

PrimAnteprima a Firenze: piccole grandi denominazioni si raccontano! Focus sul Carmignano

Postato da: **Roberto Giuliani** il: Febbraio 25, 2019 In: **Anteprime, Il vino nel bicchiere** Nessun commento

[Stampa](#) [Email](#)



Le anteprime vinicole toscane rappresentano l'emblema in Italia della capacità di concentrare in una sola settimana (anzi, dovremmo dire "ottimiana") tutte le principali denominazioni di una regione. Non è una banalità, ci sono riusciti davvero in pochi, principalmente nel meridione, vedi Campania Stories e Radici del Sud, ma nessuno ha raggiunto un numero così elevato di aziende partecipanti.

Il Piemonte, invece, non è riuscito nell'intento, le denominazioni sono separate e gli eventi avvengono in periodi diversi; persino Alba Wines Exhibition, divenuta poi Nebbiolo Prima, che presentava le nuove annate delle tre DOCG Barolo, Barbaresco e Roero, manifestazione di riferimento apprezzata da tutti i giornalisti italiani ed esteri, ha subito una progressiva riduzione dei giorni e dei vini presentati, oltre ad aver ridotto drasticamente la partecipazione di giornalisti italiani. Così se vuoi avere un quadro abbastanza ampio della produzione vinicola del Piemonte, devi partecipare a più eventi durante l'anno, sempre che ti arrivi l'invito.

Insomma si tratta di otto giorni intensi in cui si potrebbero, teoricamente, degustare migliaia di vini, partendo dal sabato con PrimAnteprima, presso la Fortezza da Basso di Firenze. Evento nato per raggruppare tutte quelle Doc e Docg che non hanno i numeri di Chianti, Chianti Classico e Brunello, ma eguale dignità e diritto di essere conosciute. All'evento, che quest'anno si è svolto il 9 febbraio, hanno contribuito ben 10 Consorzi: Carmignano, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecarlo di Lucca, Montecucco, Orcia, Pitigliano e Sovana, Terre di Pisa, Val di Cornia e Valdarno di Sopra.

Qualcuno potrebbe dire *"ma come si fa a degustare i vini di così tante denominazioni in un solo giorno (quasi 200)?"*, e avrebbe ragione, è materialmente impossibile, ma sarebbe altrettanto improponibile aumentare i giorni di una kermesse che già ne dura otto! Quindi non resta che armarsi di buona volontà e fare una cernita, decidere su chi puntare per portare a casa un quadro sufficientemente esaustivo di uno o più territori.

Nel mio caso, non avendo avuto la possibilità di arrivare di mattina, bensì a un'ora e mezza dalla chiusura, ho voluto dedicarmi principalmente alla DOCG Carmignano, quella che da sempre ritengo fra le più interessanti, sia per la composizione dei vini, sia per il territorio del tutto particolare dove si sviluppa, in provincia di Prato.

Già, perché basta farsi un giro fra le aziende per notare come, al contrario di altre zone toscane, qui c'è ancora qualcosa di selvaggio, la natura con i suoi fitti boschi domina lo sguardo sulle colline, i vigneti sono spesso visibili solo una volta addentrati fra le numerose curve necessarie per raggiungere le diverse destinazioni.

Inoltre in questo territorio c'è un'antica convivenza fra sangiovese, cabernet franc e cabernet sauvignon, tanto che si potrebbero definire tutti quantomeno stanziali.

La DOCG Carmignano è una delle più piccole d'Italia con solo 200 ettari vitati, che arrivano a 320 se consideriamo anche i vini IGT, coinvolge il comune omonimo e parte di Poggio a Caiano. A fianco della Docg abbiamo le Doc Barco Reale (che comprende le tipologie Rosato Vin Ruspo e Rosso) e Vin Santo di Carmignano.



Ma veniamo alla degustazione (alla quale ho aggiunto in coda una piccola selezione di altri vini:

Carmignano Carmione 2016 – Pratesi (sangiovese 70%, cabernet sauvignon 20%, merlot 10%): rubino vivace, naso di buona intensità, molto fruttato, ciliegia, amarena, rabarbaro, leggero tabacco, rosa scura, sottofondo boisé; al palato è fresco, con un tannino ancora un po' rigido, finale appena amarognolo, complessivamente piacevole e ben fatto. @@@@

Carmignano 2016 – Podere Allocco (sangiovese, cabernet sauvignon, syrah): rubino luminoso, naso di ciliegia sotto spirito e fragolina; al palato ha una bella freschezza, un po' semplice ma di buona fattura, leggeri richiami speziati e balsamici. @@@

Carmignano 2016 – Il Sassolo (sangiovese 80%, cabernet sauvignon 15%, syrah 5%): rubino con unghia leggermente granata, naso con attacco non pulitissimo, poi si riprende ed esprime profumi di ciliegia, rosa, liquirizia e caffè; al palato ha buona dinamica, vivace, corroborante, con un tannino non rigido, buon finale. @@@@

Carmignano 2016 – Castelveccchio (sangiovese 75%, cabernet sauvignon 10%, canaiolo 10%, merlot 5%): rubino scuro, naso con richiami al lampone in confettura, ribes nero, cipria; bocca con buona densità, un po' asciugante e con centro bocca corto, sebbene non manchi di abbondante frutto. @@@

Carmignano Poggilarca 2016 – Tenuta Artimino (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot): rubino granato, naso molto classico, niente male, frutto piacevole e delicata speziatura; al palato conferma una buona interpretazione, toni scuri, liquirizia, chiusura stimolante. @@@@+

