

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## *Approfondimenti Divini*

### SERATA EVENTO

*Mercoledì 18 dicembre 2024*

- Perché li ho messi in ordine dal più vecchio al più giovane?
- Capire il vino in anteprima.

#### Le Zone di Provenienza:

- Bolgheri (Li)
- Maremma Gavorrano (Gr)
- Castellina Marittima (Pi)
- Chianti Classico (Fi)
- Suvereto Val di Cornia (Li)

### I SuperTuscan

*Supertuscan, o Super tuscan, è come vengono chiamati taluni vini rossi prodotti in Toscana, prodotti a di fuori delle tradizioni, della regione, utilizzando altri tipi d'uva, come quelli del Taglio Bordoiese (Cabernet e Merlot) assieme o al posto del tradizionale Sangiovese. Tali vini sono spesso fatti affinare in barriques per periodi più o meno lunghi. Al momento della loro nascita, questi vini non rientravano nell'ambito delle denominazioni di origine, e ricadevano necessariamente tra i vini "generici" o "da tavola".*

*Non riuscendosi a meglio definirli, negli anni '80 fu coniato il termine Supertuscan ad opera del giornalista e Master of Wine inglese Nicholas Belfrage, ripreso poi*

*dalla stampa anglosassone. A questa famiglia appartengono vini di filoni diversi, quali i Tagli Bordolesi come il Sassicaia, creato da Giacomo Tachis, a base di cabernet sauvignon, che alla sua nascita non poteva avvalersi di alcuna denominazione, cosa che durò fino al 1994, quando venne realizzata la Bolgheri DOC e la Bolgheri Sassicaia DOC, ad esso specificamente dedicata;*

*I vini da Sangiovese in purezza, anch'essi fuori dai disciplinari del Chianti all'epoca della loro comparsa, **con precursore il Vigorello, nato nel 1968, creato dalla Cantina San Felice;***

*I tagli di Sangiovese e Cabernet sauvignon, come il Tignanello degli Antinori, a partire dall'annata 1975, **perché le precedenti erano denominate Chianti Classico Riserva del Podere Tignanello.***

*Di fatto, la figura di Giacomo Tachis fu determinante, essendo, insieme a Piero Antinori, l'ispiratore di quei vini.*

*All'epoca l'eccellenza dell'enologia Toscana non aveva ancora avuto modo di emergere ai livelli odierni, non essendo ancora emerso il Brunello di Montalcino (DOCG dal 1980) e con il Chianti non ancora affrancato dalla crisi d'immagine che lo vedeva come vino da prezzo venduto in fiaschi.*

## LA DEGUSTAZIONE

### 1. Messorio 2018 Le Macchiole.Merlot 100% Bolgheri

Nato nel 1994, Messorio è una sfida personale con una delle varietà più diffuse nel bolgherese, sulla costa toscana e nel mondo: **il Merlot**. L'idea, da subito, è stata quella di trasformare i grappoli migliori in un vino di grande impatto e personalità, allontanandosi quanto più possibile dallo schema che lo vorrebbe docile e prevedibile ma facendone, al contrario, un cavallo di razza che non rinuncia a scalpitare. Il nome si riallaccia al periodo della mietitura e della raccolta, passaggio fondamentale di ogni attività agricola. **Di colore rosso rubino scuro di buona intensità. Unghia sempre purpurea. Il naso ha profumi di ciliegia, caffè, prugna cotta e fumo. Tannini rotondi, molto fruttato e morbido. Vino sontuoso e di buona struttura.**

Denominazione: Toscana IGT Varietà: 100% Merlot Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999 Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot semplice Produzione per pianta: 800 gr per pianta Vendemmia: prima e

seconda settimana di settembre **Vinificazione: fermentazione e macerazione per 25 giorni in cemento Affinamento: 18 mesi in barriques nuove**  
**Imbottigliamento: 22 luglio 2020**

**Il mio giudizio: Eccellente altamente raccomandato punteggio 91/100**

**2. Perpiero 2019 Tenuta Moraia. Gruppo Piccini. Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Maremma, Gavorrano**

