

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

*APPROFONDIMENTI DIVINI: Chiusura del ciclo "A zonzo tra Italia e Francia"*

## GRANDI DI TOSCANA

Mercoledì 6 Marzo 2024

---

Le zone:

- Chianti Classico;
- Montalcino;
- Bolgheri;
- Montepulciano.

Monovitigni o Monovarietali:

- 4 Sangiovese

Assemblaggi:

- 4 Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malvasia Nera.

Diverse altitudini, terreni collinari.

Alcuni biologici e biodinamici

LE DOMANDE POSTE DAI PRESENTI:

- Cosa sono i solfiti e come si comportano nel vino;
- Il grado alcolico oggi.

Cosa sono i solfiti? Col termine "solfiti" si intende l'anidride solforosa che viene aggiunta al vino, di solito sottoforma di metabisolfito di potassio. La sua funzione è quella di preservare il vino, grazie alla sua azione disinfettante, antiossidante e stabilizzante. Tutti i vini contengono solfiti, aggiunti o naturalmente presenti. I solfiti nel vino sono utilizzati per arrestare la fermentazione in un punto specifico del processo di vinificazione. Inoltre, fungono da conservanti per prevenire il

deterioramento e l'ossidazione e come protezione dai batteri. Il quantitativo di solfiti in grado di nuocere alla salute di un organismo sano è pari a 1500 mg/kg di peso corporeo; un'enormità! Generalmente, l'aggiunta di solfiti da parte del produttore di vino avviene già al momento dell'arrivo dell'uva in cantina: questo per permettere una selezione degli agenti microbici che andranno ad intervenire nella fermentazione alcolica.

**Titolo alcolometrico volumico effettivo: di solito è quello riportato in etichetta e rappresenta “il numero di parti di alcol etilico, alla temperatura di 20 °C, contenuta in 100 parti in volume di quel vino considerato alla medesima temperatura”. Semplificando, è la percentuale di alcol effettivamente svolta. Il titolo alcolometrico è espresso dal simbolo "% vol", preceduto dal numero corrispondente che può comprendere un solo decimale. La misura coincide con la definizione di percentuale in volume (alcohol by volume, ABV) convenzionalmente adottata in ambito internazionale.**

**Fino a trent'anni fa era piuttosto comune vedere una o più damigiane di vino nelle cantine di molte case italiane. Al loro interno veniva conservato il vino in attesa di essere travasato nelle bottiglie o nei fiaschi che poi finivano in tavola. Si usavano le damigiane perché allora si beveva più vino, e se ne beveva di più anche perché conteneva meno alcol rispetto a oggi. L'aumento della gradazione alcolica, che negli ultimi trent'anni è stato significativo, ha interessato moltissimi vini rossi in tutto il mondo, anche i più pregiati, ed è dovuto principalmente a due fattori: il cambiamento climatico e l'influenza di alcuni critici capaci di orientare il mercato mondiale. Insieme, queste due cause hanno costretto le aziende, i viticoltori e gli enologi a un continuo adattamento della produzione. Un vino è più alcolico quando c'è un accumulo di zuccheri nelle uve prima della vendemmia: più zucchero rimane nell'uva e più fermenterà diventando alcol dopo la fase della pigiatura. Negli ultimi anni questo accumulo è stato più rapido e intenso principalmente a causa del caldo: l'innalzamento delle temperature, le ondate di calore e le precipitazioni scarse hanno caratterizzato molte delle ultime annate. Questa tendenza climatica influisce sulle cosiddette fasi fenologiche – gli stadi del ciclo vitale delle piante come il germogliamento, la fioritura, la crescita dei frutti e la maturazione – che si stanno accorciando.**

---

## 1. Chianti Classico Gran Selezione Vigneto il Poggio 2018 Castello di Monsanto, 95% Sangiovese e 5% Colorino e Canaiolo

