

BIBENDA 28 DUEMILAOTTO



COSTA TOSCANA

COSTA TOSCANA

LUCA GRIPPO

UN PICCOLO MANIPOLO DI PRODUTTORI, NEL MAGGIO 2003, SI UNÌ CON LO SCOPO DI DIFENDERE, PROMUOVERE E DIFFONDERE LA CULTURA DELLA PRODUZIONE VINICOLA DEI TERRITORI DELLE PROVINCE TOSCANE CHE SI AFFACCIANO SUL TIRRENO, LUOGHI DI MARE E DI LUCE. OGGI SONO CIRCA CENTO LE AZIENDE ASSOCIATE SOTTO LA PRESIDENZA DI GINEVRA VENEROSI PESCIOLINI. VE NE PRESENTIAMO 50.



BIBENDA 28 DUEMILAOTTO



COSTA TOSCANA



La Toscana, come del resto tutto il territorio del Bel Paese, ti accoglie con una sorta di preziosa unicità, bugnata come la punta di un diamante, perfetto nella sua essenza, unico nelle sue facce, raramente replicabile. La varietà paesaggistica davvero inimitabile, che spazia tra le colline che si snodano tra Firenze e Siena - l'ambito chiantigiano e l'altrettanto ricercata Montalcino - e le morbide colline che caratterizzano il paesaggio costiero, inducono a immaginare l'intervento di una sorta di mano artistica che ha delineato così brillantemente il territorio, riflettendone storia, civiltà e, non ultimo, spiccata attitudine al gusto enogastronomico. Dalla silenziosa campagna di Gaiole in Chianti è forse partito il primo esempio di vino di qualità della penisola, la celebre ricetta di fine Ottocento dell'illustre Ricasoli che dette vita ad un prodotto che è oggi divenuto simbolo di un intero territorio, esempio seguito nel 1968 dal marchese Mario Incisa della Rocchetta, con l'uscita in commercio, dopo varie sperimentazioni, della prima vera annata di quel vino ottenuto da uva confidenzialmente appellata Francesca, svelto richiamo ai Cabernet "portati" da oltralpe. Con le dovute sfumature pedoclimatiche, si può tranquillamente affermare che il clima della Costa Toscana "funziona" in maniera pressoché simile: dal nord del fiume Cecina al sud della Maremma grossetana, passando per i terreni metalliferi di Bolgheri, il microclima gode dell'azione mitigatrice del Tirreno, ne consegue una sorta di positiva omogeneizzazione in termini di andamento stagionale, che consente all'intero territorio di giovarsi di un clima temperato anche nei millesimi più avversi.

Possiamo dichiarare apertamente la difficoltà nel descrivere un'area tanto variegata e articolata come la Costa Toscana, la nostra indagine infatti si è mossa su diversi versanti abbracciando tre differenti macro aree, quella delle floride Colline Lucchesi e di Montecarlo, della sfarzosa Costa degli Etruschi, per giungere infine all'ambiziosa Maremma, un viaggio organolettico tra meraviglie enologiche.

Si comincia dall'area di Montecarlo, un suggestivo borgo arroccato tra stupende ville patrizie, con Cercatoia a sorreggere l'intera Doc, ma il deciso impulso al rinnovamento è giunto in zona dalle limitrofe Colline Lucchesi, un territorio formato da detriti appenninici integrati a una nutrita componente argillosa, dove il Sangiovese la fa da padrone, pur arricchito nell'essenza da poliedrici vitigni internazionali.

Più a sud è la volta della Costa degli Etruschi, un triangolo che si estende per una trentina di chilometri lungo il Tirreno, tra rinomate Doc e la terra degli antesignani Supertuscan, toccando le province di Livorno e Pisa. Attraverso borghi medievali, boschi e dolci colline, si susseguono vertiginosamente vigneti ordinatissimi che riportano alla mente i filari di Bordeaux, e sullo sfondo il rassicurante blu del mare a contrassegnare un paesaggio mozzafiato. In zona, ville attorniate da viti allevate a regola d'arte, ordinate file di cipressi, gli stessi cantati dal sommo poeta Carducci, che riportano alla mitica annata 1985 del

Sassicaia, quel trampolino di lancio internazionale che trasformerà in meno di dieci anni un territorio da vini da tavola, in una Doc a sé stante, quella Bolgheri, con tanto di sottozona "Sassicaia", caso razionale di francesizzazione del disciplinare nostrano. La nostra esplorazione approda nel cuore della Maremma, in un percorso coinvolgente che si snoda tra gli angoli più belli del Tirreno, fino a giungere alle porte del Lazio.

