

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

APPROFONDIMENTI DIVINI

Toscana parte I: “Bolgheri e dintorni”

Mercoledì 27 novembre 2024

- Bolgheri è una regione vinicola tra le più vocate: un territorio soleggiato e ben ventilato grazie alla leggera brezza marina, un suolo di origine alluvionale leggero, con strati sabbiosi in superficie e una base argillosa in profondità.
- Bolgheri ha tratto ispirazione da **Bordeaux**. Di conseguenza, gran parte del successo di Bolgheri si basa su classici vitigni francesi a base di **Cabernet Sauvignon e Merlot**.
- Guidalberto della Gherardesca ha creato il famoso Viale dei Cipressi che congiunge Bolgheri a San Guido
- A rivoluzionare la storia di Bolgheri fu il **Marchese Mario Incisa della Rocchetta**, piemontese da un lato e romano di discendenza Chigi dall'altro, che si trasferì in Toscana avendo sposato la Contessa **Clarice della Gherardesca nel 1930**.
- Nello stesso anno, la sorella di Clarice, **Carlotta**, andò in sposa al **Marchese Niccolò Antinori**. Questi due nuclei familiari si divisero quindi la più **grande tenuta di Bolgheri**.
- In una zona dove i vini rossi che si producevano **erano per lo più rustici**, Mario Incisa volle provare a creare un nuovo tipo di vino, ispirato dal modello qualitativo dei vini francesi che era abituato a bere e apprezzare.
- Egli prelevò dai **Duchi Salviati, a Migliarino Pisano, delle marze di Cabernet** (un clone italiano dunque) che impiantò nel **1942** e successivamente nel **1944** a **Castiglioncello di Bolgheri**, in una zona protetta dal vicino mare, al quale si attribuiva, erroneamente, la colpa della cattiva riuscita dei vini locali.

- La commercializzazione fu affidata ai **Marchesi Antinori**, presso cui già lavorava un giovane enologo chiamato **Giacomo Tachis**, che iniziò da quel momento a collaborare con Mario Incisa nella fattura del vino.
- **Nel 1972 vide la luce il primo Sassicaia ufficiale, della vendemmia 1968. Già soli due anni dopo, Gino Veronelli si innamorò di quel vino e cominciò a farlo conoscere al mercato italiano. I successi non furono solo nazionali.**
- **In una degustazione alla cieca di Decanter infatti il Sassicaia 1978 sbaragliò tutti gli altri Cabernet del mondo presenti, ma è con l'annata 1985 e i primi 100 punti assegnati da Robert Parker a un vino italiano che il mito si consacra.**
- Ad oggi quei 7 Soci sono diventati 74, gli ettari da 190 passati a **1.370** circa a DOC e il numero di etichette e riconoscimenti ai vini bolgheresi è aumentato di pari passo. La sfida per il futuro è preservare e salvaguardare lo straordinario lavoro che i produttori hanno svolto sinora, mantenendo vivo quello spirito di unità, cooperazione e amore e rispetto per il territorio che li ha animati sin dall'inizio.

APPROFONDIMENTO:

1. Bolgheri Rosso 2022 Donne Fittipaldi

Il Bolgheri Rosso è il vino rosso più giovane prodotto da donne Fittipaldi. Un vino dal forte legame con la terra di origine. Un vino fresco, fruttato ma al tempo stesso complesso un vino quotidiano adatto a molti abbinamenti capace di interpretare il territorio in maniera personale e diversa. Primo anno di produzione: 2007 Varietà: **50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot.** *Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono diraspate in maniera soffice e successivamente fermentate utilizzando solo i lieviti presenti naturalmente sulle uve, il contatto con le bucce è di circa 15 giorni. Affinamento: 12 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio.* **Colore: rosso rubino intenso. Odore: al naso si presenta molto fruttato con note di ciliegia, ribes e sentori speziati di sottofondo. Gusto: vino di grande freschezza e di grande armonia. E' un classico rosso**

elegante e con uno spettro gustativo in cui i tannini dolci e setosi accompagnano un finale di grande piacevolezza gustativa. Gradazione: 14%
Il mio giudizio: ottimo, voto 88/100

