

[Home \(http://www.alta-fedelta.info\)](http://www.alta-fedelta.info) >

[a convivio \(http://www.alta-fedelta.info/category/a-convivio/\)](http://www.alta-fedelta.info/category/a-convivio/)



## TOSCANA ANTEPRIME 2019: GLI ASSAGGI TOP

STEFANO TESI (<http://www.alta-fedelta.info/author/admin/>) x 23 FEBBRAIO 2019

**Come di consueto ecco un elenco dei vini che, quasi sempre alla cieca, più mi hanno impressionato alle recenti anteprime. Ma senza voti che "ingabbiano" e senza pretese di completezza nè di assolutezza. In sintesi: il meglio secondo me.**

Non mi permetto di **mettere in dubbio** chi afferma di averli testati tutti. Mi limito a **chiedermi come** possa essere riuscito un pur espertissimo, efficientissimo e resistentissimo degustatore ad assaggiare gli **oltre mille vini** che, spalmati su otto giorni, erano in catalogo durante le recenti Anteprime del vino toscano. Io ne ho assaggiati **quasi 350** e sempre con un **criterio ragionato**, a cavallo tra esigenze di cronaca, mio interesse specifico, disponibilità di tempo e **resistenza del palato**.

Gli assaggi sono sempre venuti (tranne forzate eccezioni) **alla cieca** e “scoperti” solo alla fine di ogni sessione. Quando la degustazione andava per tipologia e non c’era possibilità di degustare tutto, al termine mi sono sempre lasciato mezz’ora per **provare** bottiglie di produttori che mi interessava testare e che erano rimaste fuori dal lotto degli assaggi seriali, ma facendomele comunque servire coperte e non in ordine, per avere la **massima indipendenza** di giudizio.

A proposito di giudizio: come sempre è **personale** e, volutamente, non si sintetizza in un voto perchè non mi piace **ingabbiare** in un punteggio un prodotto che (e qui sta il bello) può, anzi **deve mutare** in funzione di tempo, circostanze, condizioni, palato di chi lo assaggia, umore del degustatore.

Insomma cerchiamo di essere **corretti e obbiettivi**, ma relativizzando le cose perchè, in fondo, è vino e **nulla di più**.

Ed i **miei migliori**, in ordine cronologico:

- **Podere La Madia, Pinot Nero 2016, Toscana Igt**

Da una vigna di metà degli anni '60, piantata “per caso” a Pinot Nero e recuperata, il compianto Carlo Crocchini aveva ricavato questo vino di grande eleganza e forte personalità, un gran bel frutto, sentori di ciliegia rossa e una nota melangiata. In bocca è sapido, croccante quasi, fine, piacevole e beverino.

- **Marchesi Gondi, Mazzaferata 2004, Rosso dei Colli della Toscana Centrale Igt**

Nella bella verticale che Bernardo Gondi ha ospitato a palazzo per celebrare i trent’anni del suo Mazzaferata, il vino 100% Cabernet Sauvignon che produce a Rufina, l’annata 2004 ci ha colpito per la grande finezza, l’estremo equilibrio olfattivo con un gradevole accenno balsamico, l’eleganza e la linearità che anche in bocca prosegue e restituisce un sorso lungo e vivo.

- **Fattoria Betti, Chianti Montalbano Docg riserva 2016**

Una delle sorprese di Chianti Lovers: naso fresco e vibrante, intenso e vivo, bocca pulita, equilibrata e piacevole, ma lunga e niente affatto banale. Bene!

- **Bibbiano, Vigna del Capannino, Chianti Classico Gran selezione Docg 2015**

La degustazione di tutti i Gran Selezione 2016 e 2015 presenti in Leopolda è impegnativa, ma l’affronto volentieri per avere sempre il polso di una tipologia che, come noto, non amo molto. Al solito, il cru di Bibbiano “piantato” da Giulio Gambelli, però, convince anche alla cieca: il naso solenne, denso e importante non perde in finezza, mentre in bocca dà una pienezza e una profondità mai tediose.

- **Castello di Bossi, Chianti Classico Gran Selezione docg 2015**

Pulito, composto e diretto al naso, senza fronzoli, ma di una semplicità niente affatto banale che si ritrova in bocca con un sorso elegante, godibile e pieno, di esuberante finezza.

- **Casa Lucii, Vigna Cellori, Vernaccia di San Gimignano DocG 2016**

Nello slalom parallelo in Sala Dante tra Vernaccia ed Ansonica, questo vino biologico, dal profumo piacevolmente screziato, maturo ma senza cedimenti, dà accenni pietrosi che si ritrovano anche in una bocca sapida e lunga.

◦ **Lunadoro, Quercione, Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2015**

Spicca al naso per eleganza, sobrietà e una linearità che non sconta l'uso del legno, mentre in bocca è pronto ma ampio, aperto, pulito, godibile.

◦ **Pian delle Querci, Brunello di Montalcino docg 2014**

Tra le piacevoli sorprese di un'annata prevedibilmente difficile, questo Brunello si è distinto al naso per la sua intrigante semplicità, come una sorta di operazione-trasparenza, mentre in bocca riprende quota, ampiezza e compattezza, senza rinunciare all'eleganza.

◦ **Salvioni, La Cerbaiola, Rosso di Montalcino Doc 2017**

La pulizia cromatica quasi lascia già intravedere una ricchezza olfattiva ridondante e screziata che va dalla frutta selvatica ai lamponi, mentre in bocca è vivo, succoso e sapido, di grande freschezza, gratificante.

---

**Condividi:**

 (<http://www.alta-fedelta.info/toscana-anteprime-2019-gli-assaggi-top/?share=twitter&nb=1>)

 (<http://www.alta-fedelta.info/toscana-anteprime-2019-gli-assaggi-top/?share=facebook&nb=1>)

 (<http://www.alta-fedelta.info/toscana-anteprime-2019-gli-assaggi-top/?share=linkedin&nb=1>)

---

**Correlati**

Anteprime 2011: "Nel mezzo del cammin tra i nostri vini, mi ritrovai tra tante minorenni oscure...". (<http://www.alta-fedelta.info/anteprime-2011-nel-mezzo-del-cammin-tra-i-nostri-vini-mi-ritrovai-tra-tante-minorenni-oscure%e2%80%a6/>)  
16 Febbraio 2011  
In "a convivio"

Ed ecco l'eno semaforo delle Anteprime Toscane 2014 (<http://www.alta-fedelta.info/ecco-a-voi-lenosemaforo-delle-anteprime-toscane-2014/>)  
22 Febbraio 2014  
In "a convivio"

GARANTITO IGP. Nasce il premio "Giulio Gambelli". (<http://www.alta-fedelta.info/garantito-igp-nasce-il-premio-giulio-gambelli/>)  
16 Febbraio 2012  
In "a convivio"