



Autore
Rocco Lettieri

"Chianti Lovers" e "Buy-Wine" hanno aperto le Anteprime Toscane 2018

Le Anteprime toscane si sono svolte coinvolgendo come sempre diversi Consorzi delle varie tipologie di vini di cui è ricca la Toscana. Il Presidente del Consorzio vino Chianti, Giovanni Busi, ha aperto il primo appuntamento con queste parole: *"Mai come quest'anno siamo arrivati a questo appuntamento con grandi aspettative, infatti, per la prima volta il Consorzio del Chianti non sarà solo e il vino "Morellino di Scansano" è stato il primo Consorzio ad accogliere la nostra proposta di immaginare un futuro di collaborazione fra Consorzi nelle giornate delle Anteprime. Una collaborazione che riteniamo non più prorogabile se vogliamo continuare a essere competitivi a livello internazionale confrontandoci con un mercato sempre più difficile. Per noi è l'appuntamento più atteso dal grande pubblico amante del vino e stiamo lavorando per mantenere alte le aspettative"*.

Dal canto suo Rossano Teglielli, Presidente del Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano ha ribattuto: *"quest'anno cele-*

briamo i primi 40 anni della denominazione e siamo lieti di poter festeggiare questo traguardo con la nostra partecipazione all'Anteprima: una collaborazione che permetterà ai visitatori di avere una panoramica sempre più ampia dei vini del territorio conoscendo più da vicino il Morellino di Scansano, espressione del Sangiovese in Maremma". Erano oltre 100 le aziende e 500 le tipologie di vino pronte per essere degustate dai numerosi visitatori attesi per la "Chianti Lovers", manifestazione che per il quarto anno consecutivo veniva aperta anche al pubblico, oltre ai numerosi giornalisti di tutto il mondo.

Inaugurazione all'insegna della confusione dove la star è stata Sting

Il fatto di avere comunque condensato due "iniziative" nello stesso luogo e nelle stesse vicinanze, nel padiglione Cavaniglia e nel padiglione Spadolini della Fortezza da Basso di Firenze, non ha fatto altro che creare confusione e scompiglio tra coloro che sono invitati come stampa nazionale e internazio-

nale (che si fanno tutte le *Anteprime*) e gli altri addetti ai vini (buyers, infiltrati e produttori) che non fanno altro che rendere le sale in un baillame incredibile (almeno per le prime tre ore). Se poi ci mettiamo che ad inaugurare le anteprime c'era la popstar della musica leggera, Gordon Matthew Thomas Sumner, più conosciuto come Sting, anche produttore di vino in Valdarno, con la moglie Trudie Styler, che ha creato ulteriore interesse al battesimo dell'evento organizzato dalla Regione Toscana, il gioco è fatto. Stand vuoti e salone di inaugurazione strapieno, anche perché la popstar ha cantato due delle sue più belle canzoni che danno il nome a due dei quattro vini in produzione.

Oltre la musica, il vino e gli operatori

Ma andiamo per ordine. La popstar e la moglie sono titolari di un'azienda agricola in Toscana, *Tenuta Il Palagio*, azienda vitivinicola in provincia di Firenze, e sono stati invitati in qualità di produttori ad aprire le *Anteprime di Toscana 2018*, evento inaugurale delle anteprime di 16 Consorzi toscani di tutela del vino, che si svolgono in contemporanea a *BuyWine*, la più grande iniziativa commerciale sul vino toscano. E che chiuderanno le *Anteprime* a Montalcino con la posa della piastrella di cui vi parleremo sulle prossime edizioni.

BuyWine però ha avuto a sua disposizione due giorni: considerata la più grande iniziativa commerciale sul vino toscano: 215 imprese vitivinicole, provenienti dai territori delle denominazioni regionali che si aspettavano 190 buyer, di cui la metà presenti per la prima volta all'ottava edizione del B2B, provenienti da 39 Paesi.

I Paesi più interessati ai vini toscani quest'anno sono Stati Uniti, Canada, Cina, Danimarca, Corea del Sud e Brasile, ma per la prima volta al *BuyWine* si sono anche affacciati compratori da Azerbaijan, Colombia, Marocco, Libano, Perù e Thailandia. Da segnalare il ritorno, dopo alcuni anni di assenza, degli operatori di Norvegia, Svizzera e Ucraina. Fra le aziende toscane (il 90% dei presenti è già sui mercati internazionali), il maggior numero arrivava da Siena (78) e da Firenze (59), ma tutti i territori erano rappresentati e ben 65 aziende bio.

