

# la Rivista

Aprile-Giugno 2021  
n. 02



Anche questa  
è l'Italia,  
**BELLEZZA!**

di Rocco Lettieri

# Anteprime Toscane 2021

**L**a pandemia del Covid-19 è partita esattamente il giorno dopo che le anteprime 2020 si chiudevano a Montalcino. Poi è stato un fuggi fuggi generale imposto dalle autorità amministrative di ogni Paese del Mondo. A risentirne da subito furono i Concorsi e le 'fiere' del vino a partire dalla *ProWein* di Düsseldorf, per continuare con il *Vinitaly* di Verona, e così via per tutte le manifestazioni di settore. Tralasciando tutte le varie peripezie che hanno dovuto sopportare, per oltre un anno, le aziende vitivinicole e tutto il comparto ristorativo con bar, trattorie, ristoranti, hotel, B&B e via dicendo, a metà del mese di maggio di quest'anno si è intravisto uno spiraglio di luce per poter riprendere, con tutte le precauzioni imposte dalla pandemia, i Concorsi del vino. La prima di queste si è tenuta dal 12 al 14 maggio in Trentino, alla scuola professionale di San Michele all'Adige Fondazione Edmond Mach.

A seguire in ordine di tempo, dopo 27 edizioni della ormai



tradizionale degustazione in presenza, momento di incontro tra soci del Consorzio e professionisti del settore e stampa, c'è stata la partenza a Firenze, alla Fortezza Da Basso, il 14 e il 15 Maggio, con la *PrimAnteprima*: quella collettiva regionale toscana, durante la quale i 12 Consorzi tra i più promettenti

della Toscana enologica: Candia dei Colli Apuani, Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Pitigliano e Sovana, Terre di Pisa, Valdarno, Val di Cornia Suvereto, hanno presentato le nuove annate ai giornalisti solo italiani ed europei con prevalenza di russi.

### La degustazione a Firenze...

A chi scrive, in arrivo dal Trentino, nella prima giornata sono rimaste solo due ore per poter degustare i vini di tre Consorzi. Segnalo pertanto, per piacevolezza di beva e per armonia di tenuta nel tempo, i primi tre vini di ogni Consorzio.

**Carmignano** (Carmignano Il Sasso 2019 – Piaggia; Carmignano Riserva Il Circo Rosso 2018 – Fabrizio Pratesi; Carmignano Villa di Capezzana 2017 – Tenuta Capezzana). **Cortona** (Cortona Syrah Achelo 2019 – La Braccasca; Cortona Syrah Castagno 2018 – Fabrizio Dioniso; Cortona Syrah Bramasole 2017 – La Braccasca); **Valdarno di Sopra** (Toscana Rosso Oreno 2019 – Tenuta Setteponti; Borrhigiano Bio Valdarno di Sopra 2019 – Il Borro; Galatrona Bio Valdarno di Sopra 2018 – Petrolo).

Seconda giornata a Firenze, Fortezza da Basso, per *Anteprime di Toscana 2021* – **Chianti Lovers**

### DOCG e Morellino di Scansano DOCG.

Per *Chianti Lovers 2021 - Press Edition*, 81 le aziende che hanno partecipato. Oltre 160 le etichette di Chianti DOCG in degustazione: Annata 2020, Superiore 2019 e Riserva 2018.

L'evento è stato anche l'occasione per fare il punto sui dati economici del Consorzio che, nonostante il duro colpo della pandemia, continua a registrare risultati positivi. Al 30 aprile 2021, le vendite del Chianti DOCG hanno segnato un +11% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Degustati in 4 ore sessantatré vini: 14 Chianti annata 2020; 12 Chianti tra Rufina, Fiorentini, Montespertoli; tutti i 19 Chianti Superiore DOCG e 18 Chianti DOCG Riserva. Segnalo, anche per ragione di spazio i migliori 15 assaggi. **Chianti DOCG 2020**: Badia Morrona; Camperchi; Fattoria Uccelliera. **Chianti DOCG**

**2019**: Fattoria Selvapiana; Il Balzo; Lavacchio; Marchesi Gondi. **Chianti DOCG Riserva 2018**: Camperchi; Vegano di Sensi (BIO); Mormoraia; Castello Sonnino; Bucerchiale di Selvapiana; Montesodi, Nipozzano e Nipozzano Vecchie Viti di Frescobaldi.

