

La settimana più importante del mondo enologico conferma l'ulteriore crescita dei grandi rossi
Anteprime Toscane, i migliori assaggi tra Chianti e Brunello

LA DEGUSTAZIONE

Maurizio Valeriani

Febbraio è il mese delle anteprime dei vini delle principali denominazioni toscane. Il ricco programma dura un'intera settimana e vede impegnata la stampa nazionale e straniera in un vero e proprio tour de force. Il 2016 è l'anno delle ricorrenze. Il Chianti Classico compie trecento anni ed il Consorzio a stragrande maggioranza ha avviato l'iter per il riconoscimento dell'intero territorio di riferimento come patrimonio dell'Unesco, con estrema soddisfazione del presidente Sergio Zingarelli, mentre la Vernaccia di San Gimignano, il Brunello di Montalcino ed il Nobile di Montepulciano festeggiano il cinquantesimo anniversario dal riconoscimento delle rispettive denominazioni. Più di mille i vini da degustare in questa straordinaria cavalcata enoica. Dopo aver assaggiato praticamente tutto possiamo tirare le nostre conclusioni sulle nuove annate. La 2015 per il Chianti (Chianti Lovers) ci appare come un'annata molto espressiva dove

emergono in maniera evidente le sensazioni fruttate e floreali, insieme

ad una piacevole freschezza, a dispetto di un'annata abbastanza calda. L'annata 2013 (più regolare della 2015 e della 2014) ci regala diversi dei nostri migliori assaggi (es. Chianti Riserva Vigna delle Conchiglie 2013 - Poggiotondo, Chianti Colli Senesi Riserva 2013 - Il Ciliegio, Chianti Riserva 2013 - Frascole). Per il Chianti Classico la nostra sensazione è che sia stata gestita molto bene un'annata difficile come la 2014 (ottime espressioni sono infatti ad esempio il Berardenga di Felsina, il Terre di Prenzano di Vignamaggio e il base di Rocca di Castagnoli). La 2013, che pure presenta diverse punte d'eccellenza, vede in diversi casi la presenza di vini maturi e alcolici. Le versioni riserva 2013 e riserva 2012

vedono invece un utilizzo del legno un po' disinvolto, anche se spiccano alcune punte di eccellenza (Riserva Le Baròncole 2013 - San Giusto a Rentennano, Riserva 2013 - Val delle Corti, Riserva Bugialla 2013 - Il Poggerino, Riserva Gherardino 2013 - Vignamaggio, Riserva Caparsino 2012 - Caparsa, Riserva 2012 - Castellinuzza e Piuca, Riserva 50 vendemmie 2012 - Castello di Monsanto, Riserva 2012 - Castello della Paneretta).

Continua il percorso di miglioramento della qualità del Vino Nobile di Montepulciano. In particolare risulta molto convincente l'interpretazione dell'annata 2013, con vini ben centrati su toni fruttati e speziati, ed un utilizzo del legno sempre più

consapevole e razionale. I migliori assaggi sono quelli di Tenuta Gracciano della Seta, Fattoria della Talosa, Contucci e Casale Davididi. Dopo la tanto celebrata 2010, Montalcino correva il rischio di far cadere nel dimenticatoio la vendemmia 2011 del Brunello, che invece si presenta come un'annata calda gestita molto bene in vigna ed in cantina dai produttori, che dà luogo a diverse punte d'eccellenza per questa denominazione (Corte dei Venti, Pian delle Querci, Cupano, Vigna Loreto di Mastrojanni, Fattoi, Ventolaio, Caparzo, Pietroso, Sesti, Fuligni, Poggio di Sotto, Casanuova delle Cerbaie, Barbi, Val di Suga). La Riserva 2010 di Brunello di Montalcino, che tante aspettative aveva creato, non risulta purtroppo complessivamente convincente, con vini a volte ambiziosi con utilizzo del legno non razionale, oppure vini magri e diluiti oppure vini alcolici e maturi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In testa
 I rossi toscani guidano l'export del vino italiano in quest'anno

