



Anteprime
Toscane

BuyWine 2017 e Chianti Lovers

di Rocco Lettieri

Sfonda quota un miliardo di euro il fatturato dei sedici Consorzi di tutela del vino toscano che alla Fortezza da Basso hanno presentato le Anteprime 2017 in un evento rivolto al mercato globale, organizzato da Regione Toscana, con la collaborazione di PromoFirenze, azienda speciale della Camera di Commercio.



Da diversi anni, come di consueto, Josef Feusi, imprenditore e Patron dello storico Hotel-Ristorante *Rössli*, posizionato a *Hurden*, sul Lago di Zurigo, a due passi di Rapperswil fin dal 1829, organizza per i suoi *"liebe Gäste"* svizzeri, una o più *Italienische, Gastronomische Woche*. Oltre alle specialità culinarie di questa o quella regione italiana, Giuseppe, per gli amici *Sepp*, ogni anno, invita – facendoli arrivare direttamente dal Piemonte, dalla Toscana, dal Veneto o da qualche altra regione italiana - anche i vignaioli: *"Die austrebenden Winzer"*, così li chiama i suoi, spesso amici, produttori di eccellenti vini italiani.

Quest'anno prima di stilare il programma per l'anno 2017, l'amico *Sepp*, che è un inguaribile amante del nostro "Bel Paese", mi ha telefonato: *"Domenico, per il prossimo autunno vorrei presentare ai miei ospiti il Veneto a Tavola e in Cantina. Ma vorrei che non fosse la solita Italienische chüchi o la "Cucina di Giulietta e Romeo" veronese, che nella Svizzera tedesca più di un ristorante propone ai suoi clienti appena rientrano da Verona, dopo aver visitato Vinitaly! No, vorrei proporre qualcosa di nuovo, di diverso ai miei clienti! Pensi di potermi dare qualche suggerimento? Per motivi di lavoro dal 22 al 25 di febbraio sarò nel Veneto, nelle campagne trevigiane.*

Se avessi voglia e tempo, potremmo incontrarci e parlarne? Aspetto tue notizie. Un caro saluto Josef".

Con un aumento del 55% del fatturato rispetto a dieci anni fa e un'altissima propensione all'esportazione, le aziende che producono vini toscani DOP rappresentano oggi un importante motore della crescita economica del territorio, come ha sottolineato l'assessore regionale all'agricoltura della Regione Toscana, Marco Remaschi, che ha ancora confermato: *"L'export dei vini toscani di qualità non accenna ad arrestarsi, segnando per la prima volta una crescita costante per tre anni di fila. Le esportazioni di vini toscani DOP (DOC/DOCG) nel 2016 hanno, infatti, raggiunto la cifra di 586 milioni di euro, segnando un incremento del 2,05% rispetto al 2015 e addirittura del 10,4% sul 2014"*.

Tra i Paesi che nel 2016 hanno acquistato maggiormente bottiglie di vini toscani troviamo gli Stati Uniti (139 milioni di euro di export), la Germania (62 milioni), il Canada (34 milioni), il Regno Unito (25 milioni) e la Svizzera con 21 milioni di euro. E non si tratta solo di vini rossi, poiché l'export dei bianchi DOP è aumentato del 12% sull'anno precedente, con una domanda crescente dall'Asia, come dimostrano i casi di Hong

Kong, diventato terzo mercato di destinazione con 1,7 milioni di euro, e del Giappone (0,8 milioni di euro).

Alla scoperta delle denominazioni toscane

BuyWine 2017, la più grande iniziativa commerciale per il settore vitivinicolo in Toscana, giunta alla sua settima edizione, ha messo in mostra ben 210 aziende (delle quali 63 biologiche) che hanno presentato i vini di 41 denominazioni toscane anche a 210 buyer di 191 aziende internazionali: una conferma del fatto che i vini toscani non sono più solo Chianti, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Chianti Classico, ma anche Bianco di Pitigliano e Sovana, Carmignano, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Maremma, Montecucco, Morellino di Scansano, Orcia, Val d'Arno di Sopra, Val di Cornia e la superba Vernaccia di San Gimignano.

Sabato 11 Febbraio, nell'ambito di A.VI.TO (Associazione Vini Toscana Dop e Igp), con le Anteprime dei seguenti Consorzi: Morellino di Scansano, Montecucco, Maremma Toscana, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Lucchesi, Orcia, Val di Cornia, Isola d'Elba si è potuto andare "Alla scoperta delle denominazioni toscane" con degustazioni, seduti ai tavoli e seguiti da sommelier professionisti. Il sottoscritto ha potuto degustare nel primo giorno di anteprima alcuni vini di queste piccole DOC e tra queste ho scelto la DOC Elba che è davvero in crescita.