**Alla vista si nota subito un colore brillante che richiama la tonalità del rosso rubino. Unghia purpurea. Il naso si apre su aromi tipici di mora, ciliegia e mirtillo, lasciando spazio poi a tocchi più erbacei e nuances speziate.**

**All'assaggio ha un corpo pieno, concentrato, con un sorso caratterizzato da un gusto principalmente fruttato e da una trama tannica setosa.**

La zona della Maremma toscana è senza dubbio una delle aree più vocate e generose per ciò che riguarda la viticoltura dell'intera regione. Tenute Piccini è stata abile a investire in alcune particelle di vigna, decidendo, accanto al sempiterno sangiovese, di impiantare due di quei vitigni internazionali che così bene si trovano proprio in Maremma, cabernet sauvignon e cabernet franc. Nasce così un taglio dal profilo intenso, pronto per regalare sensazioni uniche nel bicchiere. **Il mosto fermenta in contenitori d'acciaio, e la fase di affinamento viene separata per ciascun varietale: il sangiovese affina in botti di rovere francese usate, mentre i cabernet riposano in legno nuovo.** Una volta creato il blend finale, il vino matura per un altro anno in barrique. L'azienda si estende su 170 ettari, di cui 60 coltivati con i vigneti tipici della zona: Sangiovese e Vermentino su tutti, oltre alle varietà internazionali Cabernet, Merlot, Syrah, Alicante e Chardonnay.

**Il mio giudizio: arriva all'eccellenza per un soffio. Raccomandato voto 89 ½**

**3. Tassinai 2020 Castello del Terriccio. Cabernet Sauvignon e Merlot. Castellina Marittima (Pi)**

**Colore rosso rubino. Il profilo olfattivo esprime profumi di frutta rossa note speziate e nuances boisé. Al palato è ampio con aromi fruttati e cenni speziati.** 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: uno dei due campioni presenti che non mi hanno convinto appieno. Ottimo, voto 89/100**

#### **4. Concerto di Fonterutoli 2020 Castello di Fonterutoli. 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon. Gruppo Mazzei, Chianti Classico**

“Concerto” è nato nel 1981 sull’onda di una viticoltura dal potenziale ancora inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi assemblaggi includendo anche varietà non autoctone; fu uno dei precursori e dei primi 10 protagonisti del fenomeno dei cosiddetti **“Super Tuscans”**. Ubicazione azienda Chianti Classico, Toscana. Assemblaggio 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon Alcool 14.19% Ubicazione vigneti Fonterutoli (Castellina in Chianti): Sangiovese - Vigneto Scassi, 350 m.s.l.m. Cabernet.Sauvignon. - Vigneto Brotine, 340 m.s.l.m. Tipologia terreno ricco in scheletro per disfacimento rocce di alberese e galestro Età delle vigne 17 anni Sistema di allevamento Cordone speronato e Guyot Densità viti per ettaro

5.600 - 7.500 piante . **Maturazione 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese: Tonneaux (Sangiovese), Barriques (Cab.Sauv.) Finissage 3 mesi in vasche di cemento** Prima annata prodotta 1981 **Profilo Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri, retrogusto potente ma fine. Forte ma raffinato al palato, intensi e fruttati, con sentori di bosco e bacche scure si rivelano all'olfatto.**

