

10th February

PrimAnteprima di Toscana.

Ah preso il via a Firenze la settimana delle “Anteprime di Toscana”, una settimana dove i Consorzi di Tutela della regione presentano alla stampa italiana e internazionale le nuove annate. La prima giornata è iniziata con “PrimAnteprima” con i vini di dieci Consorzi (Carmignano, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecarlo di Lucca, Montecucco, Orcia, Pitigliano e Sovana, Terre di Pisa, Val di Cornia e Valdarno di Sopra), tanta roba davvero.



[\[https://2.bp.blogspot.com/-nHHSZJkhqh0/XF9nCz3NMAI/AAAAAAAAAJXs/W25BM05Awa0tpVD0PXtF7j79_fs1LwVWgCLcBGAs/s1600/agriturismi.jpg\]](https://2.bp.blogspot.com/-nHHSZJkhqh0/XF9nCz3NMAI/AAAAAAAAAJXs/W25BM05Awa0tpVD0PXtF7j79_fs1LwVWgCLcBGAs/s1600/agriturismi.jpg)

Ma prima di parlare delle mie degustazioni vi vorrei segnalare un bell’opuscolo realizzato dalla Regione Toscana che segnala tutti i prodotti a marchio Dop e Igt, ben 31. Alcuni di questi mi piacciono davvero assai, vedi la Cinta Senese, il Farro della Garfagnana, la Finocchiona, la Mortadella di Prato, la carne di Chianina (che a onor del vero non è prodotta solo in regione), il pane Toscano splendido con gli ottimi oli dove spicca quello del Chianti Classico.



[\[https://1.bp.blogspot.com/-y4qtDgFt9yk/XF9nDCmoW6I/AAAAAAAAAJXw/mmigOtDuBxsYOy-KDq-3KPM7SjRkSc9EQCLcBGAs/s1600/olio.jpg\]](https://1.bp.blogspot.com/-y4qtDgFt9yk/XF9nDCmoW6I/AAAAAAAAAJXw/mmigOtDuBxsYOy-KDq-3KPM7SjRkSc9EQCLcBGAs/s1600/olio.jpg)

Tutto questo per dire che poi degustando i vini inevitabilmente ho pensato con quali prodotti sarebbe stato meglio abbinarli. Chiamatelo un gioco, e debbo dire che mi sono divertito assai.

Partiamo dall’Orcia, una denominazione in forte ascesa, un sangiovese di razza che si sta scrollando di dosso un certo stile che scimmiettava il vicino Brunello di Montalcino, ottima cosa perché mi pare che sempre di più stia definendo una sua

peculiare personalità, tra i campioni segnalò;

Bagnaia il Miraggio Rosso – Orcia Doc 2015

Capitoni Marco il Troccolone – Orcia Sangiovese 2015

Donatella Cinelli Colombini Cenerentola – Orcia Rosso 2016

Poggio Grande lo Scorbutico – Orcia Rosso 2016

Sassodisole l’Orcia Sangiovese 2017

tutti perfetti con una buona Chianina

www.consorziovinoorcia.it [<http://www.consorziovinoorcia.it/>]



[\[https://4.bp.blogspot.com/-MKnJ-ShGRtQ/XF9nB1jmV-I/AAAAAAAAAJXg/_ViJf6JuHcf4sAGQn39B-Slk9VjhIFhwCLcBGAs/s1600/51538725_633272300435720_9186916792532992000_n.jpg\]](https://4.bp.blogspot.com/-MKnJ-ShGRtQ/XF9nB1jmV-I/AAAAAAAAAJXg/_ViJf6JuHcf4sAGQn39B-Slk9VjhIFhwCLcBGAs/s1600/51538725_633272300435720_9186916792532992000_n.jpg)

Eccoci alla Maremma Toscana, debbo dire che si tratta di un mondo sconfinato, tante micro e piccole aziende con stili molto diversi. Manca un fil rouge che definisca la sua identità, ma tant’è così. Poche realtà mi hanno soddisfatto, segnalò;

Azienda Agraria Mocali di Ciacci Tiziano con il Maremma Toscana Doc Cabernet 2016