Al momento sono 18 le cantine iscritte al Consorzio, quasi tutte a conduzione familiare, per una produzione totale che si aggira sulle 625.000 bottiglie. La denominazione di origine controllata ELBA è stata istituita nel 1967 con le tipologie Elba Bianco ed Elba Rosso. Nel 1994 venivano introdotte nella denominazione anche l'Elba Aleatico, l'Elba Ansonica, l'Elba Ansonica Passito e l'Elba Rosato. Nel 1999 viene riconosciuta la denominazione per il Moscato dell'Elba. Nel 2011 anche per le tipologie Elba Vermentino, Elba Trebbiano ed Elba Sangiovese. Sempre nel 2011 viene riconosciuta la DOCG per l'Elba Aleatico. L'Elba Bianco è a tutt'oggi il vino di maggior produzione della viticoltura elbana, ed è sempre stato il principale prodotto delle aziende agricole anche nei secoli passati. Può essere prodotto principalmente con le uve Trebbiano Toscano (Procanico), Ansonica e Vermentino in varie percentuali, con aggiunta eventuale di altri vitigni a bacca bianca sino ad un massimo del 30%. È un vino con profumi tenui e fruttati, di buon corpo; si abbina alla cucina di mare non troppo saporiata o speziata, in particolare con gli antipasti, a pesci alla griglia e frittura. I vini rossi Elba Rosso ed Elba Rosso Riserva, fanno parte della cucina tradizionale elbana che comprende piatti tipici dell'entroterra, proprio perché molti suoi paesi si sono sviluppati in zone collinari e montane. È uno dei motivi che spiega la presenza dei vini rossi nella produzione vinicola elbana. Il Sangiovese è la principale uva che compone l'Elba Rosso e che ne caratterizza il profumo e il gusto. Ad esso possono essere affiancate altre varietà: le più coltivate sono attualmente Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. L'Elba Rosso è un vino di ottima struttura, spesso di potenza alcolica e necessita di alcuni mesi di affinamento per raggiungere una ottimale morbidezza. Nelle buone annate e dalle uve di miglior qualità viene prodotto anche l'Elba Rosso Riserva, che deve essere affinato per almeno 24 mesi dopo la vendemmia,



dodici dei quali mediante maturazione in botti di legno. I vini passiti dell'Elba, a parte una piccola produzione di Moscato, sono rossi prodotti con l'Aleatico, vitigno conosciuto fin dai tempi antichi. Introdotto sull'isola dai Greci, geneticamente, deriva dalla grande famiglia dei Moscati neri. L'Aleatico è iscritto nel Catalogo Nazionale delle Varietà come "Aleatico nero" dal 1977. Il vitigno Aleatico è coltivato qui su circa 35 ettari (2014) e su 3 ettari sull'isola di Capraia. L'Aleatico è una varietà precoce, dal germogliamento che avviene nella 2a decade di marzo, alla maturazione dei grappoli nei primi 10 giorni di settembre. L'Aleatico passito ha profumi intensi di amarene, di fiori di campo, di frutti di bosco, di mirto, di rosmarino selvatico, di rose secche, solare e mediterraneo, molto bene si sposa con la torta 'briaca elbana, le torte di fichi, le crostate di frutta rossa; bene si accompagna anche a torte e dolci al cioccolato, anche speziato. Particolare è l'abbinamento con la castagna e i suoi dolci, e alcuni pasticceri propongono anche le pesche affogate all'Aleatico con fili di cioccolato. Tra i vini degustati ho ottimi ricordi di: Elba bianco 2016 e Ansonica 2015 di Acquabona; Bianco Vermentino 2015, Elba Rosato 2015, Alicante 2014 e Aleatico Alea Ludendo della Tenuta delle Ripalte; Elba bianco Ilagiù 2016, Mattanto Ansonica 2015, Tresse Terracotta Rosso 2012 (in anfora) e Aleatico Silosò di Arrighi; Elba rosso Riserva Giasone 2013 e Moscato d'Elba 2016 de La Faccenda e l'Esilio Ansonica passito 2015 di Le Sughere di Montefico. Infine, segnalo l'Aleatico passito 2015 di Mazzei Battani.

Chianti Lovers e Consorzi

Domenica 12 febbraio, giornata del Chianti DOCG. Previste degustazione di nuove annate 2016 e Riserva 2014. Oltre

100 aziende e 500 vini diversi pronti per essere degustati dagli oltre 3 mila visitatori attesi per *Chianti Lovers* la nuova edizione dell'Anteprima promossa dal Consorzio Vino Chianti, con il patrocinio della Camera di Commercio di Firenze, e che da tre anni eccezionalmente aperta al pubblico. Nel polo fieristico fiorentino le aziende del Consorzio presenti erano i sottozona, Rufina, Colli Fiorentini e Colli Senesi, nonché qualche presenza di ulteriori 6 denominazioni toscane. Fra le novità di quest'anno, anche un'ape rossa griffata Chianti per una speciale anteprima 'itinerante'. *"Dopo il grande successo registrato nelle prime due edizioni valorizzando così la nostra scelta di aprire per la prima volta un'anteprima al grande pubblico, abbiamo deciso quest'anno di spostare l'evento alla Fortezza da Basso, in locali più capienti e capaci di ac-*