Dal vigneto il Poggio, nel lontano 1962, comincia la storia produttiva di Castello di Monsanto con la prima vendemmia di Fabrizio Bianchi, il fondatore. Ancora oggi bottiglia simbolo dell'azienda, primo Chianti Classico a riportare in etichetta la menzione di singolo vigneto, ***vede la scomparsa delle uve bianche dalla sua composizione nel 1968***. Dalla vigna il Poggio, **per selezione massale**, provengono tutte le piante di Sangiovese, Colorino e Canaiolo che oggi popolano i vigneti aziendali. **In tini di acciaio tronco-conici a temperatura controllata con sistema di svuotamento (Délestage) e rimontaggi per circa 20/22 giorni invecchia per 20 mesi in botti di rovere francese**. Prodotto solo nelle grandi annate, il Chianti Classico Gran Selezione Il Poggio è da sempre considerato un vino dalla potenziale evolutivo fra i più sorprendenti della regione. Il Castello di Monsanto è una bellissima Tenuta a **Barberino Val d'Elsa**, proprietà della famiglia Bianchi dal 1962. La tenuta di Castello di Monsanto dispone di 206 ettari, di cui oltre la metà boschivi. Gli uliveti occupano altri 15 ettari. I vigneti di proprietà, situati ad un'altitudine compresa tra 250 e 310 metri, si estendono per 72 ettari coltivati a Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Trebbiano e Malvasia. Il Castello di Monsanto è famoso anche per la sua cantina a volta di invecchiamento. Questa spettacolare "tunnel" ha una lunghezza di 300 metri dove sono conservate le botti. Quella che è a tutti gli effetti una galleria, collega la nuova cantina con la cantina originale, la quale si trova proprio sotto il castello e risale al 1740. **Intensi sentori di frutta a bacca nera e piacevoli sfumature speziate, in particolare di cuoio e tabacco, deliziano letteralmente il naso.**

## 2. Il Guercio 2016 Tenuta di Carleone. Sangiovese 100%

Tenuta di Carleone di Castigioni **PROPRIETÀ: Karl Egg ENOLOGO: Sean O'Callaghan** TERRITORIO: Chianti Classico. BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000. **Dal**

**frutto intenso, ricco e avvolgente. Fine e equilibrato al palato con un'acidità che lascia spazio ad una beva compulsiva.** Il Guercio 2020 della Tenuta Carleone di Castiglioni è fra i più fulgidi esempi di sangiovese a Radda in Chianti. **Un vino che nasce da uve pressate delicatamente con i piedi e che, dopo una lunghissima macerazione, matura per circa 18 mesi in acciaio e cemento.** Sean O'Callaghan ha dato vita a una delle interpretazioni più pure e territoriali del vitigno. La Tenuta di Carleone è situata su un soleggiato e dolce pendio di Radda in Chianti. La tenuta si estende su 100 ettari di terreno fra boschi, oliveti, e 20 ettari di vigneti di Sangiovese, alcuni con più di 60 anni di età. **La vinificazione è tradizionale e artigianale, con lunghe macerazioni, fermentazioni con lieviti indigeni e l'utilizzo di grappoli interi in tini di cemento e rovere, vecchi e nuovi.** Le persone dietro questa tenuta sono l'imprenditore austriaco Karl Egger e il suo amico Sean O'Callaghan, alias Il Guercio. Viene adottato un approccio di vinificazione non interventista, **senza lieviti commerciali e senza agenti chiarificanti. Nei vigneti vengono utilizzati principi sia biologici che biodinamici.**

### **3. I Sodi di San Niccolò 2014 Castellare. Sangiovese 85%, Malvasia Nera 15%**

Viene prodotto prevalentemente da uve Sangiovese e da uve Malvasia Nera, raccolte dopo la metà di Ottobre. **La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 28°C per 15-18 giorni.** Successivamente il vino affina in barriques fino a 30 mesi, dipendendo dall'annata, e per ulteriori 12 mesi in bottiglia. **Di colore rosso rubino intenso e con una grande concentrazione olfattiva, grazie alla presenza di un frutto rosso maturo che riconduce a note di confettura, ma anche spezie, vaniglia e liquirizia. In bocca il vino è caratterizzato da una fitta ed elegante trama, sostenuta anche dall'importante acidità del Sangiovese, i tannini sono assolutamente dolci e il finale lungo e di grande persistenza.** Castellare di Castellina è un'azienda di 90 ettari nel cuore del Chianti Classico, a Castellina, nata nel 1968 dalla fusione di cinque diversi poderi. Nel 1980 è stata acquistata **da Paolo Panerai**, che nel corso degli anni l'ha resa una delle più note realtà vitivinicole del Chianti Classico. Gli ettari di vigneto sono in totale 30, di cui 24 sulle colline di un anfiteatro naturale esposto a sud-est; la produzione è di circa 240mila bottiglie fra Docg e Igt Toscana. Prevalentemente rossi ma con tre bianchi ben strutturati, intensi e adatti

anch'essi a un lungo invecchiamento. Le rese per ettaro, specialmente per i vini rossi, sono a Castellare al disotto dei disciplinari di produzione. **Un censimento di viti, intrapreso subito dopo l'acquisto, ha consentito di selezionare le migliori specie di sangiovese, la nobile versione autoctona del sangiovese, e di malvasia nera,** le varietà che consentono di fornire una caratterizzazione particolare soprattutto a I Sodi di S. Niccolò, il vino fiore all'occhiello di Castellare, che ha ottenuto i più alti riconoscimenti a livello mondiale, compresa la presenza per due volte consecutive nella 100 Top di Wine Spectator. **La parola "sodi" veniva usata dai contadini toscani per descrivere quei terreni che dovevano essere lavorati a mano, essendo troppo duri (appunto sodi) o troppo ripidi per permettere l'impiego dei buoi.** I Sodi di S. Niccolò, proveniente dalle due migliori vigne (o anche cru) dell'azienda, è la dimostrazione che le varietà autoctone della zona possono dar vita a vini di elevatissimo profilo, senza l'ausilio di vitigni internazionali

#### **4. Brunello di Montalcino 2018 Fattoi. Sangiovese grosso 100%**

Il Brunello di Montalcino di Fattoi è un vino rosso di buona struttura e intensità, affinato per 3 anni in botti di rovere. **Note eleganti di frutta rossa, rosa appassita e spezie emergono da una tessitura concentrata e corposa, ampia, energica e avvolgente. Un'espressione che esonda dal calice per eleganza e tipicità,** prodotta in località Capanna, nella parte meridionale della zona di produzione ilcinese. Ofelio Fattoi acquistò la proprietà nel 1965 e quattordici anni più tardi, nel 1979, avviò l'attività vitivinicola fondando la produzione sullo stretto rapporto con la nobile tradizione del luogo. Oggi, i circa 10 ettari vitati vengono gestiti dai figli di Ofelio, Leonardo e Lamberto, i quali con passione e competenza allevano esclusivamente il Sangiovese Grosso, varietà principe dell'areale. Viti che arrivano fino ai 25 anni di età, situate a circa 350 metri sul livello del mare. I filari godono della composizione sabbiosa e argillosa dei suoli, del clima mediterraneo e dell'eccellente esposizione. **Le uve vengono raccolte a mano indicativamente a inizio ottobre e quindi sottoposte alle operazioni di diraspatura e pigiatura, con il mosto così ottenuto che fermenta in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce per 15-20 giorni. Terminato il processo fermentativo, la massa viene travasata in botti grandi di rovere da 40 ettolitri e tonneau di rovere francese da 350 litri per l'invecchiamento di almeno 3 anni. Segue un**

ulteriore lungo periodo di affinamento in bottiglia prima dell'uscita sul mercato. **All'esame visivo il Brunello di Montalcino di Fattori ha svelato una veste rosso rubino luminoso dal contorno granato. Ampio all'olfatto, descritto da sentori di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, sottobosco e spezie varie. Assaggio intenso, fresco, dalla trama tannica avvolgente che accompagna il finale. Colore**

5. **Bolgheri Sassicaia 2020 Tenuta San Guido. Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%.**

**Lo dico subito e ce ne scusiamo: UN INFANTICIDIO!!!**

**Alla vista, il vino si è presentato con un color rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutti rossi, di bosco, erbe aromatiche e mandorle tostate. Al palato un sorso austero, molto scomposto.** Sassicaia è senza dubbio uno dei più celebri vini italiani nel mondo. Proviene da un vigneto di 75 ettari particolarmente vocato, in cui le parcelle presentano caratteristiche differenti, con formazioni calcaree e un alto contenuto sassoso, particolarità da cui deriva probabilmente il toponimo sassicaia. L'esposizione dei terreni è ad ovest e sud-ovest. **La fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. L'affinamento del Bolgheri Sassicaia DOC della Tenuta San Guido si svolge in barrique di rovere francese, per 24 mesi, con successiva sosta in bottiglia.** San Guido e Sassicaia, un binomio legendario. Il nome della Tenuta San Guido è inestricabilmente legato alle origini di un celebre vino – considerato uno dei migliori vini al mondo – il Sassicaia. Dal 1968 – anno in cui è stata commercializzata la prima annata – il Sassicaia ha raggiunto a livello mondiale una fama inaspettata, crescente di anno in anno. Ma in questa tenuta da favola sono numerosi i successi ottenuti in campo enologico: la Tenuta San Guido, il cui nome deriva da San Guido della Gherardesca vissuto nel XIII secolo, è una storica cantina della zona di Bolgheri, situata lungo la costa Etrusca che va da Livorno a Grosseto, nella Maremma toscana. Estesa su una superficie complessiva di circa 2500 ettari, l'azienda può al momento contare su novanta ettari vitati, che includono 75 ettari dedicati esclusivamente alla produzione del Sassicaia, quest'ultimo nato da un'idea del Marchese Mario Incisa della Rocchetta, che voleva creare un vino rosso pregiato in stile bordolese. Le origini del vino

