

La blog-zine di Stefano Tesi

Alta Fedeltà

"Così nel mio parlar vogli'esser aspro" (Dante, Rime)

[_ \(http://www.alta-fedelta.info\)](http://www.alta-fedelta.info)[Home \(http://www.alta-fedelta.info\)](http://www.alta-fedelta.info) > [a convivio \(http://www.alta-fedelta.info/category/a-convivio/\)](http://www.alta-fedelta.info/category/a-convivio/)

L'ANTEMGLIO E IL POSTPEGGIO DELLE ANTEPRIME TOSCANE 2018

[STEFANO TESI \(HTTP://WWW.ALTA-FEDELTA.INFO/AUTHOR/ADMIN/\)](http://www.alta-fedelta.info/author/admin/) × 21 FEBBRAIO 2018

Si è conclusa con fegati morti e stomaci gravemente feriti l'Anteprima 2018 del vino toscano per i giornalisti, maratona (gli effetti nella foto di mano aliena) che ha messo a dura prova sia i colleghi che Regione e consorzi. Ecco i miei migliori assaggi, con qualche spigolatura.

Come è **facile rilevare** dal momento in cui scrivo, ci ho messo un po' a **riprendermi** e a rivedere carte, appunti, **giudizi**.

Sorvolo sugli **aspetti coreografici**, come il **doppio turno** di **Sting** nel giorno inaugurale e in quello della piastrella dell'annata a Montalcino e passo ad elencare con un po' d'**ironia** il **meglio visto e assaggiato** tra il 10 e il 18 di febbraio. Non risparmiando note su alcune **spigolature**, di costume e non.

Premessa indispensabile: per antica convinzione, **non do voti pubblici** ai vini. Nel senso che nel mio taccuino personale annoto di solito una valutazione in **ventesimi**, ma spiccata secondo una scala e con **termini** del tutto

inintelligibili fuori dalla mia sfera, perchè sono convinto che per qualunque frutto della natura o della creatività (dal vino ai dischi, per capirci), **il voto o le stelle** rappresentino una **gabbia** utile ma pericolosissima, una prigione insomma, di cui il prodotto rischia di **restare ostaggio** per sempre, mentre il bello delle cose è proprio la loro **cangianza**, soggettività, momentaneità. Punto di vista **personalissimo**, si capisce. E dedicato a chi ho sorpreso a **sbirciarmi** nel computer.

Il **primo giorno**, quello dedicato in **Fortezza da Basso** a Firenze ai cosiddetti "**piccoli consorzi**" toscani (questo dell'aggettivo con cui definirli è un **nodo difficile** da sciogliere, perchè qualunque altro termine si scelga, si sbaglia, e anche dire "piccolo" non è un granchè: ammetto il **mio fallimento** nell'impresa, sebbene interpellato personalmente dalla Regione alla bisogna), è scivolato tranquillo, saturato dalla **potenza mediatica** dell'apparizione di Sting a margine della **cerimonia inaugurale**, che ho avuto il privilegio di coordinare. L'astro dell'ex **bassista dei Police** ha messo in secondo piano l'attenzione su alcune **importanti questioni** che erano sul tappeto e su cui l'assessore **Marco Remaschi** aveva pur acceso i riflettori: ad esempio l'**IGT Toscana**, l'unica denominazione a non avere un **consorzio proprio** ed anche l'unica, ironia della sorte, ad avere nel nome la **gettonatissima** parola "Toscana" (guarda caso la **Tenuta Il Palagio** di Sting era presente proprio con un IGT) e quella, non meno delicata, della "**fuga**" delle **autorizzazioni al reimpianto** toscane verso l'Eldorado veneto del **Prosecco**, fuga a cui alcune recenti **norme regionali** cercano di porre un freno. Preso anche dagli impegni istituzionali (**Aset** era presente con un proprio desk, vedi **qui** (<http://www.asettoscana.it/aset-alle-anteprime-2018/>)) non ho potuto assaggiare molto, ma tra le cose che mi sono **piaciute** menziono i vini elbani in anfora di **Arrighi**, il Carmignano 2015 di **Capezzana** e il Montecucco 2013 riserva di **Basile**.

