

Valdarno di Sopra Day: secondo appuntamento con l'anteprima dei vini valdarnesi e questi sono i nostri "magnifici cinque"

3 Mar 2025 | In evidenza, Saperi



(di *Alessandra Piubello*) Percorrere a piedi la strada sterrata tra i cipressi, affiancando un gruppo di splendidi cavalli, mentre lo sguardo corre verso i boschi e il borgo millenario è il modo ideale per introdurci al Valdarno di Sopra Day. L'anteprima dei vini di questa piccola Doc (circa 140mila bottiglie al 2024) trova nella tenuta Il Borro la sua casa.

Il Consorzio del Valdarno di Sopra Doc ha organizzato una mattinata di incontri con esperti in diversi settori, toccando svariati temi, spaziando dalla situazione attuale e futura del mondo vino in Italia alla sua comunicazione, dalla sostenibilità alle possibilità di contrastare il cambiamento climatico. La masterclass della MW Susan Hulme si è focalizzata su 14 vini, di cui 13 della denominazione. Grazie ad Armando Castagno, interprete di

spessore della critica enogastronomica italiana, si è parlato delle annate in anteprima. Poi, abbiamo potuto dedicarci agli assaggi dei 54 vini di 15 aziende (24 sono il totale delle consorziate).

Valdarno di Sopra: un inquadramento

L'origine di questa denominazione risale addirittura al 1716, quando Cosimo III fissava per la prima volta i confini di quattro zone di produzione d'eccellenza: il Chianti Classico, Pomino, Carmignano e, appunto, Valdarno di Sopra.

Il disciplinare della denominazione Valdarno di Sopra Doc, che risale al 2011, contempla la possibilità di muoversi con agio quanto a composizione varietale, accogliendo sia uve autoctone sia alloctone in un coacervo di possibilità (ben 44 le tipologie previste con circa 16 diverse varietà) che probabilmente hanno risentito del “pregresso interpretativo” perseguito da alcune importanti cantine del territorio, la cui produzione e la cui identità si erano già da tempo indirizzate su vitigni altri, al di là dei radicati. La visione del consorzio è stata quella di puntare al biologico, considerando che tutte le aziende consociate sono in biologico certificato, fino ad arrivare a ipotizzare di diventare la prima denominazione totalmente biologica italiana. Su questo fronte però a livello normativo ci sono delle oggettive difficoltà. Un altro tema consortile fondante è lavalorizzazione dell'indicazione “Vigna” in etichetta, con l'inserimento delle migliori vigne aziendali, approfondendo così le variabilità climatiche, pedologiche, di esposizione, di corrispondenza suolo-vitigno, con l'intento di rafforzare il legame con il territorio, senza affrontare la suddivisione in sottozone oppure in Unità Geografiche Aggiuntive (UGA).



Il Valdarno di Sopra fotografa un territorio incastonato tra Firenze, Siena e Arezzo, chiuso a est dalla dorsale del Pratomagno e a ovest dai Monti del Chianti, a sud dalla piana di Arezzo e a nord dai Colli fiorentini. La zona di produzione si estende su 11 comuni in provincia di Arezzo e 4 in provincia di Firenze. I vigneti del Valdarno di Sopra, tutti a una quota minima di 170 metri di altitudine (la maggior parte è tra i 280 e i 300 metri) si trovano sui due versanti contrapposti del fiume Arno. Sul lato destro incombe la dorsale di Pratomagno (la vetta più alta arriva a 1600 metri circa). Qui si gode la vista delle spettacolari balze, formazioni geologiche risultanti dell'erosione degli antichi sedimenti formatisi all'interno del lago pliocenico che copriva questa zona circa cinque milioni di anni fa. I terreni sono rocciosi, con scisti e argille e le escursioni termiche più accentuate. Il lato sinistro è molto boscoso e i terreni sono principalmente argillosi e sabbiosi.



Valdarno di Sopra, le annate

La 2022 già inizia a essere calda dalla tarda primavera, fino ad arrivare a un'estate siccitosa, con picchi di calore tra luglio e inizio agosto. **Da metà agosto fortunatamente il clima cambia, portando precipitazioni. La vendemmia si svolge durante la prima decade di settembre, con maturità soddisfacenti.** Nel bicchiere il tutto si traduce con una buona dose di ricchezza estrattiva e di struttura, sorretto da acidità superiori alle annate 2020 e 2019, di facile lettura nella pronta espressività. Il millesimo 2021, con una primavera fresca e mediamente piovosa, a inizio aprile viene funestato da una gelata che ha attanagliato l'Italia e che ha portato a un calo della produzione anche del 30-40%.

L'estate è stata calda, con precipitazioni concentrate a metà agosto. Settembre fresco, dalle forti escursioni termiche (anche superiori ai venti gradi) tra giorno e notte, che hanno portato ad acidità elevate nelle uve. Come risultato troviamo dei vini eleganti, energici, caratteriali, nitidi nelle espressioni aromatiche, che potrebbero dimostrarsi longevi.

