

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini

L'ALTRA TOSCANA

Mercoledì 5 marzo 2025

Proprio un'altra Toscana!

Quando si parla della Toscana vitivinicola i nomi che ritornano come un eco infinito sono:

- **Chianti Classico;**
- **l'altro Chianti nelle sue innumerevoli e diverse realtà tutte racchiuse nel Consorzio Vino Chianti anche detto Chianti Lovers;**
- **Rosso e Brunello di Montalcino;**
- **Rosso e Nobile di Montepulciano;**
- **Bolgheri.**

Esistono le zone vitivinicole **dell'Altra Toscana**, quella meno conosciuta, che esprimono "talenti vinicoli" di tutto rispetto come:

Colli Apuani, Colline Lucchesi, Garfagnana, Montecarlo, Carmignano, Terre di Pisa, Montescudaio, Val di Cornia, Isola d'Elba, San Gimignano, Valdichiana, Cortona, Monteregio, Montecucco, Scansano, Val d'Orcia, Capalbio.

È tra quest'ultimi che sono stati individuati otto campioni rappresentativi non solo di precise aree vinicole ma capaci di raccontare otto storie diverse, scritte dai rispettivi produttori. Ne è uscito un puzzle interessante, stimolante, curioso ed infine altamente didattico.

Questa la degustazione che ne è scaturita:

- **Focerosso 2021, Luciano Baldiati. Vitigni: Cabernet Sauvignon , Merlot , Sangiovese.**

Vinificazione e affinamento: Macerazione con le bucce in vasche di acciaio inox, maturazione in barriques di rovere di allier 40% nuove, 30% di secondo passaggio, 30% di terzo passaggio, per 12 mesi. Dopo la decantazione naturale imbottigliato e rimasto in bottiglia per cinque mesi. Non filtrato.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100;

- **Cabernet Franc 2018 La Fralluca**

La selezione di Cabernet Franc. Ha una doppia anima, complesso e profondo; ossigenandolo nel calice ha emanato sentori di frutta rossa come ribes, fragola e lampone. Fine ed elegante ha in sé tutte le caratteristiche dei vitigni e del territorio. Bouquet caratterizzato da una sfumatura di macchia mediterranea, ribes nero e mora di rovo; ha sfoggiato aromi di legno di sandalo, foglie di menta, ricordi ferruginosi e torrefatti. Una trama accurata di tannini levigati che si è sviluppata gradualmente, alimentando il corpo e l'intensità del sorso. Esauriente percezione sapida, lungo epilogo balsamico e fruttato. Fermentazione in acciaio per poi maturare 18 mesi in barrique di rovere francese.

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100;

- **Canaiolo 2013 Castello della Paneretta**

Rosso profondo con note violacee espressione di giovinezza, naso fruttato, dolce e suadente. Caldo e morbido all'assaggio, con una lunga chiusura di spezie dolci. Le uve macerano in serbatoi di acciaio inox per 5 giorni, per poi maturare lentamente in barriques nuove per due anni. Siamo nel cuore del Chianti Classico, a Monsanto, in quella zona della Val d'Elsa che guarda verso San Gimignano, dove si trova quest'azienda tra le più storiche di tutto il territorio: il Castello della Paneretta. Nel 1984 la Paneretta fu acquisita dalla famiglia Albisetti. Oggi, nei 22 ettari destinati a vigneto, si coltivano solo ed esclusivamente, per una precisa filosofia aziendale, vitigni autoctoni, che danno vita a otto vini identitari, fortemente espressivi di uno dei terroir più affascinanti e rinomati di tutto il panorama enologico mondiale.

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100;

- **Elba Sangiovese Lazarus 2020 Valle di Lazzaro**

Rubino. Al naso è risultato ampio e di buona intensità; sono emersi, in particolare, sentori di piccoli frutti rossi e note floreali. Al palato si è rivelato di buon corpo e di gradevole persistenza. Questo Rosso a **firma Stefano Farkas**

nasce da uve della varietà sangiovese (o sangiovetto, come veniva tradizionalmente chiamato sull'isola d'Elba) ed è disponibile, come tutti i vini dell'azienda Valle di Lazzaro, in quantità limitata. Dopo la vendemmia effettua la fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Resta alcuni mesi in barrique prima di essere messo sul mercato, almeno due anni dopo la vendemmia.