Pomeriggio del 15 maggio dedicato ai vini del **Consorzio Tutela Morellino di Scansano DOCG**, nato solo nel 2007, con circa 200 soci attuali e 1500 ettari di vigneti. 28 le aziende presenti con 27 Morellino dell'annata 2020 e 13 Morellino Riserva più una selezione di vini dalla "CARTA VINI EXTRA" delle varie vendemmie. Degustate 3 serie da 6 della vendemmia 2020; 2 serie da 6 delle Riserve 2018 e due serie dei vini "extra" per un totale di 42 Morellino. Una degustazione che mi ha dato belle soddisfazioni. Vini fini ed eleganti degustati senza problemi in circa 2 ore e mezza. Due riflessioni vanno fatte sul Morellino di Scansano DOCG 2020. Difficile trovare un vino sbagliato. Tutti campioni di alto livello, freschi, profumati, di buona struttura con tannini non appesantiti da legni, con chiusura gustosa e balsamica e a volte con punta minerale. Tra i preferiti dell'annata 2020: Antonio Camillo; Capua Winery; Roggiano della Cantina di Scansano; Fattoria Le Pupille; Il Mago di 03 e Mentore dell'azienda Mantellassi; Podere Casina; Poggioargenteria; Val delle Rose di Cecchi. Tre le riserve 2018: Sicomoro della Cantina di Scansano; Massi di Mandorlaia e MorisFarms. Tra i vini "extra": Bella Marsilia 2019 di Poggioargenteria; Heba 2018 di Fattoria Magliano; Moris 2017 di MorisFarms; Larcille Riserva 2016 di Poggio Trevvalle; Tommaso Riserva 2015 di Poggio Nibbiale.





La parete dell'antico Palazzo Comunale di Montalcino, che celebra le annate del Brunello con le mattonelle firmate negli anni da grandi campioni dello sport come Deborah Compagnoni e Alex Zanardi. Ora vi compare, con l'araba fenice stilizzata, anche quella di Federica Pellegrini.

### ... e quella a Montalcino

Domenica 16 maggio, a Montalcino, *Benvenuto Brunello – edizione n. 29*. Siamo ospiti come sempre nel Chiostro del Museo di Montalcino. Molti i sommelier a disposizione. Solitamente dovevano servire i vini a 210 degustatori. Ora siamo meno di 90. Un bel vantaggio per chi deve degustare i 141 Brunello di Montalcino D.O.C.G. dell'annata 2016, i 49 Selezione/Vigne 2016, i 122 Brunello Riserva 2015, i 118 Rosso di Montalcino e gli 8 Moscadello (dulcis in fundo) per un totale di 438 campioni a disposizione.

Quest'anno pandemico ha però sconvolto i piani di tutti gli altri anni che vedevano partire i "campioni" destinati agli *wine writers* internazionali più famosi, per le loro degustazioni personali o con i loro staff. I vini ai "giudici" internazionali sono stati inviati a febbraio 2021 e a fine marzo, noi, "giudici italiani e non" eravamo al corrente dei loro giudizi riportati sia

sulle note di climatizzazione (come erano andate le vendemmie) e sia sui loro punteggi. A noi degustatori si presentavano due situazioni: o si chiedevano ai sommelier (6 campioni per volta) i vini che loro (i master) non hanno tenuto in considerazione o si chiedevano i vini segnalati dagli stessi per averne la certezza del giudizio.

A tutta questa situazione se ne è aggiunta un'altra. Infatti, il 6 e il 7 marzo scorso si è tenuto "*Benvenuto Brunello 2021 Off*". Manifestazione che è stata riservata a soli 25 giornalisti, con gli strettissimi e severissimi controlli imposti dal Covid, incentrata sui Brunello dell'annata 2016 e sulle Riserve 2015, e che ha celebrato una grandezza ormai già conclamata dai più grandi guru del vino del mondo.