2. Rosso di Notri 2023 Tua Rita

Lo stile dei vini di Tua Rita, a diverso grado di complessità e secondo le intime caratteristiche di ogni singola varietà e di ogni specifica particella di vigneto, esprime un elemento comune: la capacità di ogni etichetta di trasmettere il carattere e la personalità del terroir delle Colline Metallifere. **Assemblaggio di Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Merlot e Syrah**, ottenuto dai vigneti più giovani, è il vino che da sempre introduce all'articolato e affascinante mondo dei rossi di Tua Rita. **Colore Rosso rubino fulgido. Profumo Al naso una bella carrellata di sensazioni floreali e di frutta rossa croccante, seguite da toni di spezie piccanti e tratti vegetali. Gusto La bocca è diretta da brillante freschezza, con tannino vispo e proporzionato.** Acquistata nel 1984, l'azienda è a conduzione familiare, nata dall'esigenza di Rita e Virgilio di ritirarsi in un luogo tranquillo dove trascorrere gli anni della pensione coltivando la terra, la loro grande passione. Ed è stato proprio questo entusiasmo a spingerli a concentrare le loro energie e mezzi per sfruttare la grande potenzialità che, quell'allora piccolo appezzamento di terra, nascondeva. Il podere, collocato in Loc. Notri a Suvereto, giace a circa 100 mt. sul livello del mare e si presenta composto da terreni di medio impasto, argillosi, ricchi di microelementi come ferro e zinco che contraddistinguono i vini di "territorialità minerale" e in cui i vitigni internazionali trovano un ambiente assai favorevole. **Solo INOX**
Il mio giudizio: Ottimo, 87/100;

3. Bolgheri Rosso Adeo 2022 Campo alla Sughera

Si presenta di un intenso color rubino. Il naso è fresco, con note di sambuco, di erbe, di more e frutta a bacca rossa lavorate, buccia d'agrume ed accenni balsamici. Al palato è di grande equilibrio, il tannino è elegante, il corpo è medio pieno ed è caratterizzato da piacevolissime venature minerali.

Bolgheri Rosso DOC degno di nota, "Adèo" di Campo alla Sughera. Un vino fresco e fruttato, in cui non manca una splendida sapidità minerale. La beva è invitante e incalzante. **Da uve cabernet sauvignon e merlot** pressate con cura

e raccolte a mano nasce questo nettare **che matura in barrique di rovere per un anno e poi sosta in bottiglia per almeno sei mesi.** Campo alla Sughera è una cantina giovane e dinamica, che nasce dalla sinergia di due modi d'essere, quello italiano e quello tedesco. Esisteva solo una sughera, un sempreverde dal sapore mediterraneo. Il fondatore della tenuta è Baldwin Knauf, comproprietario del gigante industriale che si occupa di materiali da costruzione. Il fiore all'occhiello di Campo alla Sughera è "Arnione", dalle tipiche varietà bordolesi; nella preziosa collana troviamo anche Adèo e Campo alla sughera. I vitigni coltivati sono Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Vermentino, Sauvignon Blanc e Chardonnay, La cantina di lavorazione è sotterranea.

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100;

4. Bolgheri Rosso 2021 Le Macchiole

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.** Varietà: **Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah** Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni Affinamento: **10 mesi, 70% in barriques da 225/228 lt di 3° e 4° passaggio, 30% in cemento** **Il colore si presenta come un rosso vellutato. Al naso sentori di frutta rossa come il ribes e more. In bocca è un vino elegante dove domina nuovamente la frutta rossa e un finale speziato.**
Il mio giudizio: Eccellente, voto 91/100;

5. Bolgheri Rosso Volpola 2022 Podere Sapaio

Affinamento 16 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese - 4 mesi in bottiglia. Colore Rubino luminoso. Profumo Sventaglia profumi di frutti selvatici e terriccio, ricordi floreali e amarene, cerfoglio e anice stellato. Sapore Bocca ricca e aggraziata nella massa tannica. Validi la persistenza.
Podere Sapaio è nato nel 1999 per passione, la passione del vino. E' cresciuto

per volontà, la volontà di chi, condividendo questa passione, ha creduto in lui. Podere Sapaio ha una filosofia di sperimentazione e innovazione: si propone di ricercare nuove espressioni dei vitigni bordolesi nel territorio di Bolgheri, con l'obiettivo di ottenere vini che coniughino potenza, eleganza e longevità. I nomi Sapaio e Volpola derivano dalle denominazioni di due antichi vitigni toscani: Sapaia e Volpola. Sono stati scelti per esaltare l'origine locale dei prodotti sin dal loro appellativo. La corona che contraddistingue tutta l'immagine di Podere **70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit Verdot**

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100;

6. Maremma Toscana Tirrenico 2020 tenuta Belguardo

*Tyrrhenus, carismatico, fiero e intrepido principe dei "Tyrrhenoi", guidò il suo popolo in Italia centrale fondando la civiltà Etrusca e importando la cultura del vino. Al suo carattere si ispira "Tirrenico", proveniente dai vigneti di Belguardo che si affacciano sul Mar Tirreno, subendo la benefica influenza delle sue brezze. **Intenso, elegante e vivo, note di macchia mediterranea e ribes nero, finale sapido e avvolgente, estremamente piacevole. 70% Cabernet Sauvignon, 30% Alicante*** Nel cuore della Maremma toscana, sulle colline tra Grosseto e Montiano e in prossimità del mare Tirreno, la Tenuta Belguardo è una delle realtà più importanti del territorio. Acquistata dai Mazzei a metà degli anni '90, la proprietà copre una superficie complessiva di 70 ettari, di cui circa la metà destinata a vigneti specializzati. Un "terroir" molto speciale, frutto di una lunga ricerca, sul quale è stato avviato immediatamente dopo l'acquisto un intenso programma di reimpianto dei vigneti, con una precisa scelta delle varietà e dei cloni.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100;