Il *BuyWine*, anche quest'anno, ha offerto l'opportunità ai buyer di visitare 14 aree di produzione attraverso 8 educational tour.



Il presidente Consorzio vino Chianti, Giovanni Busi

Questo straordinario momento di confronto del vino italiano con la stampa e con i mercati mondiali è stato anche l'occasione per uno sguardo d'insieme sull'ultima annata del vino toscano grazie alla presentazione del rapporto ISMEA sui vini in Toscana 2017.

Vendemmia e mutamenti climatici

Quella del 2017, infatti, è stata una delle vendemmie che più hanno risentito del mutamento climatico degli ultimi anni. Il risultato è che la produzione di vino in Toscana è scesa a 1 milione 600 mila ettolitri, 1 milione in meno rispetto all'anno precedente, con una flessione del 38%. Strutturalmente la Toscana è una terra di vini rossi. Circa l'88% dei vini toscani, infatti, sono rossi. E di questi, i più sono produzioni Dop, ossia Doc e Dogc. E proprio la produzione Dop interessa la quasi totalità della superficie viticola regionale, essendo pari al 93%, tra bianchi e rossi, mentre la media nazionale è del 56%.

In Toscana, secondo dati regionali, il vitigno più rappresentativo è il Sangiovese, con il



62% dell'intera superficie iscritta allo schedario viticolo, seguito dal Merlot e dal Cabernet Sauvignon rispettivamente con l'8 e il 6%. Il patrimonio ampelografico regionale è alla base dei 58 riconoscimenti tra Dop e Igp. Delle 52 Dop, per inciso, ben 11 sono Docg e le altre 41 Doc, mentre 6 sono le Igp. I punti di riferimento dimensionali rimangono il Chianti e il Chianti Classico, rispettivamente con il 44 e il 21% della superficie. Ogni anno circa 900 mila ettolitri di vino toscano trovano spazio sui mercati internazionali, in un rapporto fino a oggi piuttosto stabile tra paesi extracomunitari e comunitari, circa 57 e 43%, per un fatturato di oltre 560 milioni di euro. Le performance migliori per i vini toscani sono quelle ottenute fuori dai confini comunitari, dove il "prezzo" medio di vendita è cresciuto del 7%, a fronte di una stabilità del mercato interno all'Unione Europea. Per chiudere con *BuyWine* interessanti alcuni assaggi quali quelli delle aziende: Badia di Morrona, Basile, Bulichella, Casa Lucii, Civettaio, Fattoria Casagrande, Fattoria Le Bocce, Fortulla, Metinella, Olivi-Le Buche, Palagetto, Podere Fortuna (eccezionali Pinot Nero), Sassodisole, Sensi Vigne e Vini, Villa Poggio Salvi.

L'*Anteprima del Chianti* è stata anche l'occasione per fare il bilancio dell'annata 2017 caratterizzata da una lunga siccità e dal problema di unguinati e che ha visto diminuire la quantità fino al 40% rispetto alla media. Un danno che per fortuna non ha inciso sulla qualità del prodotto che, ha assicurato il Consorzio, sarà comunque eccellente.

Il *Chianti* DOCG (non quello *Classico* DOCG Gallo Nero) ha una produzione complessiva di circa 800 mila ettolitri per un valore che si aggira intorno ai 400 milioni di euro e circa 100 milioni di bottiglie in commercio. Il 70% è destinato all'export per i mercati quali Usa, Germania, Inghilterra e Giappone, con un'attenzione sempre maggiore al Sud America e all'Asia dove il Consorzio sta sviluppando nuovi rapporti commerciali. La filiera, di quella che ad oggi è la prima Denominazione italiana di vini rossi fermi per produzione e commercializzazione, e conta circa 3000 operatori. I vitigni fondamentali che concorrono alla formazione del vigneto Chianti sono: Sangiovese minimo 70%, complementari fino al 30%, con un massimo per i vitigni bianchi del 10% e del 15% per i vitigni base Cabernet.

Chianti Lovers e Consorzi

Il *Chianti* DOCG "*Lovers*" si è presentato unitamente agli 11 Consorzi di questa edizione: Carmignano, Casole d'Elsa, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Maremma Toscana, Montecarlo di Lucca, Montecucco, Pitigliano e Sovana, Val di Cornia e Valdarno di Sopra.

