

Corriere del **Vino**

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

Anteprime Toscane: Montecucco, Morellino di Scansano, Val di Cornia

G+1 0 Tweet Mi piace 6

Le nostre opinioni dopo una giornata di assaggi



Morellino di Scansano (Fonte mvtoscana.com)

La giornata di Anteprima del *pout pourri* delle più varie denominazioni toscane, svoltasi quest'anno in quella della Fortezza da Basso, è al contempo divertente e sfibrante. Divertente per la varietà di assaggi a disposizione, che impedisce a prescindere di annoiarsi (qualora ve ne fosse il rischio degustando vini toscani...); sfibrante perché chiaramente si tenta freneticamente di farsi un'idea consistente dei vini proposti. In quelle circostanze gli assaggi rischiano di non essere esaustivi, e necessitano comunque di un successivo riscontro. Pure, un'impressione specifica di una qualche fondatezza con la dovuta attenzione la si può ritenere, con la dovuta attenzione. Ecco quindi le opinioni di chi Vi scrive, denominazione per denominazione.

Montecucco

Pare aver percorso un altro passo del cammino che dovrebbe condurla a divenire la nuova Terra Promessa del Sangiovese (almeno per le posizioni meglio esposte): infatti positivo l'assaggio dei Sangiovese Riserva. In ordine decrescente di anzianità: il *Sottocasa* 2010 di **Poderi Firenze** ha un naso reso complesso dall'evoluzione (anche terrosità e idrocarburi, e una nota di scorza di arancia amara molto Montalcino *style*) con un palato di buona presa tannica. Bene il *Viandante* 2011 di **Tenuta L'Impostino**, maturo al naso, bocca tesa di acidità, accattivante finale dolce di frutto: non pare avere quasi 15° di alcool.



Qualità consistente nei 2012, apparsi comunque ancora bisognosi di ulteriore tempo di bottiglia. In ordine sparso: grande materia fruttata e palato avvolgente per il *Licurgo* di **Perazzeta**, un poco frenato dal legno; promettente la freschezza e la trama tannica del campione di **Parmoleto**; per ora in riduzione olfattiva, ma dal palato tonico di acidità quello di **Campi Nuovi**; di maturità e balsamicità accattivanti *Ad Agio* di **Basile** (rientrato nell'alveo della

Denominazione); di elegante equilibrio, e dolce di una ciliegia fragrante già distesa il vino di **Peteglia**, che promette un interessante futuro; molto ben integrato in tutte le sue componenti, pieno senza essere pesante, il *Poggio Lombrone* di **Collemassari**, e infine il *Fondo di Pio* di **Palmoletino**, più semplice dei precedenti e proprio per questo forse il più facile da bere al momento.

Altre tipologie, ed annate: l'unico Sangiovese Ris. 2013 presente era l'ovviamente giovane campione di **Assolati**, ancora rigido di tannino ma saporito e dal palato disteso dall'acidità. Semplici Sangiovese in etichetta, ma ottimi il *Lavico 2011* di **Amiata**, più profondo della media, cosa tanto più rilevante vista l'annata calda; e il *Grotte Rosse 2013* di **Salustri**, dall'articolata progressione al palato verso un finale sapido e balsamico. Meno ambizioso ma ben disegnato il 2013 di **Orcia Verde**, equilibrato, dai consueti toni di eucalipto. Infine, il Montecucco Rosso 2015 di **Poggio Trevalle** odora di ciliegia matura, è levigato e di gradevole, pronta beva.

Morellino di Scansano

Chi Vi scrive è convinto che la migliore caratteristica dei vini di questa denominazione sia l'immediata godibilità del frutto, e che quindi i Riserva, con qualche luminosa eccezione, costituiscono una sorta di forzatura. I miei assaggi sono stati volti a verificare questo assunto nel contesto della nuova annata 2015, e mi sono quindi limitato a degustare Morellino (appunto) annata affinati esclusivamente in acciaio. L'impressione è positiva: il millesimo pare non mancare di polpa, il frutto maturo è ben focalizzato, i vini non mancano di acidità che slancia la beva e impedisce eccessi di opulenza. Di 12 campioni assaggiati (ovviamente pochi, ma il tempo era tiranno), bene soprattutto l'*Heba* della **Fattoria di Magliano** (5% di Syrah) più chiuso di altri ma mirabilmente compiuto al palato; il Sangiovese in purezza di **Terenzi**, che riesce ad esprimere un carattere floreale anche in termini di persistenza; e lo *Spiaggiole* di **Poggio Maestrino**, deliziosamente complesso al naso (frutta rossa e nera, una nota vegetale rinfrescante), sapido e reattivo al palato.

Ma anche altri vini erano degni di menzione: **Motta**, più rigido e contratto al momento ma solo perché più materico di altri; **Erik Banti**, opulento, con un'interessante riconoscimento di macchia mediterranea; **Poggio al Lupo**, con un tono speziato in evidenza e l'acidità che sostiene la progressione del frutto; *A Luciano* di **Santa Lucia**, anche con carattere vegetale varietale del Sangiovese, che rinfresca una maturità godibile. Non è veramente possibile citarli tutti, ma la consistenza dell'annata è apparsa evidente: hai visto mai che anche i Riserva... Futuri assaggi ce lo diranno.



Val di Cornia

Dopo la degustazione di campioni di diverse annate ed uvaggi, l'impressione è simile a quella colta in altre occasioni: il territorio ha uno straordinario potenziale, i vini (rossi) hanno materia ed acidità, ma talora prevale la tendenza di annichilire queste opportunità con uno stile di vinificazione troppo estrattivo, o caratterizzato da un uso eccessivamente disinvolto del legno usato per l'affinamento: si salvano da questo infortunio il Merlot in purezza *Rubido 2012* dell'azienda **Sant'Agnese** di Paolo Gigli, slanciato dall'acidità; e il taglio bordolese *Assiolo 2013* di Beppe **Rigoli**, affinato 12 mesi in barrique, non sfumato aromaticamente ma equilibrato e dal frutto preciso. Anche un classico della denominazione, come il *Rosso degli Appiani 2012* di **Sangiusto** di Pierluigi Bonti (che peraltro dal 2014 non uscirà più) sfodera la balsamicità del Montepulciano ma denota rigidità di tannino. Così che alla fine il migliore assaggio è l'insolito taglio paritario tra Sangiovese e Syrah *Bixbi 2013* di **Terradonnà**, sbarazzino nel nome come nella beva, succoso, fresco e comunque saldo nella presa di un tannino ben estratto: affinato, manco a dirlo, solo in cemento...

Riccardo Margheri

Nelle foto, dall'alto:

Montecucco - Fonte vinoe.it

Val di Cornia - Fonte lastradadelvino.com



REDAZIONE

Via Edda Fagni, 35 - 57123 Livorno (LI)

Realizzazione del corriere del vino

Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05

P.iva 01484850498 - iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile: Riccardo Gabriele

INTERNET PARTNERS



- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando