

Il Dolce Vin nuovo

Che vino fa? Alla vigilia di una vendemmia che tiene gli addetti ai lavori con il fiato sospeso, abbiamo chiesto a tre intenditori di tracciare una mappa della Toscana emergente e sorprendente: oltre i grandi nomi, e le aree che hanno fatto grande il nome della regione nel mondo, ecco una sorta di borsino di etichette, e vitigni non troppo battuti e da tenere d'occhio.

«Partiamo dal Montecucco — attacca Aldo Fiordelli, giornalista enogastronomico che collabora per la Toscana ad alcune importanti guide del settore — la scorsa primavera è diventato il secondo docg della Maremma. Significa che c'è stato un riconoscimento da parte delle istituzioni di una crescita qualitativa. Qui a fare da traino sono stati l'agronomo Leonardo Salustri e l'enologo Paolo Vagaggini, molto impegnato a Montalcino e che proprio per questo è andato dall'altra parte dell'Orcia sulla collina di fronte a quella del Brunello (sua è l'etichetta Amantis, ndr)». Risalendo il litorale, tra le pieghe del retaggio Supertuscan, sorprese anche tra Bolgheri e Suvereto: «La costa ha grande potenziale — sostiene il sommelier Cristiano Cini, presidente delle Strade del vino terra di Arezzo — hanno avuto la fortuna di realtà come Ornellaia e Sassicaia che hanno tracciato le linee guida, mostrando l'altra faccia della Toscana: quella in cui vitigni internazionali come il Cabernet Merlot, si realizzano in una maniera unica grazie al territorio». «È una zona di cui si parla meno, dopo il boom degli anni '90 — aggiunge Fiordelli — ma ci sono vini nuovi nella zona vicina al Grattamacco. Ce n'è uno, dal nome suggestivo come una favola di Perrault “Ai confini del bosco”, un'etichetta al suo debutto per un Bolgheri elegante a meno di 10 euro».

Raccoglie la sfida sulla Toscana emergente anche Andrea Scanzi, giornalista e autore de *Il vino degli altri*: «Premetto di non essere un toscano tipico — dice — la nostra è una regione straordinaria ma potenzialmente sprecata: ha subito il problema del vino bello senz'anima, quello perfettino, moderno, tecnologico. Nonostante questo ci sono piccole e belle realtà che non finiscono nelle guide o che vi sono entrate di recente. Un esempio? All'isola del Giglio mi ha colpito Altura, unica vera azienda vocata all'Ansonica, ma anche in Garfagnana ci sono sorprese come il podere Concori, buon produttore sia di bianchi — ricordo un blend persino col Gewürztraminer che sembra entrarci poco ma funzionava — che di rossi con Syrah e Ciliegiole che davano un vino di montagna sorprendente».

Ma Syrah è sinonimo di Aretino: «Cortona è stata la prima doc in Italia — spiega Cini — ma tutta la zona, fino a 10 anni fa considerata con Pisa l'ultima ruota del carro, ha visto consacrazioni anche su *Wine Spectator* che recentemente ha messo 4 aretini nella Top 100. Una sorpresa? La microproduzione di Pinot nero, come il Cuna, in alto Casentino, dove non si è quasi mai fatto vino se non alla carlona». Un intruso di lusso, il pinot nero, che trovi anche dove meno te lo aspetti: «Il Mugello storicamente non è mai stata una zona di vite — racconta Fiordelli — eppure grazie ai cambiamenti climatici e

al riscaldamento globale, questo vitigno che ricorda il nord raccoglie consensi con esempi come il Fortuni dell'azienda Fortuna».

Tornando alle Cenerentole riabilite, l'area di Pisa è un esempio di promessa da mantenere: «È una zona che ho approfondito — commenta Scanzi — ma con cui la scintilla non è mai scattata fino in fondo. C'è un'azienda guidata da un vigneron che ha fatto parlare di sé: si tratta di **Cosimo Maria Masini**, sta provando a fare dei vini biodinamici, è bravo, sta sperimentando molto. È suo il nome nuovo della zona: due anni fa lo trovavo discreto, l'ho ribevuto recentemente e lo trovo ancora non straordinario ma ha buone potenzialità». Il Senese, terra di blasoni, ha un ambasciatore bianco che però tenta una veste nuova: «La Vernaccia — conclude Fiordelli — si è recentemente confrontata con altri bianchi, in particolare francesi, per dimostrare che non è solo un vino pronto da bere giovane ma può invecchiare e diventare di valore». L'esempio lo fornisce Scanzi: «Un'azienda che mi ha colpito è Montenidoli, portata avanti da due signori anziani bravi in particolare con la Vernaccia Fiore, come la si faceva una volta. Bevuta adesso la 2008 è troppo giovane ma è un bel bianco sapido, come dev'essere la Vernaccia». E alla vigilia della stagione cruciale per i produttori è ancora Scanzi a lanciarsi in un pronostico: Sembra che questa annata non sia straordinaria, i caldi delle ultime settimane di agosto pare abbiano fatto molto male.