**Il mio giudizio: sul podio dell'Eccellenza. Altamente raccomandato, voto 92/100**

**5. Tenuta di Valgiano 2021. 85% Sangiovese, 25% tra merlot e Syrah. Conduzione biodinamica. Colline Lucchesi.**

Tenuta di Valgiano sorge sulle colline lucchesi a pochi passi dal mare ma al tempo stesso immersa negli appennini dell'alta Toscana. E' proprio qui che le uve ricevono le brezze marine e le ripide escursioni termiche notturne. I vitigni inoltre godono di una splendida esposizione verso il sole e ciò permette sempre una corretta maturazione degli acini. La storia narra che già dai tempi di romani ed etruschi queste colline, erano predisposte alla viticoltura. Sarà che la storia non è poca cosa, sarà che il clima e il territorio sono unici, ecco dunque che nel 1968 nasce la DOC colline lucchesi, denominazione che tutt'ora rappresenta i vini di questa storica azienda. Prodotti che parlano di tradizione, cultura e rispetto per l'ambiente. Tenuta di Valgiano è prodotto con le uve dei vigneti vecchi. L'uva viene selezionata su tre tavoli di scelta, diraspata e convogliata in piccoli tini di legno senza pompa, **la prima pigiatura avviene con i piedi**, seguono follature o raramente rimontaggi. **Matura in barriques di rovere francese, non più di un quinto nuove per 15/18 mesi. I travasi con aria compressa o per caduta sono molto gentili e limitati al minimo. Affinamento in bottiglia per un anno prima della vendita. Rosso rubino con unghia purpurea. Al naso esprime grande finezza aromatica. All'olfatto si esprime con aromi di frutta matura, note spezziate e minerali, bouquet intenso e persistente. L'attacco al palato è caratterizzato da una gradevole dolcezza del frutto e sviluppa una trama fittissima di tannini, maturi e morbidi, che assicurano lunghezza ed un retrogusto gradevole. In conclusione un vino equilibrato di gran classe.**

**Il mio giudizio: giudicato da tutti i presenti come la bottiglia migliore della serata. Personalmente lo metto sul podio come “terzo”. Eccellente, altamente raccomandato, voto 92/100**

**6. Grattamacco Bolgheri Superiore 2021 Merlot e Sangiovese, arricchiti da piccole percentuali di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Podere Grattamacco**

Bolgheri Rosso Superiore DOC Grattamacco è un vino di gran personalità che nasce da un connubio perfetto tra il clima mediterraneo della Toscana e la passione di esperti vignaioli. Le uve maturano su terreni argilloso-calcarei, esposti a sud-ovest e godono di un clima mite caratterizzato da una intensa luminosità e buone escursioni termiche. Queste condizioni climatiche ottimali, unite alla brezza marina proveniente dal Mar Tirreno, creano un microclima ideale per la coltivazione di vitigni di alta qualità. Il cuore di questo vino è un assortimento di uve Merlot e Sangiovese, arricchiti da piccole percentuali di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. **Ogni vitigno apporta le sue caratteristiche, creando un'armonia di sapori e profumi complessa e avvolgente. Il Merlot, vitigno dominante, dona al vino morbidezza ed eleganza, mentre il Sangiovese regala freschezza e mineralità. I Cabernet, infine, completano il quadro con note speziate e struttura.** La produzione segue i principi della viticoltura sostenibile, nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio. Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate per garantire la massima qualità. **La fermentazione spontanea avviene in tini di rovere aperti, con follature manuali che favoriscono un'estrazione delicata dei tannini nobili. Il vino affina poi per 18 mesi in barrique, acquisendo complessità ed eleganza. Rosso rubino di gioventù, al naso regala un'esplosione di profumi intensi. Note fruttate di ciliegia matura e mora si intrecciano con sentori balsamici di macchia mediterranea e spezie dolci. Al palato, il vino avvolge con la sua morbidezza vellutata, lasciando emergere un'ampia mineralità e una trama tannica voluminosa ed elegante. La persistenza è notevole, con un finale fresco che preannuncia una lunga evoluzione in bottiglia.** La cantina Grattamacco si trova tra Castagneto Carducci e Bolgheri. Dal 2002 è parte del gruppo Colle Massari Wine Estates, che fa capo alla famiglia Bertarelli, anche se il podere risale al 1977. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 100-200 metri sopra il livello del mare, in una

posizione protetta nella zona collinare di Bolgheri. La zona gode di un clima asciutto con notevoli escursioni termiche che consente di coltivare non solo le uve francesi, ma anche Sangiovese e Vermentino. Uve Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%.