7. Tassinai 2020 Castello del Terriccio

Colore rosso rubino. Il profilo olfattivo esprime profumi di frutta rossa note speziate e nuances boisé. Al palato è ampio con piacevoli aromi fruttati e cenni speziati. I tannini sono ben integrati e la freschezza piacevole. Il finale è lungo e persistente. Il suo nome, che significa "luogo dei sassi", deriva dall'abbondanza di pietra presente nel sottosuolo di questi terreni. Pietre che in

passato sono servite alla costruzione della maggior parte dei fabbricati presenti sul lato del podere dove si trovano i vigneti chiamati "Tassinai". Il vino è ottenuto da uve **cabernet sauvignon e merlot in percentuali pressoché uguali**. La vendemmia viene effettuata a mano, a partire dalla seconda settimana di settembre per il merlot, dalla quarta per il cabernet sauvignon. **Completata la fermentazione, i vini maturano separatamente in barriques d Allier, in parte di secondo passaggio, per 14-16 mesi. Il vino viene poi assemblato e imbottigliato. Completa l'affinamento con 12 mesi in cantina prima di essere commercializzato.** La tenuta Castello del Terriccio si trova a Castellina Marittima, in provincia di Pisa. In questo territorio collinare, la viticoltura risale ai tempi degli Etruschi, che tra l'800 e il 500 a.C. dominavano questo tratto di Toscana. Le rovine del castello di Doglia, detto del Terriccio, sono di origine Medioevale. Strategicamente posizionato in cima alle colline, svolgeva la funzione di torre d'avvistamento delle navi nemiche. La moderna storia di Castello del Terriccio ha inizio nel primo dopoguerra, quando la tenuta viene acquisita dai conti Serafini Ferri. Fino agli anni '70, la tenuta era ancora conosciuta prevalentemente per l'attività cerealicola, ma nel tempo è stata superata in notorietà e importanza dalla coltivazione di vigneti destinati alla produzione di vini pregiati: dai 25 ettari vitati nel 1980 si è passati agli attuali 60. Per la viticoltura sono state scelte solo le parcelle più vocate, con le migliori esposizioni al sole e alle brezze marine

Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;

8. Cavaliere 2020 Michele Satta (Guest Star e/o Invité d'honneur)

Selezione di **Sangiovese** nelle vigne aziendali, raccolto a piena maturazione. **Fermenta 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 1 rimontaggio al giorno o follature soffici.** Nel lavoro di campagna c'è estrema cura nel seguire pianta per pianta l'equilibrio produttivo per poter poi in cantina esprimere al meglio le doti di questa uva, emblema della Toscana, per eleganza e nobiltà. L'uva è stata lasciata in pianta dopo un precedente passaggio di vendemmia protraendo la maturazione per una ulteriore settimana. **Raccolta a mano con grande attenzione alla sanità del grappolo viene diraspata per il 70% e pigiata. I lieviti sono esclusivamente quelli indigeni. Vengono effettuate follature manuali per sommergere il cappello e**

solo se necessario un rimontaggio aperto. La perfetta maturazione della bacca e del vinacciolo ci permette di prolungare al massimo la durata della macerazione che può durare anche mesi. Cemento per 18 mesi
Il mio giudizio: Ottimo, 89/100;

9. Citran Bordeaux 2019

Oggi, i 90 ettari di Château Citran situati su un territorio argillo-ciottoloso e coltivati in prevalenza a Cabernet-Sauvignon sono di proprietà della famiglia Merault (anche proprietaria dello Château Chasse-Spleen). La modernizzazione delle infrastrutture, dei metodi di lavoro della vigna e della vinificazione ne fanno un vino molto seducente ed armonioso grazie agli aromi ai frutti di bosco selvatici ed agli aromi speziati. Un vino con una struttura elegante e complessa dagli aromi vigorosi di pane bruciato. Le viti di 35 anni si estendono su quasi 90 ettari di vigneto. Queste viti sono piantate su una mosaico di terroirs gravelo-sabbiosi con calcari a asterie e suoli argillo-calcarei tipici della denominazione Haut-Médoc. Viene effettuata la messa in vasche termo-regolate. **Le vasche utilizzate sono in acciaio inox, legno e cemento. Viene svolta la vinificazione tradizionale termo-regolata. La fermentazione malolattica avviene in barrique (33%). Segue l'affinamento tradizionale. Segue il travaso trimestrale. Viene svolta la chiarificazione con albumi d'uovo. Assemblaggio Cabernet sauvignon (43%), merlot (49%), cabernet franc (8%).** Il vino limpido e profondo sfoggia **riflessi viola. Il naso espressivo è caratterizzato da note di frutta rossa che si mescolano a tocchi di frutta nera capaci di colpire con intensità. In bocca, golosità e potenza si uniscono meravigliosamente per formare una struttura armoniosa.**
Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.

A cura di Urano Cupisti