Durante la giornata dei *Wine Lovers* si è potuto degustare i vini Chianti DOCG dell'annata 2017 (ancora in affinamento), 2016 e le Riserve 2015 (in totale 198 etichette), delle aziende dei Consorzi delle 7 sottozone, più la presenza dei vini del Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano che ha portato ben venti aziende. Praticamente sconosciuto



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA MAREMMA TOSCANI



sino ad una dozzina di anni fa, negli ultimi anni il *Morellino di Scansano* ha vissuto una vera e propria stagione di successi, affermandosi sul panorama vinicolo sia italiano che estero. Rosso, corposo e dal carattere deciso, questo vino è originario della Maremma toscana e ha una storia di tutto rispetto risalente al periodo etrusco prima, e romano poi. L'entroterra maremmano è la culla del *Morellino di Scansano*: sin dai tempi degli Etruschi questo territorio collinare è stato destinato con successo alla pratica della viticoltura. Grazie al clima mitigato dalle brezze del mar Tirreno ed alle piogge costanti tutto l'anno, e particolarmente abbondanti nel periodo primaverile, questo territorio offre alle uve eccellenti presupposti per la loro crescita e maturazione. Al *Morellino di Scansano* è stata riconosciuta la DOC nel 1978, mentre la prestigiosa DOCG è arrivata in tempi recenti, e precisamente nel 2007. Il Disciplinare di Produzione ha subito una recente modifica nel mese di luglio del 2010. Per la produzione del *Morellino di Scansano* vengono utilizzate uve provenienti per l'85% da vitigni *Sangiovese*; possono tuttavia essere impiegate, fino al 15%, anche uve a bacca nera non aromatiche, purché riconosciute ed autorizzate dalla regione Toscana. Il *Morellino di Scansano* può essere immesso al consumo solo a partire dal 1° marzo successivo all'anno di raccolta delle uve. Il vino della tipologia *Morellino di Scansano Riserva*, invece, deve obbligatoriamente essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni, dei quali almeno uno deve avvenire in botti di legno.

La personale degustazione dei Morellino di Scansano DOCG

10 le aziende produttrici di *Morellino* presenti con un proprio banchetto e altre 10 le aziende presenti al Banco Istituzionale. Impossibile degustare tutti i 32 campioni. Tra quelli che mi sono particolarmente piaciuti, segnalo: *Mentore Morellino 2017* di Fattoria Mantellassi; *Passera 2017* di Poggio Trevalle; *Brumaio 2017* di Tenuta Pietramora; *Purosangue e Madrechiesa Riserva 2015* di Terenzi; *Morellino 2017 e Poggio a Leone Riserva 2013* di Val delle Rose Cecchi; *Reviresco Riserva 2015* di Val di Toro; *Roggiano e Sicomore Riserva 2015* dei Vignaioli del Morellino di Scansano; *Morellino Riserva 2015* di Alberto Motta; *Riserva Laire 2013* di Bruni; *Rovente Riserva 2015* di Col di Bacche; *Morellino Riserva 2015* di Fattoria Le Pupille; *Pietraregia Riserva 2015* di Marchesi Frescobaldi; *Morellino di Scansano Moris 2016* di MorisFarms; *Arsura Morellino 2015* di Poggio Brigante; *Morellino Spiaggiolo 2016 e Poggio Maestrino Riserva 2014* di Poggio Maestrino e Spiaggiolo.

Il *Morellino di Scansano* presenta colore rosso rubino intenso e violaceo. Il profumo è fine, etereo, fruttato intenso di frutti rossi come prugna o marasca. Il gusto è caldo, asciutto, lievemente tannico, con finale appena astringente.

Il *Morellino di Scansano Riserva* ha invece colore rosso cupo intenso, con riflessi granato. Il profumo è persistente con sentori di frutti a bacca rossa e nera (mora, mirtillo, ribes rosso, prugna secca); in finale anche profumi speziati di vaniglia e cannella. Il sapore è caldo ed asciutto; la presenza dei tannini è lieve ma non disturba il leggero vellutato. Ha una piacevole e lunga persistenza con qualche accenni di balsamicità.

Gli assaggi dei Chianti DOCG delle 7 sottozone

Rufina, Montespertoli, Colli Aretini, Montalbano, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Senesi sono le denominazioni che fanno da corona a quella che è la zona del *Chianti Classico Gallo Nero*. Difficile districarsi nella degustazione. Si va per preferenze e per conoscenze amicali. Il tempo a disposizione non permette più di un'altra quarantina di assaggi oltre a quelli già menzionati. Assaggi che non permettono di avere una vera conoscenza del territorio, così vasto e con stili differenti di produzione.



