



Queen[®]
international

SANGIOVESE PUROSANGUE 2017

Davide Bonucci, presidente di Enoclub Siena, da anni si è specializzato in eventi a base di Purosangue, ovviamente Sangiovese. Da sei anni, attraverso una formula itinerante che ha toccato città come Roma, Milano, Siena (questo è il secondo anno qui, all'Enoteca Italiana), si fa portavoce di questo cavallo di razza, il vitigno più diffuso in Italia, che a seconda delle zone chiaramente ha voci diverse. Un progetto di valorizzazione che, partendo dal Sangiovese toscano, va ad indagare anche quello di Romagna, Umbria e Lazio. L'edizione del 2017 ha visto una partecipazione di un'ottantina di aziende, per un totale di circa trecentocinquanta vini in assaggio. Il programma della quattro giorni senese era molto intenso, con approfondimenti, seminari e degustazioni estremamente interessanti e una vera immersione culturale nel vitigno che per storia e personalità più attira da sempre studiosi, intenditori e appassionati. Il primo giorno è stato dedicato ad un'interessantissima conferenza tecnica con degustazione sulle zone del Chianti Classico. Il secondo giorno ad una degustazione dei vini con servizio sommelier (con una retrospettiva del 2007) che si poteva concludere ai banchi dei produttori. Il giorno successivo, al mattino, una conferenza sul Sangiovese riguardante la sostenibilità e l'impatto ambientale, seguita nel pomeriggio dalla possibilità di partecipare ad una verticale di Castello di Monsanto e ad un seminario sui difetti e virtù del brett e della volatile con degustazione, oppure si poteva andare ai banchi dei produttori. L'ultimo giorno erano previsti un seminario sul Sangiovese in Romagna e in Toscana, condotto da Francesco Falcone e da Davide Bonucci, una verticale del Chianti Classico Riserva Badia a Coltibuono (2000 e poi dal 2006 al 2012, otto annate) e una verticale del Chianti Rufina Riserva Selvapiana Vigneto Bucerchiale (dal 1956, otto annate), in alternativa nel pomeriggio era possibile degustare anche ai banchi di assaggio con i produttori. Il mio racconto si limita ad un reportage ristretto, a causa di un infortunio che sfortunatamente mi è capitato il secondo giorno (di cui mi porto purtroppo ancora le conseguenze). Partiamo dunque con la prima giornata dedicata alla corrispondenza suoli-vini dell'areale Chianti Classico. Se è vero che in Chianti Classico la produzione di vino legata a particolari luoghi ha testimonianze storiche antiche, è altrettanto vero che la tradizione dei vigneti intesi come cru non è così radicata come in altre zone viticole. Se a questo aggiungiamo la grande variabilità di terreni, di esposizioni e di quote altimetriche, l'universo del Chianti Classico ci appare in tutta la sua vastità. Ma andiamo con ordine: il prof. Paolo Storchi dell'Unità di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo ci ha introdotto ad una ricerca effettuata al Castello di Broilo sulla corrispondenza suolo-vini. "Il Sangiovese ha un limite – spiega Storchi – i suoi antociani non hanno una grande potenzialità di invecchiamento e abbiamo pensato di verificare se la composizione dei suoli poteva incidere favorevolmente". Il risultato, è stato che, in effetti, suoli diversi danno vita ad antociani diversi nelle uve. I suoli ad alberese risultano molto adatti, mentre quelli da sabbie da macigno non consentono nei vini un accumulo soddisfacente di antociani e non dimostrano potenziali di lungo invecchiamento. Mentre i suoli da sabbie da depositi marini sono assolutamente adatti per l'evoluzione a lungo termine. Poi si è passati ad individuare le varie zone confrontandole con la degustazione. Si è partiti con San Casciano di Val di Pesa, al nord. Qui l'altitudine inferiore è di duecentottanta metri dal mare, si risente della mitigazione del clima perché c'è una certa influenza del mare. Gli areali presi in considerazione sono: Pisignano, Mercatale, Montefridolfi. Il primo vino proposto è il Chianti Classico Riserva Traliccio 2013 dell'azienda Cigliano, su argilla e ciottoli, il secondo è Chianti Classico Riserva 2013 di Nunzi Conti su galestro. Poi si passa a Greve in Chianti, areale di Montefioralle. Nel bicchiere ci viene versato il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Bastignano 2014 di Villa Calcinai su terreni limosi sabbiosi argillosi, il Chianti Classico Riserva 2014 di Brogioni Maurizio su galestro e alberese e il Chianti Classico Riserva 2014 di Altiero