Sassicaia Erano infatti gli anni '20, quando lo stesso Marchese, ispirato da Bordeaux e dall'aristocrazia di un tempo, sognava di arrivare a produrre un vino di razza, un vero e proprio purosangue. Trasferitosi nella tenuta toscana nella seconda metà del '900, il Marchese Incisa della Rocchetta iniziò a fare esperimenti, piantando alcune barbatelle di varietà vitate francesi in una zona fino ad allora assolutamente ignota dal punto di vista vitivinicolo. Da quel momento, con splendida lungimiranza, il Marchese Incisa della Rocchetta riuscì a comprendere il potenziale dei vini di Bolgheri e di quegli stessi terreni su cui aveva piantato le barbatelle, che presentavano delle caratteristiche uniche, nel microclima molto simili alla zona delle Graves e di Bordeaux. Perché si chiama Sassicaia? Proprio perché quello di Bolgheri è un terreno sassoso, una sassicaia appunto, a cui questo straordinario vino deve il nome.

**Nella mia particolare classifica l'ho tolto evitandone il giudizio.**

#### **6. Cavaliere 2020 Michele Satta Sangiovese 100%**

Il Cavaliere di Michele Satta è la selezione di Sangiovese, vitigno particolarmente caro a Michele, che raramente in zona si era visto vinificare in purezza prima di lui. **La vendemmia avviene sulle piante dopo un precedente passaggio, questo porta i grappoli rimasti sulla pianta a maturare ulteriormente. Le uve selezionate sono diraspate al 70% e pigiate; la fermentazione spontanea avviene in tini aperti di legno di rovere da 30 hl, e la macerazione è effettuata con la sommersione soffice del cappello a mano e con un rimontaggio al giorno o follature soffici, e può protrarsi molto a lungo. L'affinamento è condotto in cemento per 18 mesi.** Il Cavaliere di Michele Satta entra nel calice **color rubino trasparente e luminoso. Al naso è un alternarsi di frutto ed aromi di macchia, con note di mora, bacche di ginepro, susina rossa, rosmarino, lampone, pineta e richiami al mare. Al palato, fresco, sapido con tannino vivo e finale balsamico.**

#### **7. Paleo 2019 Le Macchiole Cabernet Franc 100%**

**Annunciato come vincitore della serata e così è stato!!!**

Realizzato nel 1989, questo grande vino è il simbolo della cantina e una delle etichette più rappresentative del bolgherese. Nato come classico taglio bordolese, diventerà un Cabernet Franc in purezza nel 2001, conquistando

ben presto un clamoroso successo. Il nome richiama quello di un'erba spontanea della costa toscana, a simboleggiare identità territoriale e caparbia nel raggiungere ogni traguardo. **Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento per 30 giorni Affinamento: 20 mesi in barriques nuove. Il 2019 può essere riassunto come un'annata con maturazione lenta e molto lunga e senza picchi di calore eccessivi. Rosso rubino scuro e compatto. Ingresso olfattivo dedicato a frutti di bosco, viole appassite, erbaceo, spezie scure, seguono sensazioni di tabacco da pipa, foglie di menta e macchia mediterranea. Caldo e morbido al gusto.** Attraverso un percorso personale, che unisce sperimentazione e intuito, oggi l'azienda è una realtà rispettosa dei cicli della natura e della vite, un'azienda di persone che lavorano in armonia per realizzare un progetto comune: produrre vini che siano innanzitutto espressione del territorio Bolgherese. Sin dall'inizio Le Macchiole si distingue per la scelta di investire nella ricerca in vigneto prima ancora di progettare la cantina. È la prima ad impiantare il Syrah e a vinificare in purezza il Cabernet Franc. Adotta nel tempo densità molto alte, fino a 10.000 ceppi per ettaro, portainnesti deboli, potature molto corte e basse rese per ha (800g/1 kg per pianta). Queste le scelte che hanno portato l'azienda ad essere quella che è oggi. In ogni attività il rispetto per la vite è centrale. Questo ha portato Le Macchiole ad adottare i metodi della viticoltura biologica, con l'unico obiettivo di fortificare e rispettare la vite. evigati e di giusta freschezza e sapidità.

