Fiorentini Fattoria di Fiano e il Chianti Rufina Fattoria Selvapiana. Particolarmente interessanti le Riserve 2012, fra le quali spiccano Fattoria di Fiano, Piandaccoli, e in particolare la zona del Rufina con un bel trio: Fattoria il Capitano, Fattoria I Veroni, Marchesi Gondi – Tenuta Bossi.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

La Vernaccia, per San Gimignano, non è 'solo' un vino, ma è un elemento intimamente connesso a questo incantato borgo medievale nel cuore della Toscana rimasto pressoché intatto. Il profilo delle quattordici torri che si stagliano contro il cielo, l'atmosfera d'altri tempi lo rendono un luogo magico, riconosciuto come patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. I terreni che lo abbracciano tutt'intorno sono collinari, ad una altitudine compresa fra i 200 ed i 500 m s.l.m., principalmente costituiti da sabbie gialle e argille sabbiose di origine pliocenica; questi terreni, risultati da depositi marini, si formarono tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario. In alcune zone, i vigneti poggiano su rocce vulcaniche, anch'esse presenti milioni di anni fa nelle profondità marine. La coltivazione della vite a San Gimignano, esaltata dalla posizione dei vigneti a mezzogiorno, ad un'altitudine media ideale, trova nel terreno un elemento caratterizzante che conferisce ai vini sapidità, mineralità oltre a note fruttate (e il tipico retrogusto da mandorla amara). Questa è la terra eletta per la produzione dell'unico vino bianco Docg della Toscana, ottenuto per un minimo dell'85% da Vernaccia e per la restante parte dai vitigni non aromatici considerati idonei dalla regione Toscana, con una quota massima del 10% nel caso si vogliono utilizzare sauvignon e riesling. Quando Mario Soldati, nel corso del suo viaggio nel mondo dei vini italiani compiuto negli anni Sessanta, si fermò a Pietrafitta e ne assag-



giò la Vernaccia, così si esprime: 'Non esiste in Italia niente di simile, paragonandolo a tutti gli altri bianchi, stupisce... È profumato, sapido, liscio, seducente'. Ecco, quest'anno al Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada la stampa specializzata ha potuto degustare 76 Vernacce presentate da trentasette produttori, soprattutto dell'annata 2014, ma anche 2013, 2012 e le Riserve 2013, 2012, 2011.

Una precisazione: da tempo abbiamo capito che la Vernaccia è un rosso vestito da bianco, che ha bisogno di tempo per distendersi in tutta la sua complessità. Quindi, siamo di fronte ad un work in progress (come d'altronde per tutti i vini presentati nelle anteprime). In particolare, per l'annata 2014, abbiamo apprezzato Cà del Vispo Vigna in fiore, Il Colombaio di Santa Chiara Selvabianca, Casa alle Vacche I Macchioni, Cappella Sant'Andrea Rialto, La Lastra, Panizzi, Poggio Alloro Il Nicchiaio, San Benedetto, Il Lebbio, Cesani, Teruzzi & Puthod, Tenuta La Vigna. Fra i 2013, Il Colombaio di Santa Chiara Campo della Pieve e Macinatico, fra i 2012 il grande Montenidoli Fiore.

Un appuntamento irrinunciabile all'interno dell'anteprima è "Il vino bianco ed i suoi territori", che vede ogni anno la Vernaccia di San Gimignano incontrare nella splendida Sala Dante una tipologia di bianco straniero. Un momento di riflessione sull'universo dei vini bianchi, un confronto su zone spesso molto diverse tra loro per territorio, tradizione e cultura. Per questa decima edizione Armando Castagno, conduttore della degustazione, ha scelto la Côte Chalonnaise individuando un'affinità profonda nella "salinità" che contraddistingue entrambe le denominazioni. Per la prima volta l'assaggio è avvenuto alla cieca, guidato dalla grande preparazione e conoscenza del bravissimo Castagno.

CHIANTI CLASSICO

Il Consorzio più antico d'Italia, che racchiude circa seicento aziende sotto lo stesso simbolo, il Gallo Nero, annuncia che nel 2016, anniversario del trecentesimo anno di fondazione, ci saranno delle novità. Intanto è stato presentato il progetto delle Menzioni Comunali del Chianti Classico e nel corso della conferenza stampa alla Leopolda di Firenze il presidente Sergio Zingarelli ha evidenziato come nel 2014 le vendite complessive del Gallo Nero siano salite del 5%, soprattutto grazie all'export che arriva a coprire l'82%. Una considerazione importante: esiste da tempo una confusione idiomatologico-geografica tra due diverse Docg: Chianti Classico e Chianti. Se in campo enologico convivono i due termini "Chianti Classico" e "Chianti", da un punto di vista storico-geografico esiste invece solo il termine "Chianti".