cogliere un pubblico più ampio – spiega Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti, La vendemmia 2016 è stata bellissima e ci aspettiamo vini all'altezza dell'annata. Anche se il 2014 è stato un anno più difficile, possiamo contare su una Riserva fatta con il fiore all'occhiello della produzione e avremo quindi anche in questo caso livelli qualitativi altissimi. In generale, il 2016 ha registrato un buon trend di crescita per il Chianti con un +7% nelle vendite a livello nazionale nella grande distribuzione, abbinato a qualche criticità nell'export. L'obiettivo del Consorzio è consolidarsi nel Paese e concentrarsi parallelamente sui mercati stranieri, sia tradizionali che nuovi. Fra questi, in primis Messico e Cina, anche perché si fanno avanti competitor aggressivi come Spagna e Cile. E chiudo dicendo: promozione e stop burocrazia. Così si potrà vincere la sfida dell'export".

La mia personale degustazione

Dopo aver fatto visita ai banchetti dei produttori dell'Orcia DOC, dove ho trovato interessanti novità nei vini: Frasi Riserva 2012 di Capitoni; Banditone 2013 e il Tocco Riserva 2012 di Campotondo; Orcia DOC 2015 di Sasso di Sole; Citto 2012, Ciriè 2011 e Tribolo Orcia Riserva 2011 di Podere Albiano; L'Arciere 2013 di Mascelloni; Leone Rosso 2015 e Cenerentola 2013 di Donatella Cinelli Colombini, ho degustato qualche vino della provincia di Lucca: Vermigno 2015 della Tenuta

Lenzini; Le Cicale rosato della Fattoria Sardi; Palistorti 2015 di Valgiano; Mille968, uvaggio di 3 aziende (molto interessante); Carmione 2015 e Il Circo Rosso 2014 di Pratesi e, in chiusura, Ugo Toscana IGT di Capezzana 2013 (splendido vino), sono passato a degustare i vini Chianti DOCG dei Colli Aretini con l'ausilio del sommelier.

Sui rilievi soleggiati di questa verdissima parte della Toscana orientale nasce il Chianti dei Colli Aretini DOCG. Un vino fruttato ed elegante che sa anche invecchiare bene. La viticoltura nella provincia di Arezzo ha antiche origini e già dal 1716 faceva parte delle quattro aree di produzione in cui Cosimo III° aveva diviso il territorio del Granducato di Toscana, istituendo una delle prime zone vinicole ufficiali in Europa. Terra di Bacco ma anche di tabacco - qui si coltivano le piante dalla cui foglia si ricavano i famosi sigari Toscani - e di altre specialità per il palato (carni e formaggi, in primis e tartufi).

12 aziende presenti con vini di tre diverse vendemmie. Interessanti i vini della vendemmia 2015 delle aziende: Bucci Nera, Migliorini e Tenuta San Jacopo. Per la vendemmia ultima, del 2016, pur se ancora aciduli e con tannini aspri (da farsi nel tempo) ho trovato interessanti i vini delle aziende: Baldi; Camperchi; Fattoria Il Muro; Villa Cilnia; La Torre e Paterno. Passando ai vini Chianti Colli Senesi 2016 (ancora più eleganti e fini) segnalo le aziende: Il Ciliegio; Bindi Sergandi; Gentili; Casabianca; Poggio Alloro; San Donato; Guidi 1929 e Salcheto. Ultima degustazione al tavolo con i vini della Rufina 2015: Colognole; Selvapiana; Marchese Gondi-Tenuta Bossi; Podere Il Pozzo e Travignoli.

In chiusura doverosa segnalazione della degustazione verticale offerta in serata dall'azienda Marchesi Gondi-Tenuta Bossi, nella spettacolare Villa Bossi di Firenze centro, in onore e in ricordo delle 45 vendemmie effettuate dal Marchese Bernardo Gondi, storica azienda del Chianti Rufina, banchieri, commercianti e agricoltori. Presenti i figli Gerardo e Lapo e la signora Vittoria Gondi Citernesi.

Dieci vendemmie dal 1978 alla 2007 per il loro Chianti Rufina Riserva. Diretti da Massimo Castellani, ognuno ha tratto le proprie considerazioni. Una sola certezza. Tutti grandi vini. Per la piacevolezza di beva di quella serata, questa la mia sequenza: 1997; 2007; 1995; 2005; 1988; 1986; 1994; 2000; 1981; 1978.

Raccontare il 1997 mi è d'obbligo: rosso rubino violaceo, limpido e brillante; naso di grande potenza, frutta piccola, spezie nobili, tabacco, balsamico di pino silvestre. Bocca calda, rotonda, fresca, sapida con tannini suadenti; lunghezza fragrante e finale minerale. Un vino da poter ancora dimenticare in cantina. L'azienda appartiene ai Gondi dal 1592, antica famiglia fiorentina fin dal XIII secolo. Sotto la villa vi sono le cantine a volta, dove maturano i vini in botti di rovere e nuove barriques.



Notturmo fiorentino da Villa Bossi