Il mio giudizio: Ottimo, 89/100;

- **Montecucco Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2018 Collemassari**

Rosso rubino scuro, al naso è risultato complesso, pulito, fine e avvolgente: aromi di marasca e viola con una dolce speziatura prima di una gradevole sensazione minerale. Al palato ricco, succoso, ben equilibrato tra tannicità ed acidità. Il Lombrone proviene da un'attenta selezione delle migliori uve di sangiovese di un vigneto posto a circa 300 mt. sul livello del mare. La vinificazione in tini di rovere e la successiva maturazione in grandi botti portano ad un vino morbido sostenuto da un'acidità mai eccessiva. Un'oasi biologica incontaminata di oltre *1200 ettari, di cui 120 vitati e il resto oliveti e tanto bosco.*

Il mio giudizio: vino di grande stoffa e longevità. Eccellente, voto 90/100;

- **Varietà Antiche Anfora 2020. Azienda Ottomani. Canaiolo Nero, Colorino, Ciliegiole e Malvasia Nera in proporzioni 40-30-15-15.**

Uve provenienti dai vigneti posti fra Impruneta e Strada in Chianti, a cavallo delle due Docg Chianti Classico e Chianti, condotti rispettando i dettami dell'agricoltura biologica, su suoli calcarei con presenze di argille e scheletro. Vendemmia manuale selezionata, il 20% delle uve rimane a grappolo intero (con i raspi), fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce che si protrae fino a primavera, circa sei mesi, in anfore di terracotta di Impruneta. Segue imbottigliamento senza utilizzo di filtrazioni e coadiuvanti. La bottiglia che ha fatto chiacchierare tutti i presenti.

Il mio giudizio: affascinante per la sua diversità, incuriosente per la complessità olfattiva, stimolante al palato per la sua difformità e "il fuori dagli schemi", alla fine rientrando in quei vini che definisco "indecifrabili", che non si riescono a capire, incomprensibili, enigmatici. Senza voto!

- **Vigna Cattiva 2020. Azienda Terreno. Merlot 100%**

Natura del suolo: franco argilloso ricco calcare con abbondante scheletro di origine pleistocenica. Vigneti in Volpaia, Radda in Chianti, Siena, Fermentazione a temperature controllata per 30 giorni, rimontaggi e delestage durante la fermentazione, Affinamento: 1 anno in botti da 10 hl di rovere francese e minimo 3 mesi in bottiglia. Note di frutta rossa matura, mora, mirtillo che si mescolano a sentori di sottobosco e speziature di vaniglia, tabacco. Al palato ha presentato una buona struttura, un corpo lineare sottolineato da una gradevole freschezza e acidità, con un tannino elegante e fine.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100;

- **Carmignano 2020 Terre a Mano Bacchereto.**

Il Carmignano di Fattoria di Bacchereto - Terre a Mano è stato **vinificato in cemento e affinato in botte grande. Di bella progressione al naso con sentori di frutta rossa matura, cuoio, tabacco dolce e liquirizia. Al palato è risultato potente, elegante, morbido, fresco e persistente.** È prodotto con una base importante di Sangiovese e un saldo di Canaiolo nero e Cabernet Sauvignon, da secoli presente nelle vigne del territorio. **L'affinamento in botte grande, permette al vino di acquisire la giusta armonia espressiva conservando gli aromi fruttati dell'uva matura, arricchiti da sfumature vegetali e da eleganti aromi terziari.** La Fattoria di Bacchereto - Terre a Mano si trova nella zona collinare a sud-ovest di Prato, dove gestisce una grande tenuta di oltre 160 ettari, di cui solo 8 coltivati a vigneto e il resto destinati a oliveto, boschi, frutteti, castagneti e prati.

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.

Urano Cupisti