Nel consumatore, ma anche negli addetti ai lavori, il confine tra questi due ambiti si perde e il risultato è che troppo spesso il termine "Classico" viene tralasciato, pur riferendosi proprio a un Chianti Classico. Ma quell'aggettivo è decisamente importante, perché distingue il vino Chianti Classico, prodotto nella zona originaria e classica, dal vino Chianti: due DOCG differenti tra loro, con un disciplinare, una storia, una zona di produzione e Consorzi di tutela diversi. Ma torniamo agli assaggi alla stazione Leopolda di Firenze: due giorni intensi, 149 aziende per 517 etichette in degustazione, durante i quali sono state presentate le annate 2013 e Riserva 2012, oltre ad un'abbondante retrospettiva che arrivava fino al 2007. Generalizzando, ma in realtà non mi stancherò mai di dire che ogni realtà produttiva è a sé, il 2013 ha dato vita a vini freschi ed immediati, poco corposi, sapidi, fruttati e di piacevole acidità, mentre nel 2012 l'espressività è più cupa, emergono le sfumature terrose, balsamiche e talvolta una componente alcolica accentuata. Un'annotazione: le Gran Selezioni, punta di diamante della denominazione e tanto demonizzate dalla critica enologica, effettivamente rischiano di essere molto simili ai Supertuscan, potenti e concentrate (ideali per il mercato estero), ma anche qui, vanno valutati i singoli produttori. Ecco i nostri migliori assaggi per l'annata 2013: Badia a Coltibuono - Castelnuovo Berardenga, Val delle Corti, Badia a Coltibuono - Gaiole, Bibbiano, Castellare di Castellina, Felsina, Le Miccine, Castello di Monsanto, Luiano, Istine, Isole e Olena, Monte Bernardi-La Retromarcia, Pomona, Castello di Radda, Cigliano, Fattoria San Giusto a Rentennano. Ed ora tocca al 2012: I Sodi, Riecine, Castellinuzza e Piuca, Isole e Olena, Val delle Corti, I Fabbri. Per le Riserve 2012, che dall'ingresso della Gran Selezione han tratto giovamento, proponendosi più dinamiche e stimolanti, abbiamo scelto: Monte Raponi Il Campitello, Fattoria di Corsignano L'Imperatore, Bibbiano Montornello, Poggerino Bugialla. Per le Gran Selezioni 2011: Bibbiano Vigna del Capannino, Fattoria di Lamole Vigna Grospoli, Castello di Radda, I Fabbri; 2010: Ormanni, Fattoria di Lamole Vigneto di Campolungo; 2009: Castello di Cacchiano Millennio.

NOBILE DI MONTEPULCIANO

Non è chiaro se la denominazione Nobile derivi dalla constatazione che fosse una bevanda amata dai nobili e dai signori o che gli stessi fossero implicati nel commercio vinicolo, o, ancora, dal fatto che venisse vendemmiata solo l'uva migliore. In questa zona il sangiovese viene chiamato prugnolo gentile e concorre alla composizione del Nobile per il 70%, al quale si aggiunge un 30% di vitigni complementari a bacca rossa idonei (per esempio mammolo, canaiolo

nero fra gli autocotoni, o per gli internazionali merlot e cabernet). Il disciplinare dà quindi ai produttori ampia libertà quanto a stili ed interpretazioni, e a volte questo significa perdere in tipicità e in valorizzazione delle qualità locali. Cosa che si ritrova nel bicchiere, unitamente a una gestione poco accorta del legno che continua ad essere eccessiva. Ma, come spiega il presidente del Consorzio Andrea Natalini, la Docg toscana è soddisfatta: "il 2014 fa registrare 7,4 milioni di bottiglie di Nobile immesse sul mercato (stabile sul 2013) a cui si aggiungono oltre 3 milioni di Rosso Doc (+24%). L'export raggiunge la storica quota dell'80% (Germania, Svizzera e Usa) grazie a un +4% sul 2013. E la filiera (2.200 ettari, 250 viticoltori, con una produzione vinicola stimata in 65 milioni di euro annui) punta decisa sul ricambio generazionale. Quattro cantine su dieci sono condotte da under 40, mentre otto aziende su dieci scelgono un giovane per affidargli il ruolo di marketing manager. Metà delle aziende ha superato con successo la seconda generazione, il 70% ha affrontato il tema del ricambio e l'88% di queste pensa all'avvicendamento familiare". La ventunesima anteprima, ospitata nella Fortezza di Montepulciano, uno degli edifici più antichi della cittadina rinascimentale, ha schierato 74 vini, tra 2012, Selezione 2012, Riserva 2011 e alcuni campioni fra il 2006 e il 2011. Tra i 2012, i nostri preferiti sono stati: Dei, Gracciano della Seta, Boscarelli, Montemercurio Il Messaggero, Avignonesi, Le Berne, Contucci, Canneto, Il Macchione, La Ciarlana, Carpineto, Bindella Selezione I Quadri, Gattavecchi Poggio alla Sala. Per la Riserva 2011 abbiamo scelto Gracciano della Seta, Croce di Febo Amore Mio, Lunadoro Quercione. Molto interessante la Riserva 2010 di Palazzo Vecchio.