su galestro e pietraforte. Poi si passa a Castellina in Chianti, con gli areali di Castellina Alta e Castellina Bassa e la Riserva Pomona 2013. Passiamo poi a Barberino Val d'Elsa, areale di San Donato in Poggio/Barberino con il Chianti Classico Vignaparco 2013 su galestro. E' il turno dell'areale di Radda in Chianti, Val di Pesa con il Chianti Classico Vigna Boscone 2015 di Monterinaldi su terreni di pietraforte e galestro. Segue l'areale di Gaiole in Chianti, Gaiole Alta con il Chianti Classico Riserva Seretina 2013 di Monterotondo su galestro e arenaria. Poi, interessantissime, le microvinificazioni dell'Associazione Classico della Berardenga a cura di Leonardo Bellaccini, enologo di San Felice, Castelnuovo Berardenga. La prima è su sabbia di origine marina e il vino risulta, dopo la prima riduzione, molto morbido, esile e poco compatto; il secondo su macigno, dopo la sempre iniziale riduzione, mostra tannini ben presenti ma non invadenti; il terzo, su galestro, si esprime invece subito con note balsamiche, uno spettro già ampio, al sorso mostra una tessitura fine, ma anche potenza materica. E' quello che si dimostra più espressivo e dotato di maggior personalità. Non a caso il galestro gode della fama di essere il terreno più adatto alla coltivazione del Sangiovese: nei bicchieri ne abbiamo avuto un esempio pratico ed evidente. Si conclude, sempre con Castelnuovo Berardenga, con Felsina, con il Chianti Classico Riserva Rancia 2011 su terreni calcarei con alberese e galestro, seguito da Fontalloro IGT 2011 su roccia, calcare e argilla, sabbie, limo, ciottoli e sedimenti marini e il Chianti Classico Gran Selezione Colonia 2011, su terreno ricco di scheletro, altamente calcareo con arenarie quarzose e argille stratificate. Una giornata estremamente interessante, che ci ha consentito di mettere qualche mattoncino in più sulla strada delle sottozone del Chianti Classico, anche se, a mio modesto parere, ci sono così tante diversità, che non è semplice ricondurre tutti i bicchieri ai terreni di riferimento, perché incide molto l'annata e la mano dell'uomo. Ma è una buona strada da percorrere. Ora è il momento della verticale del Chianti Classico Riserva Il Poggio di Castello di Monsanto, un'azienda di Barberino Val d'Elsa, fondata nel 1960 da Aldo Bianchi, anche se fu il figlio Fabrizio a cominciare a vinificare nel 1962, dando vita al primo cru del Chianti Classico, per l'appunto, Il Poggio. Dal 1989 la figlia Laura coadiuva il padre nell'attività di famiglia. Nel 2001 entra nel team anche l'enologo Andrea Giovannini. Gli ettari vitati sono settantadue (cinquantasei a Sangiovese) con altitudine compresa fra i 260 e 310 metri. I cloni di Sangiovese provengono da selezioni massali della vigna "madre" Il Poggio. I terreni a nord sono di galestro (ghiaioso in superficie e a blocchi in profondità), a sud di galestro intervallato a tufo. Il Chianti Classico Riserva Il Poggio 1974 olisce su sentori di humus, fungo (porcino secco), tabacco. Al sorso trova corrispondenza lasciando un'impressione freschezza, tutta in eleganza. Sorprende la persistenza e il vivido slancio nonostante i suoi quarantatré anni. Il Chianti Classico Riserva Il Poggio 1975 ha tocchi di pot-pourri e liquerizia nel ventaglio olfattivo, mentre al gusto ha necessità di tempo per espandersi, poi riesce a donare una struttura ancora calda e una stimolante sapidità. L'annata 1988 scopre un disegno aromatico con pennellate di humus, terra, menta mentre in bocca sfodera tutta la sua compiuta eleganza fatta di dettaglio, intensità, definizione. Nel 1995 troviamo la viola, la nespola, la terra, il pot-pourri, una leggera nota ematica. Cattura al palato per tocco setoso, energia polposa e progressione ritmica. Chiusa vellutata e fresca. Una splendida interpretazione, di equilibrio sopraffino. Il 1999 s'apre su una palette aromatica di liquerizia, tabacco, scatola di sigari; il tratto è caratteriale, la tempra seria, l'andatura potente: saprà ancora sorprenderci nel tempo. Il 2006 ha bei tratti ematici caratteristici, è ancora introverso ma la purezza della componente fruttata-floreale è di gran classe. Il 2009 vira su note floreali intense, esprime una fresca acidità e una bellezza in filigrana. Il 2010 è paradisiaco nella sua autentica essenzialità. Soffice, intenso, puro. Grande Bellezza, soprattutto in prospettiva. Il 2012, subito ritroso, apre su erbe aromatiche e frutta. Delicato, succoso e vibrante.