Mentre negli anni '80 il consumo del vino comune subiva una drastica flessione, cominciarono a fiorire richieste di prodotti dall'alto standard qualitativo, sulla scia di quanto avveniva per il fenomeno Sassicaia. L'eco di questo successo si estese lentamente anche in Maremma, in particolare nel grossetano. Qui, proprio alla fine di quegli anni, iniziarono a "germogliare" le prime piante di Cabernet, Merlot e i cosiddetti vitigni "migliorativi", interpretati, però, come semplice complemento al "Re" Sangiovese. Solo alla metà degli anni '90 queste varietà trovarono la via della gloria, quando le tecniche di vinificazione, al pari del lavoro in vigna, si fecero più attente e rigorose, abbandonando quei siste-

mi classici che della tradizione conservavano soprattutto le dinamiche negative. Ma a differenza di Bolgheri, punto di riferimento a livello globale di grandi rossi da taglio bordolese, qui non cessa di dare risultati eccellenti il Sangiovese "puro", con tratti distintivi estremamente dissimili da quelli della Toscana centrale che nella zona costiera assumono esclusivi caratteri di immediatezza e "internazionalità". Accanto sua maestà il Sangiovese, occorre una breve citazione per il Cilieggiolo, storico vitigno da taglio toscano, che fra Sovana e Pitigliano - nella zona più meridionale della maremma - sembra esprimersi in purezza con risultati irripetibili altrove.

Il nostro viaggio si conclude qui, nel nuovo Eldorado vitivinicolo toscano, la Maremma, un lembo di terra che fu palude, oggi affermata zona produttiva dalle potenzialità ancora non del tutto espresse. Ciò che meraviglia è che da quando la Toscana costiera del vino ha imparato a camminare, ha subito iniziato la sua corsa, imponendosi in egual modo sia nei mercati nazionali che in quelli esteri.



DEGUSTAZIONI COSTA TOSCANA

L. COSTANTINI // L. GRIPPO

■ LUCCA

❖ *Colle di Bordocheo*

Via di Piaggiori, 123
55018 Capannori - Segromigno in Monte
0583 929821

78

COLLINE LUCCHESI ROSSO PICCHIO 2005

Rosso Doc - Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot - 13,5% - € 9

Rubino. Olfatto tratteggiato da visciole sciropate, liquirizia, cuoio e ricordi vagamente metallici. In bocca è caldo, con una struttura ancora in via di assestamento. Un anno in barrique. Tortellini al ragù.

❖ *Fattoria Colle Verde*

Località Castello
55010 Matraia
0583 402310

86

COLLINE LUCCHESI ROSSO

BRANIA DELLE GHIANDAIE 2005

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Syrah 10%
13,5% - € 20

Rubino terso. Al naso frutti di bosco, liquirizia e cacao in un netto abbraccio tostato e speziato. In bocca è ardente e polposo, con presa tannica e notevole sapidità a conferire i giusti "spigoli". 2 anni fra botte e barrique. Cacciagione in umido.

❖ *Fattoria del Buonamico*

Via Provinciale di Montecarlo, 43
55015 Montecarlo
0583 22038

84

VASARIO 2004

Bianco Igt - Pinot Bianco 90%, Sauvignon 10%
14% - € 13,50

Paglierino netto. Bei profumi di pesca, cioccolata bianca, mimosa, vaniglia e sottile mineralità. Sorso caldo, sapido e sostanzioso, con la partecipante del legno ben integrata; la chiusura è appena asciugante. Barrique. Carbonara.

82

VILLA LOMBARDI 2006

Rosso Igt - Sangiovese e Syrah - 13,5% - € 12,50
Veste purpurea. Richiama alla memoria il succo di amarene, mirtillo, pepe, chiodi di garofano e tocchi floreali. In bocca è piuttosto spigoloso: ha tannini ancora evidenti e un grintoso finale di frutta acerba. Spezzatino con patate.

❖ *Fattoria di Fubbiano*

Via di Tofori Fubbiano
55010 San Gennaro - Capannori
0583 978011

85

I PAMPINI 2005

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Teroldego 10%
14% - € 19

Rubino limpido. Si scorgono brodo di giuggiole, china, liquirizia, petali di rosa appassiti, incenso. Assaggio sostanzialmente bilanciato, dote tannica non perfettamente domata, persistenza discreta. Botte e barrique. Involtini di manzo lardellati.

❖ *Fabbrica di San Martino*

Via Pieve S. Stefano, 2511
55100 S. Martino in Vignale - 0583 394284

83

COLLINE LUCCHESI ROSSO 2005

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Canaiolo, Ciliegiolo e Colorino 35% - 13,5% - € 15

Rosso rubino. Profuma di visciole, prugne, viola mammola, cannella e pepe nero. Incipit "caliente" e sapido, segue una carica tannica non fluidissima che asciuga un po' il finale. Un anno in botte. Pecorino di Pienza semistagionato.