Carmignano Villa di Capezzana 2016 – Tenuta di Capezzana (sangiovese 80%, cabernet sauvignon 20%): rubino medio, naso molto pulito, fine, tanta rosa e viola, frutto piacevole e non troppo dolce, erbe aromatiche; al palato conferma una materia davvero interessante e ben delineata, tannino ancora giovane ma non amaro, buona tenuta nel finale. @@@@+

Carmignano Sancti Blasii 2013 – Colline San Biagio (sangiovese 70%, cabernet sauvignon 20%, merlot 10%): granato con ricordi rubini, stile consueto molto boisé, sotto c'è la ciliegia matura, leggero caramello; al palato il legno è abbastanza assorbito, sebbene non del tutto assente, buona percezione d'insieme, tannino ben integrato, struttura coerente e di buona persistenza. @@@@

Carmignano Villa di Capezzana 10 Anni 2009 – Tenuta Capezzana (sangiovese 80%, cabernet sauvignon 20%): granato profondo, naso con un bel terziario di tabacco e cuoio, prugna, humus, funghi, tanto sottobosco; al palato ha qualche cenno ossidativo e un certo squilibrio espressivo, ma il finale è molto coinvolgente e lungo. @@@@1/2

Carmignano Riserva Anteprima 2016 – Tenuta Le Farnete (sangiovese 80%, cabernet sauvignon 20%): rubino intenso, naso di frutta composita, in particolare ciliegia, mirtillo, mora; al palato è ancora scomposto, asciugante, scuro, si sente il legno, più indietro degli altri. @@@

Carmignano Riserva Piaggia 2016 – Piaggia (sangiovese 70%, cabernet sauvignon e franc 20%, merlot 10%): rubino intenso con unghia granata, naso di liquirizia, prugna e caffè; bocca corrispondente, un po' dolce, la componente vanigliata del legno sottrae qualcosa alla personalità del vino. @@@

Carmignano Il Circo Rosso Riserva 2015 – Pratesi (sangiovese 70%, cabernet sauvignon 20%, merlot 10%): rubino luminoso, naso di piccoli frutti rossi maturi, ciliegia, lampone, mora; bocca avvolgente, ben tornita, fresca, succosa, senza eccessi di legno, vino in crescita. @@@@+

Carmignano Montalbiolo Riserva 2015 – Fattoria Ambra (sangiovese 70%, canaiolo 20%, cabernet sauvignon 10%): granato classico di buona trasparenza, naso tradizionale, bel frutto non banale, rosa appassita, sottobosco, liquirizia dolce; palato ben rifinito, buona tessitura tannica, frutto maturo che torna accompagnato da rimandi speziati e balsamici. @@@@

Carmignano Elzana Riserva 2015 – Fattoria Ambra (sangiovese 90%, cabernet sauvignon 10%): granato trasparente, naso di fiori macerati, ciliegia sotto spirito, prugna, cipria, molto fine; al palato è ancora un po' indietro ma ha un'ottima materia, succoso al punto giusto e con un tannino importante ma di buona trama. @@@@3/4

Carmignano Riserva 2015 – Podere Allocco (sangiovese, cabernet sauvignon, syrah): rubino di media concentrazione, naso meno preciso, profumi di frutta dolce, fiori appassiti, cenni speziati; al palato ha freschezza, buona precisione di frutto, tannino giovane ma non troppo nervoso. @@@1/2

Carmignano Riserva Trefiano Vittorio Contini Bonacossi 2015 – Tenuta Capezzana (sangiovese 80%, cabernet sauvignon 10%, canaiolo 10%): rubino di buona intensità, naso preciso e pulito, bel frutto carnoso, balsamico, richiami al cassis; perfetta corrispondenza al palato, molto succoso, fruttato, materico, con un tannino quasi perfetto. @@@@

ALTRI VINI

Terre di Pisa Sangiovese Ceppatella 2013 – Fattoria di Fabbiano (sangiovese): granato classico, naso pulito, piacevole, con un bel frutto generoso, ciliegia sotto spirito, leggero tabacco, pellame conciato; al palato ha buona freschezza, buon ritorno fruttato, molto gradevole. @@@@+

Toscana Rosso L'Aspetto 2013 – Fattoria di Fabbiano (sangiovese in prevalenza): granato di buona profondità, naso anche più interessante del precedente, frutto e spezie in bella fusione, prugna e tabacco, leggera menta; al palato ha freschezza, intensità, grande frutto maturo ma ben sostenuto, tannino preciso, molto bello. @@@@1/2

Toscana Rosso Belcore 2016 – I Giusti e Zanza (sangiovese, merlot): rubino di buona intensità, naso non precisissimo ma interessante, leggera volatile, ciliegia, prugna, marasca; bocca corrispondente, molto fruttata, piacevole, con rintocchi di liquirizia sul finale. @@@@

Colline Lucchesi Rosso Palistorti di Valgiano 2016 – Tenuta di Valgiano (sangiovese, syrah, merlot): rubino luminoso, naso molto affascinante, con un frutto di grande bellezza, tanta fragolina, tamarindo, minerale; al palato restituisce la stessa naturalezza, un vino ancora in evoluzione ma di grande fascino e onestà espressiva. @@@@3/4

Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano 2015 – Tenuta di Valgiano (sangiovese, syrah, merlot): rubino profondo, qui si sente un po' il legno, la materia è ottima, c'è tanta ciliegia, mora, prugna, ribes; al palato è corrispondente, succoso, con un bel tannino fine, non struggente ma efficace. @@@@1/2

Colline Lucchesi Rosso Bordocheo 2017 – Colle di Bordocheo (sangiovese, merlot, cabernet sauvignon): rubino di buona intensità, leggera volatile, viola, rosa, ciliegia e lampone, molto frutto; al palato è simile, con un frutto vivace e avvolgente, piacevole, tannino levigato, luminoso nel finale. @@@@