ROS Grazie per questi 35 anni insieme.

Una rivoluzione in cu
L'induzione secondo
Baldassare Agnelli.

di Piera Genta

Anteprime di Toscana 2019
Tutto pronto per la settimana dedicata

Pubblicato il 05 Febbraio 2019 | 16:52

Con la nona edizione di BuyWine, importante appuntamento b2b in programma nei giorni 8 e 9 febbraio alla Fortezza da Basso di Firenze, si inizia una settimana dedicata al vino toscano in tutte le sue sfumature. In questo contesto si inserisce "PrimAnteprima", una collettiva di 10 consorzi toscani quali Carmignano, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecarlo, Montecucco, Orcia, Pitigliano e Sovana, Terre di Pisa, Val di Cornia e Valdarno di Sopra ed una tavola rotonda in cui verranno presentati da Ismea gli ultimi dati sulla produzione vinicola in Toscana e i trend di mercato.

Andiamo nel dettaglio di un **periodo ricco di eventi** partendo dal 10 febbraio dove nel padiglione Cavaniglia della Fortezza da Basso torna per il quinto anno l'appuntamento con "Chianti Lovers", aperto anche al pubblico dalle 16.00 alle 21.00, promosso dal **Consorzio del Vino Chianti** e dal **Consorzio Tutela Morellino di Scansano**, che dallo scorso anno organizza in questo contesto la propria anteprima. Una vetrina di oltre 150 aziende del territorio appartenenti anche ai Consorzi di Sottozona: Rufina, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Aretini, Montalbano, Colline Pisane, Montespertoli, oltre alle etichette di venticinque cantine maremmane per il Morellino di Scansano. La novità del 2019 l'appuntamento dedicato ad oltre 30 buyers stranieri per i quali è stato organizzato un seminario con degustazione.

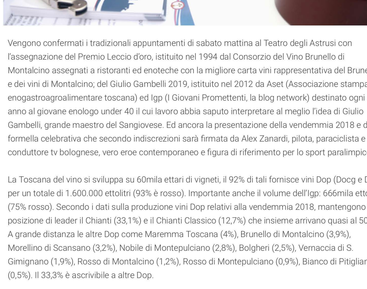
11-12 febbraio la Chianti Classico Collection a cura del **Consorzio Vino Chianti Classico** presso la stazione Leopolda di Firenze per presentare le ultime annate del Gallo nero nelle tre tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione. Per la prima volta martedì 12 febbraio nel pomeriggio anche il consumatore finale potrà degustare i vini di 197 aziende presenti. Numeri che crescono ogni anno: 721 le etichette in degustazione per oltre 9.500 bottiglie servite da una squadra di 50 sommelier, 61 le anteprime da botte dell'annata 2018 ed oltre 90 etichette di Chianti Classico Gran Selezione.

Attraverso il progetto "Eat Tuscany: alla scoperta dell'eccellenza toscana" saranno presenti anche le Dop dell'Olio Chianti Classico con una ventina di aziende, del prosciutto e del pecorino Toscano con un seminario di approfondimento previsto per lunedì 11 febbraio. Sempre nella giornata di lunedì si svolgerà un seminario sul Vinsanto guidato da Daniele Cernilli.

Dopo Firenze inizia la presentazione sui territori delle produzioni dei vari Consorzi. Primo appuntamento 10-13 febbraio Anteprima Vernaccia di San Gimignano a cura del **Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano**. In degustazione i prodotti della vendemmia 2018 e le Riserve 2017 con 40 produttori presenti nelle sale del Museo di arte contemporanea De Grada, circa 100 etichette. Mercoledì 13 febbraio nella Sala Dante del Palazzo comunale si terrà la 14ª edizione del ciclo "Il vino Bianco e i suoi territori" dedicata alla stampa specializzata. Il titolo della degustazione "Mare antico e Mare moderno" legami particolari sul filo del Mediterraneo. Ansonica e Vernaccia di San Gimignano condotta da Leonardo Romanelli che ha selezionato le sei etichette di Vernaccia di San Gimignano e le sei di Ansonica provenienti dall'Arcipelago Toscano e dalla Sicilia: una riflessione sui due vitigni, al tempo stesso vicini e lontani.

9-11 febbraio. Anteprima Vino Nobile di Montepulciano in Fortezza per far conoscere il vino Nobile 2016 (annata a 4 stelle) e la Riserva 2015 ed il Rosso di Montepulciano Doc con una presenza di circa 40 aziende. Nelle prime due giornate l'accesso ai banchi di assaggio, oltre agli operatori, potranno accedere anche gli appassionati. Continua il concorso riservato ai commercianti e agli artigiani del centro storico e delle zone limitrofe che sono stati invitati ad allestire le proprie vetrine e botteghe ispirandosi al **Vino Nobile di Montepulciano**. Tema di questa 14ª edizione sarà "Montepulciano nella cinematografia italiana ed internazionale".