Inaugurazione all'insegna della confusione dove la star è stata Sting

Una quindicina gli assaggi in anteprima dei 2017, alcuni ancora prelevati da vasche in affinamento. Questi i migliori dieci assaggi: Bindi Sergardi; Camperchi; Le Fonti; Fattoria Il Muro; Poggio Bonelli; Colle Adimari; Azienda Sensi; Fattoria Uccelliera; Salcheto. Per l'annata 2016 segnalò: Fattoria di Artimino; Fattoria Le Sorgenti; Fattoria Selvapiana; Marchesi Gondi; Fattoria Montellori; Guidi 1929 e Usignan del Vescovo. Le Riserve Chianti DOCG 2015 hanno dato le migliori impressioni, come ci si aspettava. Tra questi ho scelto di degustare i vini già in commercio. Ecco le aziende che hanno presentato vini già pronti, equilibrati, con trame tanniche ancora da farsi per bilanciare concentrazione di polpa e troppo alcol. Prodotti che comunque danno un'idea dei vini che sono da poco arrivati nella distribuzione: Buccia Nera; Castelvecchio; Malenchini; Pietraserena; Le Farnete; Fattoria Lavacchio; Dreolino.

Come sempre uno spazio ai vini di Carmignano che solitamente hanno molte persone a disposizione per servirvi al meglio. Tra le annate di Carmignano DOCG 2015 e riserve 2015, i vini preferiti sono delle aziende: Fattoria Ambra; Podere Allocco; Tenute di Capezzana; Pratesi; Piaggia; Le Farnete e Artimino. Il miglior assaggio Villa di Capezzana Dieci anni 2007, solo 3000 bottiglie. Chiusura in dolcezza con Vin Santo Occhio di Pernice Carmignano DOC 2010 di Artimino e Vin Santo Riserva Carmignano DOC 2010 di Tenuta Capezzana.

E naturalmente merita segnalazione l'azienda *Al Palagio* di Figline e Incisa, che ha presentato i 4 vini del famoso Sting: *When we dance* Chianti Docg 2016 BIO; *Casino delle Vie* Rosso Toscana IGT 2015 BIO; *Message in a bottle* Rosso Toscana IGT 2015 (*Giusto un naufragio, Un'isola persa nel mare, Un altro giorno solitario, Nessun altro qui, solo io, Più solitudine di quanta un uomo potrebbe sopportare, I'll send an SOS to the world*) e, infine, *Sister Moon* Rosso Toscano IGT BIO 2013 dedica-

to a Terra, Luna, Natura e Umanità, primo vino prodotto dalla coppia. Vin ben fatti, coerenti con il territorio e stranamente con prezzi abbordabilissimi.

La più piccola delle Antepreme

In chiusura spazio per la più piccola delle *antepreme*: Consorzio Vini DOC di Montecarlo. Ho degustato vini meravigliosi che non ho più degustato dai tempi del caro amico produttore Bonazzola, medico di Saronno. Sei aziende presenti. I migliori assaggi: *Incantate* bianco e rosso e Montecarlo Rosso D.O.C. *Otium* di Fattoria Il Poggio (Sangiovese 50%, Sirah, Cabernet e Merlot 50%). *Theorema* di Elena Carmignani; *Particolare* Brut Rosé di Tenuta del Buonamico; *Montecarlo rosso* della Fattoria del Teso; *Ebbrezza della Luna* bianco e Montecarlo Bianco della Vigna del Greppo.

Due parole merita ancora il Consorzio che ha presentato più vini: Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, che nasce nel 2014 dopo il conferimento della DOC con l'obiettivo di promuovere la qualità dei suoi vini e garantire il rispetto delle norme di produzione previste dal disciplinare, dedicandosi, inoltre, alla tutela del marchio e all'assistenza ai soci sulle normative che regolano il settore. Oggi il Consorzio conta 278 aziende associate e opera nell'intera provincia di Grosseto, una vasta area nel sud della Toscana che si estende dalle pendici del Monte Amiata e raggiunge la costa maremmana e l'Argentario fino all'isola del Giglio. Alcuni vini degustati sono già stati segnalati nei *BuyWine*. Aggiungerei i vini ottimi di queste aziende: *Roccapesta* (grande il Pugnitello); *Aurelio* della Famiglia Cecchi; *Sassotondo* (gustoso Ciliegiole in purezza); *Fertuna* di Meregalli (Messio e Lodai); Rocca di Frassinello; Agricola del Nudo; *Le Mortelle*; Prato al Pozzo; Fattoria di Magliano (Sinarra e Poggio Bestiale).

La popstar Sting e di sua moglie Trudie Styler