**8. Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2013 Fattoria del Cerro. Prugnolo gentile 95%, Mammolo 5%**

**Rosso rubino alla vista, con unghia leggermente granata. Prugna matura e marasca aprono l'olfattiva, che poi si sviluppa su sentori di cannella, resina, tabacco e chiodi di garofano. Complesso in degustazione, caldo e corposo, caratterizzato da una fitta trama tannica e da una buona persistenza.** Dai vigneti di Acquaviva di Montepulciano arriva il Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Antica Chiusina", prodotto dalle Tenute del Cerro. **Riposa un anno in barrique di rovere francese e affina sei mesi in bottiglia.** Elegante e gradevole al naso, pieno e di carattere al palato: armonizza alla perfezione la componente fruttata con i sentori terziari rilasciati dal legno. È un bel Vino Nobile. Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Colli



Senesi: da sempre le Tenute del Cerro - ex Saiagricola - hanno investito nei migliori territori del vino italiano, riuscendo a coniugare i numeri con la qualità. Nata nel 1978 come impresa dedicata agli investimenti in agricoltura, e appartenente al Gruppo Unipol, nel corso degli anni le Tenute del Cerro sono divenute una realtà cresciuta nel pieno rispetto dei valori che da sempre la contraddistinguono. Un'impresa in cui l'agricoltura viene intesa nella sua accezione più nobile, e che riesce a qualificare ogni cantina scoprendone e valorizzandone le caratteristiche uniche. Del resto non sono molte le realtà del panorama agricolo nazionale che possono vantare quasi 5mila ettari di terreno di proprietà, suddivisi in tre diverse regioni, e collocate in quelle che sono alcune tra le aree più prestigiose del panorama vitivinicolo italiano. E allora ecco la "Fattoria del Cerro", ad Acquaviva in provincia di Siena, che con i suoi quasi cento ettari vitati è la più grande realtà privata produttrice di Vino Nobile di Montepulciano, per poi passare a "La Poderina", tenuta che conta poco meno di quaranta ettari vitati in quel di Montalcino, a cui si aggiungono le aziende di Monterufoli, in provincia di Pisa, e infine quella di "Còlpetrone", estesa su oltre sessanta ettari rientranti nella prestigiosa denominazione umbra del Sagrantino di Montefalco. Un grande progetto enologico, quindi, le cui quattro realtà vitivinicole sono raggruppate sotto il nome di "Tenute del Cerro", e i cui vini sono ormai sinonimo di prestigio e qualità a livello internazionale. Nel pieno rispetto di ciascuna denominazione di appartenenza, quelli che sono etichettati "Tenute del Cerro" sono vini che rientrano tra le eccellenze italiane più apprezzate al mondo. Etichette uniche, che puntualmente ottengono riconoscimenti e premi dalla critica del settore, e figlie di un'unione in cui l'armonia della natura si incontra.

## **Urano Cupisti**

***La mia particolare classifica: (come detto sopra escludo il Sassicaia 2020)***

- 1. Chianti Classico Gran Selezione Vigneto il Poggio 2018 Castello di Monsanto, 95% Sangiovese e 5% Colorino e Canaiolo;***
- 2. I Sodi di San Niccolò 2014 Castellare. Sangiovese 85%, Malvasia Nera 15%***
- 3. Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2013 Fattoria del Cerro. Prugnolo gentile 95%, Mammolo 5%;***
- 4. Paleo 2019 Le Macchiole Cabernet Franc 100%;***

- 5. Cavaliere 2020 Michele Satta Sangiovese 100%;**
- 6. Il Guercio 2016 Tenuta di Carleone. Sangiovese 100%**
- 7. Brunello di Montalcino 2018 Fattoi. Sangiovese grosso 100%**