15-18 febbraio. Benvenuto Brunello, a cura del **Consorzio del vino Brunello di Montalcino**, 27ª edizione presso il Complesso di Sant'Agostino con Brunello di Montalcino 2014, Riserva 2013, Rosso di Montalcino 2017, Moscadello e Sant'Antimo. Per la prima volta l'evento sceglie un titolo che caratterizza l'annata che andrà sul mercato: Eleganza alla prova. Il primo appuntamento si terrà venerdì alle 11.00 al Teatro degli Astrusi con la tavola rotonda condotta da Luciano Ferraro dal titolo "Super vini e super prezzi - Il Brunello e i francesi" a cui parteciperanno il giornalista Federico Quaranta, Giampiero Bertolini della Tenuta Biondi Santi Il Greppo, l'enologo di Chateau Giscours Chateau Du Tertre Lorenzo Pasquini e Jerome Gautheret, corrisponde dall'Italia per Le Monde e proprietario di Maison Louis Latour. Sabato 16 febbraio, sempre alle 11.00 al Teatro, sarà la volta dell'incontro condotto da Ferraro dal titolo "Il racconto del vino in tv" insieme agli storici volti nazionali Marcello Masi e Rocco Tolfa di Rai2 e Gioacchino Bonsignore del Tg5, e a Monique Soltani dell'emittente americana Wine Oh Tv.



Vengono confermati i tradizionali appuntamenti di sabato mattina al Teatro degli Astrusi con l'assegnazione del Premio Leccio d'oro, istituito nel 1994 dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino assegnati a ristoranti ed enoteche con la migliore carta vini rappresentativa del Brunello e dei vini di Montalcino; del Giulio Gambelli 2019, istituito nel 2012 da Aset (Associazione stampa enogastroagroalimentare toscana) ed Igp (I Giovani Promettenti, la blog network) destinato ogni anno al giovane enologo under 40 il cui lavoro abbia saputo interpretare al meglio l'idea di Giulio Gambelli, grande maestro del Sangiovese. Ed ancora la presentazione della vendemmia 2018 e della formella celebrativa che secondo indiscrezioni sarà firmata da Alex Zanardi, pilota, paraciclista e conduttore tv bolognese, vero eroe contemporaneo e figura di riferimento per lo sport paralimpico.

La Toscana del vino si sviluppa su 60mila ettari di vigneti, il 92% di tali fornisce vini Dop (Docg e Doc) per un totale di 1.600.000 ettolitri (93% è rosso). Importante anche il volume dell'Igp: 666mila ettolitri (75% rosso). Secondo i dati sulla produzione vini Dop relativi alla vendemmia 2018, mantengono la posizione di leader il Chianti (33,1%) e il Chianti Classico (12,7%) che insieme arrivano quasi al 50%. A grande distanza le altre Dop come Maremma Toscana (4%), Brunello di Montalcino (3,9%), Morellino di Scansano (3,2%), Nobile di Montepulciano (2,8%), Bolgheri (2,5%), Vernaccia di S. Gimignano (1,9%), Rosso di Montalcino (1,2%), Rosso di Montepulciano (0,9%), Bianco di Pitigliano (0,5%). Il 33,3% è ascrivibile a altre Dop.

Le province con maggiore superficie coltivata a vite sono Siena (19.870 ettari), Firenze (16.850 ettari) e Grosseto (8.890 ettari). Salta all'occhio la superficie media per azienda che è di soli 2,5 ettari con picchi di 5 ettari per la provincia di Siena e 0,32 per Massa. Il principale vitigno è il Sangiovese Nero (61,6 %), seguito da Merlot (7,55%), Cabernet Sauvignon (6,5%), Trebbiano Toscano (4,7%), Vermentino (2,5%), Sirah (2,1%), Canaiolo Nero (1,3%), Vernaccia di San Gimignano (1,3%) e altri.

La Doc con la superficie più piccola è Capalbio e Grance Senesi (entrambe con 3 ettari a testa); quella più estesa Maremma Toscana con 1.932 ettari che producono 89mila ettolitri. La Docg con la superficie più piccola è Chianti Colline Pisane (2 ettari) e Val di Cornia Rosso (3 ettari). E quella più estesa Il Chianti con 10.165 ettari che producono 608mila ettolitri.

Per informazioni: **www.anteprimetoscane.it**