Sempre in Fortezza, il giorno dopo, è toccato a **Chianti Lovers**, l'evento-presentazione del **Consorzio Vino Chianti** che già dall'anno scorso ha scelto la via del **taglio giovanile**, agile e scanzonato, con un **successo di pubblico** preannunciato. Da un punto di vista tecnico, **troppi i vini** e le tipologie da assaggiare in **una giornata sola** anche perchè – **abile mossa!** – quelli del Chianti si sono "**maritati**" coi colleghi del **Consorzio del Morellino di Scansano**, raggiungendo così una **massa critica**, anche politica, non indifferente. Io mi sono concentrato, **sempre alla cieca**, sui Morellino e sui Rufina: piuttosto **deludenti** i primi, con l'**eccezione** della maglianesa **Col di Bacche** (per me, una piacevole conferma), mentre tra i secondi quello che mi è piaciuto di più è stato il **Marchesi Gondi 2016**.

Tra i momenti più attesi, lunedì e martedì, c'era la **Chianti Classico Collection** alla Leopolda, evento-monstre (**organizzazione perfetta**, complimenti allo staff) con oltre **659 (!) etichette** e il tutto esaurito di giornalisti italiani e stranieri. Oltre ai 59 campioni da botte della problematica annata 2017, c'erano i golosi **Gallo Nero** del 2016 e ovviamente i 92 campioni di **Gran Selezione** da 2015 in giù. Mi sono concentrato su questi, degustandoli tutti alla cieca. Il **risultato** è stato quello che mi aspettavo: **alto** in generale il **livello** dell'ultima annata, sebbene un po' tendente all'**omologazione**. La Gran Selezione si conferma una tipologia tarata sui **mercati internazionali**, senza dubbio efficace e centrata sotto questo punto di vista, forse un po' **meno appassionante** per chi cerca cose **più eccentriche** (ma è un **mio limite**). Tra i tanti che mi sono **piaciuti**, segnalerei per pienezza, generosità e mancanza di orpelli i due **Bibbiano 2015** e il **Palagio "Le Bambole" 2013**.

A **malincuore**, per questioni personali, ho dovuto disertare l'appuntamento di **San Gimignano**: sia le degustazioni che la tradizionale e come sempre interessantissima mattinata tecnica in **Sala Dante**, quest'anno dedicata a **sei vini bianchi italiani** di diverse denominazioni (Collio Friulano, Custoza Superiore, Greco di Tufo, Sicilia Grillo, Soave Classico e Verdicchio di Matelica) che insieme a sei etichette di **Vernaccia** di San Gimignano hanno composto una rosa dei dodici vini sottoposti ai giornalisti in degustazione coperta. Mi dicono sia **andata benone**.

Il giovedì è stata la giornata dedicata al **Nobile di Montepulciano** (4 stelle alla vendemmia 2017), a margine della quale, alla cena del mercoledì sera, è stato consegnato da noi di Aset e dal gruppo IGP il **VI Premio Gambelli** per il miglior enologo under 40 a campano **Luigi Sarno** (**qui** (<http://www.asettoscana.it/luigi-sarno-vi-premio-gambelli/>)). Nella città poliziana era di scena l'attesa **annata 2015**, valutata a 5 stelle. Molte, purtroppo, le assenze, legate anche a **certe tensioni** interne che stanno attraversando il consorzio ed hanno fatalmente un po' distratto la stampa. All'assaggio, comunque, il Nobile di Montepulciano 2015 ha mostrato, nel bene e nel male, una certa e apprezzabile

compattezza stilistica. Tra i miei migliori la **Tenuta Tre Rose** e, tra le selezioni, **Gattavecchi**.