A dirlo sono anche i numeri delle fascette D.O.C.G. per altrettante bottiglie di Brunello di Montalcino pronte alla vendita. Un dato che segna una crescita del 4,3%

sulla media degli ultimi 5 anni. Insomma, sono i produttori stessi i primi a credere nella bontà di questi millesimi. Al di là di questa piacevole conferma, *Benvenuto Brunello 2021 Off* una sorpresa l'ha riservata: l'assaggio dei vini *Rosso di Montalcino DOC 2019*, che con un già confortante margine di sicurezza, può aprire uno scenario altrettanto positivo su quello che sarà il Brunello di Montalcino 2019 (in uscita nel 2024), dimostrandosi un millesimo probabilmente della stessa "stoffa" del 2016. Ma la storia non finisce qui perché ci sono novità anche sull'annata del 2020 (valutata \*\*\*\*\*), frutto di un'altra vendemmia spettacolare, "...unica, con caratteristiche simili in parte alla 2010 e in parte alla 2012, e che, grazie ad un clima regolare, ha permesso di portare in cantina uve sane e di alta qualità, a fronte di una minore quantità, e che ha tutte le prerogative per affrontare un lungo periodo di affinamento e con una longevità rilevante", parole del presidente del Consorzio, Fabrizio Bindocci.

A confermare e a comunicare al mondo che a questa vendemmia sono state assegnate "5 stelle" è stata la "Divina" del nuoto italiano: Federica Pellegrini, in collegamento online e sui social, in una cerimonia virtuale all'interno di *Benvenuto Brunello Off 2021*. La nuova testimonial del Brunello, pronta per le prossime Olimpiadi di Tokyo, ha mostrando la formella celebrativa delle stelle della nuova annata che porta la sua firma ed ha "prestato" al Brunello il suo più famoso tatuaggio, l'Araba Fenice, simbolo di rinascita e resilienza. E pertanto nella "galleria a cielo



I dodici Vini che si avvalgono della nuova menzione Pieve

aperto" dell'antico Palazzo Comunale di Montalcino, che celebra le annate del Brunello con le immagini firmate negli anni da grandi campioni dello sport come Deborah Compagnoni e Alex Zanardi, senza dimenticare il presidente del Coni Giovanni Malagò, ora compare anche la piastrella di Federica Pellegrini.

### La mia personale degustazione

Le degustazioni previste dei 438 campioni, che si sono svolte in tre momenti, ci hanno messo in un certo senso, un che di certezza "certificata" di cui abbiamo potuto constatare la qualità nei nostri bicchieri poiché eravamo sostenuti dalle valutazioni dei giudici esteri. Io ho deciso di non farne uso, di ignorarle, e degustare 7 serie da sei per ognuna delle seguenti categorie: Rosso di Montalcino DOC 2019, Brunello di Montalcino 2016, Brunello Riserva 2015 e gli

8 Moscadello. Ho cercato di non degustare i doppioni in modo da poter avere una visione di ben 134 produttori su 141 presenti in lista. Non entro in merito ai giudizi. Segnalo solo i "TOP TEN" tra i Brunello Riserva 2015 (già pronti per il mercato ma credo anche che siano già venduti): Nello di Baricci, Il Quercione di Campogiovanni, Montosoli di Casanuova delle Cerbaie, Millecento di Castiglion del Bosco, Santa Caterina d'Oro di Ciacci Piccolomini, Ugolaia di Lisini, Vigna Ferrovia di Pian delle Vigne, 123 di Patrizia Cencioni/Solaria, Musico di Giovanni Martini, Due Lecci Ovest di Tenuta di Sesta.

