

OSTERIA LE TERME & URANO CUISTI PODERE ALLOCCO e IL CARMIGNANO

SERATA SPECIALE INCONTRO CON IL PRODUTTORE

Mercoledì 5 febbraio

CARMIGNANO DOCG

La denominazione di origine Carmignano DOCG è riservata al vino rosso, fermo, ottenuto a partire da uve del vitigno Sangiovese (min.50%), Canaiolo nero (max.20%), Cabernet Franc e Cabernet sauvignon (10-20%) e una eventuale aggiunta di uve bianche (max.10%) dei vitigni Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti.

La zona di produzione corrisponde ai terreni collinari dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato.

La qualità e le peculiari caratteristiche del vino Carmignano nascono dall'antica storia vitivinicola del territorio, che risale fino al tempo degli Etruschi e che fu per la prima volta ufficializzato con il bando del 1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III dei Medici che fissava in modo chiaro e inequivocabile i confini del comprensorio di produzione del "vino Carmignano".

Il territorio di Carmignano è particolarmente vocato per la coltivazione della vite, grazie ad un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole per tutte le funzioni vegetative e produttive della pianta. Il lungo periodo vegetativo, le elevate escursioni termiche, la ventilazione dei pendii, le precipitazioni ben distribuite anche nel periodo estivo favoriscono la maturazione delle uve e facilitano la costanza di qualità in tutte le annate. Ne risulta un vino rosso da invecchiamento, strutturato e al tempo stesso elegante ed armonico con un bouquet fine ed intenso.

Il Carmignano può essere considerato il progenitore dei cosiddetti vini Super Tuscan (grandi vini toscani ottenuti aggiungendo al Sangiovese vitigni internazionali quali il Cabernet o il Merlot).

Tecniche di produzione

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento devono avvenire nella zona di produzione delle uve;
2. Il Carmignano non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve. Qualora venga invece commercializzato dal 29 settembre, data della festa di San Michele, del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, potrà portare in etichetta la menzione "riserva".
3. Il periodo di invecchiamento deve essere effettuato in botti di rovere o di castagno, rispettivamente per almeno otto mesi e per almeno dodici mesi per la menzione "riserva". Si può mantenere il 5% di vino dell'annata in affinamento, da usarsi esclusivamente per le colmature, in contenitori diversi dal legno; è anche consentita l'aggiunta fino al 15% di vino DOCG di annate diverse da quella indicata in etichetta. Come in Francia i vini di riserva.
4. Il Carmignano è stato istituito come DOC con DPR 28.4.1975 e successivamente come DOCG nel 1998.

BARCO REALE DOC

Il vino DOC Barco Reale di Carmignano deve il suo nome alla riserva di caccia medicea ("barco" significa "parco") circondata da un muro che delimitava gran parte delle zone di produzione attuali. E' denominazione di origine controllata di ricaduta per la Carmignano DOCG.

Non è previsto obbligatoriamente l'affinamento in legno (per il Carmignano DOCG sono previsti almeno 8 mesi).

E' quindi un vino non necessariamente strutturato e generalmente con un contenuto alcolico un po' inferiore conseguenza spesso di una scelta vendemmiale sia come tempi di raccolta, sia come selezione delle uve. Il Barco Reale è un fratello minore del Carmignano DOCG, un vino "di più rapida beva".

VINO RUSPO

Per il vino Barco Reale di Carmignano Rosato (tradizionalmente noto come "Vin Ruspo") l'uvaggio è lo stesso del Barco Reale di Carmignano DOC. E' un rosato diverso, con la possibilità di durare anche più di un anno per quella "spina dorsale" che gli deriva dalla sua origine e per la sua buona alcolicità. Anche il "Vin Ruspo" è

un vino di antica tradizione carmignanese e la sua storia è legata alla mezzadria locale. Infatti i mezzadri portavano l'uva nelle cantine di fattoria per poi dividere il vino dopo la fermentazione. L'uva veniva trasportata in un tino di legno e pigiata per farne entrare un quantitativo maggiore (la pigiatura completa e la diraspatura avveniva poi in cantina). Si formava così una parte del mosto in fondo al tino. L'ultimo viaggio della giornata sostava sull'aia dei poderi per essere portato in fattoria al mattino dopo. Era pratica comune per i mezzadri spillare uno o due damigiane dal tino prima del viaggio alla tinaia (da qui il nome "Vin Ruspo" o vino "ruspato" ovvero "rubato"). Col tempo questo piccolo furto divenne un diritto dei mezzadri.

PODERE ALLOCCO È TRADIZIONE E SOSTENIBILITÀ

Un'azienda familiare immersa nelle colline di Carmignano in Toscana. L'obiettivo è creare vini autentici e sostenibili nel pieno rispetto del territorio e delle sue tradizioni.

Una piccola e giovane azienda situata nelle vicinanze di Capezzana, con vigneti per **un totale di 3 ettari e una produzione di circa 20.000 bottiglie annue**. Emilio Mannelli, il precedente proprietario, acquistò il terreno nel 1992 dalla famiglia Lastraioli, che lo possedeva dalla metà del secolo scorso.