Venerdì e sabato toccava a un altro degli eventi clou della settimana, il **Benvenuto Brunello**, con la **riapparizione** di **Sting** in veste stavolta di firmatario e **appositore della formella** celebrativa dell'annata (che ha preso **4 stelle**, mah!...) con successivo **bagno mediatico**. Affollamento a parte (che sotto certi aspetti è però un successo) devo dire che l'**organizzazione** generale è stata **impeccabile** e non si trattava di un'impresa semplice. Anche in questo caso, però, **troppi vini** per poterli assaggiare tutti in una giornata e mezzo. Così, con rammarico, ho dovuto "saltare" i Rosso 2016 e le riserve 2012, limitandomi ai **Brunello 2013**. Tutti **alla cieca**, as usual. Era un'**annata controversa** (4, un po' larghe, le stelle conferite all'epoca) in cui ho trovato in generale una **media potenza** e una **buona freschezza**. Dovendo segnalare cosa mi è **piaciuto di più**, direi **Gianni Brunelli** per il suo nerbo e **Caprili** per la sua ricchezza. Tra i molti **inviti a cena** ricevuti (grazie!) ho accettato quello di **Emilia Nardi** a Casal del Bosco e non me ne sono pentito: gran bella serata e anche **gran bei vini**, come l'assaggio coperto del giorno dopo ha **confermato**.

Venendo ai **postpeggio**...una volta tanto non mi è facile individuarne molti, perchè mi pare che alcuni **difetti del passato** siano spesso stati compresi e **risolti**. Ad esempio la **Regione** ha concentrato i suoi sforzi sul **messaggio promozionale**, evitando di fare dell'evento-anteprime una sorta di **stati generali** del vino toscano, destinati fatalmente a far emergere anche i **problemi del settore** in un'occasione che invece nasce come vetrina. Resta il nodo, probabilmente **insolubile**, della "**frattura**" tra la fase fiorentina e quella toscana dell'appuntamento, con l'inevitabile e **faticosa transumanza** della stampa da un luogo all'altro in un **tour de force** oggettivamente stressante: ma se da un lato la logica suggerirebbe di **accorpate tutto** nell'attrattivo capoluogo regionale, dall'altro è ineccepibile il desiderio delle non meno importanti e **non gliocentriche** denominazioni di portare la stampa a visitare fisicamente i luoghi e ad assaggiare i vini **laddove** questi **sono prodotti**. Qualche **serio dubbio** mi resta anche sulla **selezione dei giornalisti** invitati, che spesso obbedisce a **criteri imperscrutabili** pure quando il **comportamento** di certuni appare più che discutibile sotto il profilo della professionalità, trasformando talvolta gli appuntamenti enoici in **suk commerciali** e in caccia alle consulenze. E **idem dicasi** quando gli **enologi** si mescolano ai critici. Chi ha **orecchie per intendere**, intenda.

Condividi:

 (<http://www.alta-fedelta.info/lanthemiglio-e-il-postpeggio-delle-anteprime-toscane-2018/?share=twitter&nb=1>)

 (<http://www.alta-fedelta.info/lanthemiglio-e-il-postpeggio-delle-anteprime-toscane-2018/?share=facebook&nb=1>)

35

 (<http://www.alta-fedelta.info/lanthemiglio-e-il-postpeggio-delle-anteprime-toscane-2018/?share=google-plus-1&nb=1>)

 (<http://www.alta-fedelta.info/lanthemiglio-e-il-postpeggio-delle-anteprime-toscane-2018/?share=linkedin&nb=1>)

Correlati

Vermentino di Maremma, una sfida "Bestiale" (<http://www.alta-fedelta.info/vermentino-di-maremma-una-sfida-bestiale/>)

18 luglio 2018

In "a convivio"

VINerdì IGP. Se il "vinone" ti piace anche a 40° all'ombra è segno che... (<http://www.alta-fedelta.info/vinerdi-igp-12/>)

8 settembre 2017

In "igp"

Verticale "fratricida" a Caparzo: ti aspetti il Brunello La Casa e invece ecco Le Grance, bianco Toscana Igt (<http://www.alta-fedelta.info/verticale-%e2%80%9cfratricida%e2%80%9d-a-caparzo-ti-aspetti-il-brunello-la-casa-e-invece-ecco-le-grance-bianco-toscana-igt/>)

24 novembre 2010

In "a convivio"