### Trasferita a Montepulciano

Trasferita a Montepulciano per la degustazione pomeridiana, con una *lectio magistralis* tenuta dal prof. Massimo Castellani, sommelier professionista toscano coadiuvato da Luca Tiberini. Dieci Vin Santo

che meritano di essere elencati (gli ultimi tre *Occhio di Pernice*): Tenuta Abbadia Vecchia 2016; Fattoria del Cerro 2016; Lombardo 2015; Vecchia Cantina di Montepulciano 2012; Le Bérne Ada 2011; Contucci 2007; Fassati L'Augusto 2000; Vin Santo Occhio di Pernice Boscarelli 2010; Occhio di Pernice Avignonesi 2005; Occhio di Pernice Tiberini 1996. Era la prima volta che si presentava una così "dolce" occasione per gli ospiti dei rossi di Montepulciano. Sempre nella Rocca è stata presentata la nuova menzione *Pieve* che, una volta terminato l'iter di approvazione del disciplinare, potrà entrare in commercio già dal 2024. A presentarla esponenti di spicco dell'Enologia Italiana a partire da Riccardo Cotarella, Franco Bernabei, Lorenzo Landi, Andrea Lonardi, Giovanni Capuano e altri sette per un totale di dodici "padrini" di altrettanti vini *Pieve*, presentati da ognuno di loro.

La menzione *Pieve* per caratterizzare anche la territorialità del vino. Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato alla individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione UGA (Unità Geografiche Aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione *Pieve* in etichetta. Questo aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepulciano che guarda appunto al passato. Quete le 12 *Pieve*: Cervognano, Cerliana, Caggiole, Sant'Albino, Valiano, Ascianello, San Biagio, Pieve delle Grazie, Gracciano, Badia, Argiano e Valardegna. A seguire la degustazione dei **Montepulciano DOCG e dei Rosso DOC** che prevedeva 86 tipologie: 20 Rosso 2019; 27 Nobile 2018; 4 Nobile Selezione 2018; 15 Nobile Riserva 2017 e 20 Nobile di annate precedenti. Commenti positivi per i vini della vendemmia 2019 così pure per quelli della vendemmia 2017 che il tempo li ha perfezionati e affinati.

### Anteprima Vernaccia di San Gimignano DOCG

Mercoledì 19 maggio è stata la volta del bianco per eccellenza delle *Anteprime*: la **Vernaccia di San Gimignano DOCG**, ridefinita Unica, Nobile, Ribelle. Due i momenti salienti: mattinata in Sala Dante del Palazzo Comunale, XVIIesima edizione del ciclo di degustazioni tecnico-professionali comparate Il Vino Bianco e i suoi territori: "*Vernaccia in Commedia. Sei profili d'autore del vino simbolo di San Gimignano, sei speciali accompagnatori di spiazanti affinità elettive, sei grandi coppie del Vino Bianco Europeo, per un*

*nuovo Umanesimo*", condotta da Antonio Boco e Paolo De Cristofaro. Sarà la spettacolare visione che ti accoglie in Sala Dante, sarà perché si ricordava il Settecentenario del nostro sommo poeta, sarà stata anche la bravura dei due relatori, si sono vissute tre ore di grande *Umanesimo* enoico. Sei le coppie di vini presentati. Sei Vernaccia (La Lastra 2019; Assola di Tenuta Montagnani 2018; Donna Gina di Fattoria di Fugnano 2019; Fiore di Montenidoli 2018; Riserva San Benedetto 2018 e Riserva Benedetta di San Donato 2017) che hanno sfidato nei bicchieri un Veltliner 2019 di Fighel A.A.; un Verdicchio Castello di Jesi 2018 Fattoria Nanni; Mare Antico Decugnano dei Barbi 2020 dell'Umbria; un Trebbiano d'Abruzzo Valentini 2017; un Bianco del Roussillon francese 2017 di Gerard Goby e un altro bianco francese di Provenza 2017 di Château Simon. Le sei coppie in assaggio sono state introdotte da sei figure femminili raccontate nella Divina Commedia, evocate da alcuni tratti caratteriali che le avvicinavano ai vini selezionati e ai loro artefici (i produttori, tutti presenti). La degustazione delle nuove annate della Vernaccia di San Gimignano docg si è tenuta nel Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada con ben 69 campioni: 25 Vernaccia 2020; 12 dell'annata 2019 e 2 dell'annata 2018; per la tipologia Riserva 6 Vernaccia del 2019, 10 del 2018, 3 del 2017 e 1 della vendemmia 2016. Il servizio dei sommelier come sempre impeccabile. Mi soffermo sull'annata 2020 che fra tutti i campioni degustati ha dato le impressioni qualitative più