La passione per il vino e il rispetto delle tradizioni sono cresciute sempre più negli anni, facendo da cornice alla produzione, se pur limitata, ma di ottima qualità. Adesso il podere Allocco è in mano ad **Alessandro e Camilla Mascelli**, un duo fraterno, giovane ed innovativo. Hanno preso le redini con impegno, portando avanti l'illustre eredità con dedizione e rispetto per la tradizione.

La filosofia si radica nel profondo rispetto per il territorio e nelle pratiche di viticoltura sostenibile, assicurando che ogni goccia rifletta la purezza e l'essenza della Toscana. Impegnati a mantenere l'eccellenza nella produzione di vino e olio d'oliva, celebrando la ricchezza delle terre attraverso l'attenzione al dettaglio e l'amore per l'agricoltura.

La filosofia

“Ci apprestiamo al cambiamento, sposando innovazione e fedeltà alla terra. La nostra nuova cantina, in costruzione dal Settembre 2023, è il simbolo di un impegno profondo verso la territorialità e il rispetto dell'ecosistema. Ogni fase della

produzione dei nostri vini è un inno alla natura e alla sua preservazione. Incarniamo questo spirito nell'architettura della nostra cantina, che sarà un luogo dove l'accoglienza si fonde con la sostenibilità ambientale”.

LA DEGUSTAZIONE:

- **Bianco – Bacano 2023**, 75% Chardonnay 25% Sauvignon Bianco Toscana IGT 13,5% vol ETA' VIGNETI: 15 anni. VINIFICAZIONE: acciaio. AFFINAMENTO: acciaio. VISTA: giallo paglierino intenso, NASO: balsamico, frutto a pasta bianca matura, note citriche, fiori gialli secchi, note di salvia e camomilla, GUSTO: sorso pieno.

Il mio giudizio: Buono, voto 87/100

- **Rosato Fedora Rosato Toscana iGT 2023**. 90% Sangiovese 10% Merlot. Titolo Alcolometrico Volumico: 13.5%. Produzione: Vinificazione in rosso per salasso come da tradizione. Lavorazione in tini d'acciaio per almeno un anno e affinamento finale in bottiglia.

Il mio giudizio: Buono, voto 87/100.

- **Barco Reale di Carmignano Gastone 2022**. 70% Sangiovese 20%. 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Titolo Alcolometrico Volumica: 14% vol. ETA' VIGNETI: 15 anni. VINIFICAZIONE: acciaio. AFFINAMENTO: piccoli fusti di rovere e barriques. VISTA: rosso rubino a trama fitta. NASO: balsamico, note eteree, chiodi di garofano, prugna matura, fiori viola secchi, liquirizia. GUSTO: tannino setoso, fresco, sapido, equilibrato.

Il mio giudizio: un ottimo Barco Reale, voto 88/100.

- **Barco Reale di Carmignano Gastone 2023**. 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah. Titolo Alcolometrico Volumico: 14% vol. ETA' VIGNETI: 15 anni. VINIFICAZIONE: acciaio. AFFINAMENTO: piccoli fusti di rovere e barriques. VISTA: rosso rubino a trama fitta. NASO: balsamico, note eteree, chiodi di garofano, prugna matura, fiori viola secchi, pepe e liquirizia. GUSTO: tannino setoso, fresco, sapido.

Il mio giudizio: un giovane e promettente Barco Reale. Ottimo, voto 88/100.

- **Carmignano Docg Emilio 2022**. 70% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 10% Syrah. GRADAZIONE: 14% vol ETA' VIGNETI: 15 anni. VINIFICAZIONE: acciaio AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di 2° e 3° passaggio (80%) e di 1° passaggio

(20%). VISTA: rosso rubino, NASO: balsamico, pepe nero, ciliegia sottospirito, timo, fiori rossi secchi, chiodi di garofano, note erbacee, liquirizia. GUSTO: tannino bel svolto, caldo, persistente, sapido, fresco.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100.

- Carmignano Docg Emilio 2022. Come sopra, solo imbottigliato in **MAGNUM**

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.

- Carmignano Riserva Granduca 2019. 70% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 10% Syrah. Titolo alcolometrico Volumico: 14,5% Produzione: Vinificazione a partire da fermentazione su bucce per almeno 10 giorni. Affinamento in acciaio come disciplinare, seguito da passaggio in barrique di rovere per 18 mesi. Affinamento finale in bottiglia

Il mio giudizio: Eccellente, Voto 91/100.

- Vin Santo di Carmignano 2018 Trebbiano, Malvasia, San Colombano. Titolo Alcolometrico Volumico: 16%. Produzione: Appassimento naturale delle uve fino a Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia. Vinificazione tradizionale in piccoli caratelli di castagno per almeno 6 anni. I caratelli sono collocati sotto tetto e la fermentazione alcolica si svolge a freddo nei mesi invernali.

Il mio giudizio: un buon Vin Santo, ottimo voto 88/100.

Urano Cupisti

Vitigni: 60% Trebbiano20% Malvasia20% San Colombano

Denominazione: Vinsanto di Carmignano DOC