**Il mio giudizio: per me il migliore della serata. Eccellente, altamente consigliato, voto 93/100**

#### **7. Tignanello 2021 Antinori. 85% Sangiovese, per 10% Cabernet Sauvignon, e per il 5% Cabernet Franc. Zona Chianti Classico**

Il Tignanello, prodotto dalla cantina Antinori, è un rosso fermo che gode della denominazione IGT toscana. **È un vino anticonvenzionale**, se si pensa che esso è stato il primo ad essere assemblato con modalità non tradizionali, senza l'inclusione di uve bianche. Le uve provengono da vitigni che sono per l'85% Sangiovese, per 10% Cabernet Sauvignon, e per il 5% Cabernet Franc. Sono richieste delle attente condizioni climatiche per tutte e tre le varietà per ciò che concerne la vendemmia. **La fermentazione avviene ad una temperatura che si aggira intorno ai 27 gradi, senza mai alzarsi oltre i 31, così da preservare le proprietà organolettiche delle tre uve. La fermentazione è dapprima di tipo alcolico, dopodiché i vini vengono collocati in barrique di rovere nuove, dove si fa avvenire la conversione malolattica al fine di ridurre l'acidità. L'affinamento richiede 12 mesi, ed avviene in barrique. Dopo questa permanenza il vino viene imbottigliato, dove va incontro ad un ulteriore anno di riposo.** Il Tignanello nasce in Toscana, e più precisamente nell'omonimo vigneto, localizzato nella tenuta Tigneto tra i 350 ed i 400 metri di altezza, per un'estensione di oltre 47 ettari. Il terreno è di origine calcarea, con numerosi componenti tufacei, che contribuiscono a conferire al vino le sue peculiarità, anche in termini di longevità (circa 25 anni). **Rosso rubino molto intenso. Profumi varietali ben espressi, con note di frutta scura. Sapore al palato è denso, fitto ed intenso con una trama strutturale complessa. Il vino è lungo e persistente ed escono, nel retrogusto, note di cioccolato, caffè e confettura di agrumi.**

**Il mio giudizio: Secondo sul podio, Eccellente, altamente raccomandato, voto 92/100**

## **8. Giusto di Notri 2022 80% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc. Tua Rita. Suvereto**

Porta nel suo nome l'omaggio ad uno degli edifici più belli di Suvereto, la chiesa di San Giusto e al primo vigneto piantato in località Notri, dove sorge l'azienda. Prodotto per la prima volta nel 1992 è un vino a base di Cabernet. Le note floreali complesse e quelle di piccoli frutti neri, rendono il Giusto di Notri un vino vigoroso e di grande impatto. Il vino "anima" di Tua Rita accompagna la cantina dalla sua nascita e testimonia, nel suo essere, la sua filosofia. Area di produzione: Alta Maremma, zona delle Colline Metallifere Denominazione: IGT – Indicazione Geografica Tipica – Toscana Rosso Prima annata di produzione: 1992 Cépages: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc Densità d'impianto: 8.500 ceppi/ha Sistema d'allevamento: cordone speronato Terreno: spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi più limo. Nella fascia centrale, dove sono piantate le vigne di Merlot, c'è più argilla Conduzione agronomica dei vigneti: lotta integrata Produzione media: 35.000 bottiglie **Affinamento: circa 18 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio e secondo passaggio; imbottigliato in estate viene lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di essere immesso sul mercato Colore rubino carico con riflessi violacei. Naso concentrato con note accattivanti di mora, ribes scuro e un po' di cardamomo. Ottima presenza al palato, tannini fitti in molti strati, si costruisce bene, pressione decisa, ancora leggermente asciugante sul finale.**

**Il mio giudizio: mi aspettavo di più. Eccellente, voto 90/100**

Questa la mia classifica:

1. Bolgheri Superiore Grattamacco;
2. Tignanello 2021 Antinori
3. Tenuta di Valgiano 2021 Colline Lucchesi
4. Concerto di Fonterutoli 2020 Chianti Classico
5. Messorio 2019 Le Macchiole.
6. Giusto di Notri 2022
7. Tassinai 2020
8. PerPiero 2019



**Urano Cupisti**