significative per eleganza, finezza, freschezza, sapidità e mineralità. La mia *TOP TEN* in ordine alfabetico: I Macchioni di Case alle Vacche; Casa Lucii; Cesani; Villa Cusona di Guicciardini Strozzi; Il Lebbio; La Lastra; Signano; Tenuta Le Calcinaie; Teruzzi; Vagnoni.

### Chianti Classico Connection

Tornati a Firenze, nei giorni 20 e 21 maggio, si è tenuta la **Chianti Classico Connection (ex Collection)** che causa Covid per la prima volta si è allargata nel lancio di un format ibrido tra degustazione in presenza degli addetti ai lavori e interazione *online* con i produttori. Un'edizione globale in diretta con i principali mercati del mondo. A noi degustatori sono state presentate nelle diverse declinazioni 196 etichette di Chianti Classico 2019, 139 di Chianti Classico Riserva e 98 di Chianti Classico Gran Selezione. Ma ad una vera anteprima non potevano mancare anche i vini atti a divenire e pertanto si avevano a disposizione anche vini che diventeranno Riserva. A completare una già ricca degustazione anche la sfumatura ambrata del **Vin Santo** del Chianti Classico, presentato da 35





aziende, e l'oro verde dell'Olio DOP Chianti Classico, con 34 etichette. Pertanto ben 468 campioni di vino che allineati in doppia fila portavano a poco meno di mille le bottiglie di vino stappate.

La degustazione con il cambio della *location*, si è tenuta nel Museo di Santa Maria Novella nel pieno centro della città, accanto ad una delle chiese più famose del mondo con il chiostro più grande di Firenze, per giunta quasi completamente affrescato. Degustare in tavoli sistemati lungo i lati dei portici di quest'opera d'arte si rischia davvero di rimanere a bocca aperta. Molti i vini in degustazione che andranno raccontati in un altro momento. Dedicandoci comunque in primis ai **Chianti Classico DOCG** della vendemmia 2019 possiamo affermare che ci troviamo di fronte

alla migliore annata degli ultimi venti anni. Un'annata con tutte le premesse: profumi intensi e complessi di fiori e di frutta che hanno già modulato l'effetto legno. Ottima freschezza e balsamicità con un corpo aggraziato che porta a vini di succosa profondità e di grande bevibilità. Una delle poche volte che fai fatica a rimandarlo nella sputacchiera. Un vino calibrato che potrà invecchiare anche molti anni. Equilibrio, freschezza, sapidità, tannicità, suadenza, permetteranno di far parlare per molti anni di questo vino che poi andrà a finire nella **Gran Selezione**.

La mia **TOP TEN** dei **Chianti Classico 2019**: Castellare di Castellina; Castello di Ama; Castello di Volpaia; Felsina; Istine; Le Filigare; Nozzole; Riecine; San Fabiano; Tolaini.

Chiudo con i miei primi 5 classificati della **Gran Selezione 2018**: Montornello di Bibbiano; Badiola di Fonterutoli; Vigna del Sorbo di Fontodi; Badia a Passignano di Antinori e Sei di Querceto di Castellina. Concludo con 5 **Chianti Classico Riserva 2017**: Castello di Paneretta; Colombaio di Cencio; Nittardi; Borro del Diavolo di Ormani e Tenuta di Lilliano. Una *Connection* da tripudio festivo che ha chiuso i sette giorni toscani dei circa 90 giornalisti accreditati dell'Italia e dalla solo Europa, causa covid. Si è sentita la mancanza festosa e gioiosa dei colleghi americani, giapponesi, cinesi, brasiliani e del Sud Africa.