Azienda Agricola Bruni con il Maremma Toscana Doc Alicante “Oltreconfine Granache” 2017

Fattoria Le Mortelle con il Maremma Toscana Doc Cabernet “Botrosecco” 2016

Qui l’abbinamento lo vedo bene con un panino colmo di Finocchiona.

www.consorziovinimaremma.it [<http://www.consorziovinimaremma.it/>]



[\https://3.bp.blogspot.com/-

[wyFLfzt4Ao/XF9nB1bhkII/AAAAAAAAAJXk/NZhdI-](https://3.bp.blogspot.com/-wyFLfzt4Ao/XF9nB1bhkII/AAAAAAAAAJXk/NZhdI-)

[cG99IeC0R5rOTPNduzkwmLX1pKQCLcBGAs/s1600/51551263_2283469255267684_959244704627556352_n.jpg\]](https://3.bp.blogspot.com/-cG99IeC0R5rOTPNduzkwmLX1pKQCLcBGAs/s1600/51551263_2283469255267684_959244704627556352_n.jpg)

Ed ora tocca al Carmignano Docg, una denominazione che invece ha una sua peculiarità, dove con il Sangiovese la presenza storica di Cabernet Franc e/o Sauvignon dà a questi vini un tratto unico e significativo. Vi segnalo i vini che mi son piaciuti assai;

Tenuta Artimino con il Barco Reale di Carmignano Doc Ser Biagio 2018

Podere Allocco con il Carmignano Riserva Docg 2015

Piaggia con il Poggio dei Colli IGT Toscana 2016

Tenuta Capezzana con il Carmignano Riserva Docg Trefiano Vittorio Contini Bonacossi 2015

Senza indugio con la Cinta Senese.

www.consorziovinicarmignano.it [<http://www.consorziovinicarmignano.it/>]

Siamo al Montecucco, una denominazione nata con molte aspettative, ma che purtroppo ancora non è riuscita ad esprimere tutto il suo potenziale. Un territorio bellissimo, ma che ha ancora molta strada da fare per ritagliarsi una sua nicchia nel mercato e nel cuore dei consumatori.

Segnalo di Colle Massari il Montecucco Docg Riserva Poggio Lombrone 2014 ottimo con la Finocchiona.

www.consorziomontecucco.it [<http://www.consorziomontecucco.it/>]



[_x_bqUikAK94/XF9nBzPGjaI/AAAAAAAAAJXo/oOLvOm9Mb-](https://4.bp.blogspot.com/-x_bqUikAK94/XF9nBzPGjaI/AAAAAAAAAJXo/oOLvOm9Mb-A58QRr8ADBIxeDkUV6YQoBACLcBGAs/s1600/51962928_2020355941598584_8359779037047947264_n.jpg)

[A58QRr8ADBIxeDkUV6YQoBACLcBGAs/s1600/51962928_2020355941598584_8359779037047947264_n.jpg\]](https://4.bp.blogspot.com/-x_bqUikAK94/XF9nBzPGjaI/AAAAAAAAAJXo/oOLvOm9Mb-A58QRr8ADBIxeDkUV6YQoBACLcBGAs/s1600/51962928_2020355941598584_8359779037047947264_n.jpg)

Chiudo con il Consorzio Vini Doc Valdarno di Sopra, sicuramente il più freak di tutti considerando che qui le tipologie che possono essere utilizzate sono infinite. Per carità, per i produttori è una manna perché possono fare un po' quello che gli pare, ma certo in quanto caratterizzazione territoriale non se ne parla proprio. Detto questo la roba buona non manca, ecco le mie segnalazioni.

Il Borro con il Pian di Nova Igt Toscano Rosso 2016

Mannucci Droandi Pugnitello Igt Toscano Rosso Bio 2015

Petrolo Galatrona Valdarno di Sopra Doc Merlot “Vigna Galatrona” 2016

Tenuta Sette Ponti Vigna dell’Impero Valdarno di Sopra Doc Sangiovese 2015

E come abbinamento potete scegliere tranquillamente tra tutti i prodotti Dop e Igt della Regione.

www.valdarnodisopradoc.it [<http://www.valdarnodisopradoc.it/>]