L'annata 2020 ha visto un mese di giugno "freddo" e piovoso, anche se da fine giugno le temperature si sono portate a livelli estivi. Buona luminosità e temperature ottimali ad agosto e nelle prime tre settimane di settembre. Da fine settembre le temperature si sono abbassate e sono cadute abbondanti piogge, che hanno interferito fortemente con le operazioni di raccolta, protratte fino alla prima settimana di ottobre.



I migliori assaggi dei Valdarno di Sopra Doc Sangiovese

Ci siamo concentrati, pur avendo assaggiato tutti i vini rossi, sul sangiovese. Questo perché oggi il sangiovese del Valdarno si è caratterizzato, e la sua forza sta nella capacità di dettaglio e in una provvidenziale sensazione di levità, alimentate dalla freschezza ma senza più tradursi in crudezza e liberandosi da un passato muscoloso e stilisticamente più potente.

La Salceta, Vigna Ruschieto Valdarno di Sopra Doc Sangiovese 2021: profuma di ciliegia, di agrumi, di erbe aromatiche: un invito a tuffarci il naso. Bocca viva e ritmica con una progressiva e avvincente modulazione di sapori. La purezza qui è cristallina, il passo leggiadro, il tannino soffuso. La fisicità del sorso si sublima: è danza, è levità.

Da una vecchia vigna di famiglia, a fine anni Novanta Ettore Ciancico comincia a produrre il suo vino, con idee chiare e precise: solo acciaio e vini freschi e leggeri, come piacevano a lui (in un tempo in cui la tendenza imperante privilegiava i vini muscolosi e molto strutturati). E' andato coraggiosamente controcorrente, ma ultimamente il suo progetto di rispetto dei vitigni e del territorio raccoglie consensi. Poco più di 3 ettari a Loro Ciuffenna (AR) su suoli misti di argille sciolte stratificate.

Il Borro, Vigna Polissena Valdarno di Sopra Doc Sangiovese 2020: intenso nei suoi sentori di frutto scuro e nelle note speziate. La trama è ben strutturata, i tannini sono di grana fine e la beva sapida ed invitante.

Il borgo risale all'anno Mille, con annesso castello. La tenuta viene acquistata nel 1993 da Ferruccio Ferragamo e ora è gestita dal figlio Salvatore, AD e dalla figlia Vittoria. Novanta ettari vitati circondati da oliveti e boschi a Loro Ciuffenna (AR) su terreni rocciosi in alto e più in basso ghiaiosi e argillosi.

Tenuta San Jacopo, Vigna Mulino Valdarno di Sopra Doc Sangiovese 2022: sulle note di frutta scura con ricordi di fichi maturi, il sorso si sviluppa rotondo e pieno fino al morbido e avvolgente finale.

Acquistata nel 2002 dalla famiglia Cattaneo, da circa dieci anni è diretta da Costantino Cattaneo, coadiuvato dall'enologo consulente Maurizio Alongi. I circa 35 ettari vitati a Cavriglia (AR) sono su terreni sabbiosi e argillosi.

Podere Il Carnasciale Ottantadue Valdarno di Sopra Doc Sangiovese 2022: floreale di viola, risvolti di frutta scura. La fibra polposa e compatta mostra l'indole vitale dalla dinamica agile che conduce a un lungo finale.

Negli anni Ottanta Wolf e Bettina Rogosky arrivano dalla Germania in Toscana, alla ricerca di un buon ritiro. Dopo la tremenda gelata del 1985 i coniugi convertono gli uliveti in vigna. Noti per l'unicum Caberlot, un vino sorprendente per classe e finezza, nel 2004 piantano una vigna di poco più di un ettaro da cui ricavano l'Ottantadue. L'azienda si estende su circa sei ettari a Mercatale (AR) ed è ora di proprietà di Moritz Rogosky, con la conduzione enologica di Marco Maffei.

Tenuta Sette Ponti, Vigna dell'Impero Valdarno di

Sopra Doc Sangiovese 2020: naso polifonico:

sensazioni di gelso, tabacco, spezie e marasca.

Elegante e raffinato, dai tannini ben registrati e soffici, chiude avvolgente e persistente.

L'acquisizione delle prime vigne da parte dei Moretti Cuseri avviene negli anni Cinquanta, ma è nel 1997 che nasce Tenuta Sette Ponti con Antonio Moretti Cuseri, oggi affiancato dai figli Amedeo e Antonio. Il nome aziendale rimanda al numero di ponti sull'Arno tra Firenze ed Arezzo. Nei 67 ettari vitati, spiccano i tre ettari di Vigna dell'Impero, la più antica dell'azienda, risalente al 1935, su suoli sassosi.

Foto d'apertura: © Comune di Bucine – Studiowiki –
Ph. Davide Busetto Valdarno_Panorama

Foto centrale: © Comune di Bucine – Studiowiki –
Ph. Davide Busetto Le Balze