BRUNELLO DI MONTALCINO

Arroccata su un colle a quasi 600 metri d'altitudine, Montalcino si annuncia da lontano con il profilo della sua rocca, che domina le valli dell'Arbia, dell'Ombrone, dell'Asso e dell'Orcia. Il nome di questo antico borgo è legato indissolubilmente a quello del Brunello: la zona di produzione del vino coincide con il territorio di Montalcino. Siamo a circa 40 chilometri a sud rispetto a Siena e i 24.000 ettari della sua estensione cingono in modo circolare il piccolo comune, ulivi e boschi completano un paesaggio ancora intatto, che qui sembra vivere ancora di uno spontaneo e vero rapporto tra uomo e natura. Il terreno diverso, la presenza di versanti con orientamenti differenti, la marcata modulazione delle colline, lo scarto altimetrico determinano microambienti climatici molto diversi tra loro, malgrado l'estrema vicinanza delle zone. Dalla collina che domina il paese, Poggio Civitella, è possibile suddividere la zona in quattro versanti, che danno carat-

teristiche organolettiche peculiari ai vini, riconoscibili dagli intenditori. La ventiduesima edizione si è svolta in un luogo mistico, nel complesso di Sant'Agostino restaurato per l'occasione. Gli assaggi si sono susseguiti molto concentrati e silenziosi, in un clima di isolamento che qui viene molto naturale (nonostante la presenza di centinaia e centinaia di giornalisti, supportati da una squadra altamente professionale di sommelier). Qualche dato, prima di iniziare a parlare dei vini. "A conferma della buona salute del Brunello - ci spiega il presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci - ci sono i numeri dell'export, che si attesta al 67,5% dell'intera produzione, con gli USA in pole position con oltre il 30% delle esportazioni, seguiti da Europa (con UK, Germania e Svizzera in testa) al 20%, i mercati asiatici (Cina, Giappone, Hong Kong ecc.) che realizzano il 15%, il Canada (12%) e il centro e sud America (8%). Il restante 15% è occupato dagli altri mercati. Torna di nuovo a salire la produzione, con 13.193.000 di bottiglie immesse sul mercato nel 2014 (+3,60% rispetto allo scorso anno), così suddivise: 8.400.000 di Brunello (+4%), 4.500.000 di Rosso (+5%), 260.000 di Sant'Antimo e 33.000 di Moscadello. Anche il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino è aumentato del 2% rispetto all'anno scorso, arrivando ai 168.250.000 di euro". E ora giungiamo agli assaggi di questa tanto osannata 2010, attesa e bramata da tutti. Annata che, dopo le difficoltà iniziali di una primavera umida, mite e piovosa, con qualche problema di germogliamento, di allegagione, di qualche pioggia agostana, si è poi conclusa benissimo (caldo, ma non eccessivo, vento, buone escursioni termiche) quando era necessario, ossia nel periodo vendemmiale. Un millesimo che fa uscire bene anche il terroir ilcinese, con le sue particolari condizioni pedoclimatiche, il suo vitigno principe e l'abilità del produttore accorto. Non possiamo però gridare al miracolo per tutti. Esistono infatti delle sostanziali differenze e solo chi ha saputo interpretare bene l'annata ha ottenuto vini di grande equilibrio, freschezza, eleganza, molto classici nel profilo gustativo, con un frutto integro, tannini solidi e maturi. I Brunello più riusciti hanno donato un'emozione potente, indimenticabile, e li vedremo presto sul podio internazionale. Delle quasi 140 etichette (non assaggiate tutte però) ci hanno particolarmente colpito Salvioni, Sesti, Fattori, Fuligni, Le Ragnaie Fornace, Le Ragnaie Vigna Vecchia, Il Marroneto, Il Marroneto Madonna delle Grazie, Poggio di Sotto, Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto, Lambardi, Le Chiuse, Pietroso, Tenuta Le Potazzine, Uccelliera, Pian delle Querci, Lisini, Capanna, Canalicchio di Sopra, San Lorenzo, Mastroianni, Mastroianni Vigna Loreto, Il Poggione, Mocali Vigna delle Ramate, Canalicchio Franco Pacenti, Citille di Sopra, Caprili, Il Paradiso di Manfredi, La Mannella e Poggiarelli.