❖ *Fattoria Sardi Giustiniani*

Via della Mulina, 747
55100 Monte San Quirico - Tre Cancelli
0583 341230

86

COLLINE LUCCHESI MERLOT SEBASTIANO 2005

Rosso Doc - Merlot 100% - 14% - € 16

Colore rubino. Spiccano frutti selvatici in confettura, cioccolata al latte, pepe verde e toni tostati dati dai legni di maturazione. Coerente e compatto, fornito di buon corpo e giusta freschezza di beva. 10 mesi in tonneau. Sella di coniglio alle prugne.

❖ *La Vigna di Gragnano*

Via della Chiesa, 44
55012 Capannori - 0583 974037

85

POGGIO DE' PAOLI 2001

Rosso Igt - Merlot 90%, Cabernet Franc 10%
13,5% - € 21

Rubino-granato. Si riconoscono mora, china, cioccolato fondente, ginepro, pepe e humus. Assaggio in sintonia con il naso; in chiusura alcol

e tannini sdirazano lievemente. Barrique 18 mesi. Filetto al pepe verde.

❖ *Podere Concori*

Loc. Concori
55027 Galliciano Garfagnano - 0583 766374

85

MELOGRANO 2006

Rosso Igt - Syrah 70%,
Pinot Nero 20%, a.v. 10% - 13% - € 14
Tonalità purpurea. Sfilano fragranze di lampo-
ni, conserva di fragole, rosa canina, geranio, spe-
zie dolci e gianduia. Ha una struttura di medie
pretese, ma è assolutamente bilanciato e spasso-
so; un bel bere. Un anno in barrique di 3° pas-
saggio. Tacchino arrosto.

❖ *Tenuta di Valgiano*

Via di Valgiano, 7
55018 Valgiano - 0583 402271

91

COLLINE LUCCHESI ROSSO 2005

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Syrah 20%,
Merlot 20% - 13,5% - € 50

Rubino compatto. Splendida parata aromatica di cassis, lamponi, felce, tartufo, elementi minerali e un ricercatissimo tocco speziato. In bocca è carnoso, fresco, minerale, con tannini magistralmente ricamati e un finale armonioso. Barrique. Coscio d'agnello alle erbe.

86

COLLINE LUCCHESI ROSSO

PALISTORTI 2004

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Syrah 15%,
Merlot 15% - 13% - € 15

Rubino. Offre aromi di prugna, confettura di rose, sottobosco e spezie appena accennate a guarnire. Al palato ha tannini fitti e vispa freschezza, ancora non del tutto domati dall'antagonista morbidezza. Botte grande e barrique. Pecorino semistagionato.

❖ *Terre del Sillabo*

Via Camaiole Trav. 5
55100 Loc. Cappella Lucca - 0583 394487

86

COLLINE LUCCHESI MERLOT NIFFO 2005

Rosso Doc - Merlot 100% - 14% - € 16

Rubino di sobria concentrazione. Nette note di succo di ribes e mirtillo, accompagnate da chinotto, aneto e pennellate speziate. Sorso equili-

brato, pieno e gradevolmente salmastro; tannini appena asciuganti. 18 mesi in barrique. Cervo alle prugne.

■ PISA

❖ *Badia di Morrona*

Via di Badia, 8
56030 Terricciola
0587 658505

87

N'ANTIA 2004

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 60%,
Merlot 25%, Cabernet Franc 15%
14,5% - € 18

Rubino scuro. Al naso ventate di prugna e lampone, tabacco e lievi note fumé. Fascia il palato con fisica struttura, bilanciata da buona componente tannica, per nulla invadente. 15 mesi in barrique. Cinghiale alla cacciatora.

❖ *Caiarossa*

Loc. Serra all'Olio, 59
56046 Riparbella
0586 699016

89

CAIAROSSA 2004

Rosso Igt - Merlot 30%, Petit Verdot 20%,
Cabernet Franc 17%, Cabernet Sauvignon 16%,
Sangiovese 10%, Grenache 3%, Syrah 2%,
Mourvèdre 2% - 15% - € 38

Rubino cupo. Animo raffinato e al contempo profondo, si susseguono sensazioni di prugna e cassis, nobili toni vegetali e humus, su un florido sfondo mentolato. Pieno e avvolgente, dolce nell'interezza, ha tannino rotondo e lunga persistenza. Botti di quercia e vasche di cemento. Agnello agliato.

❖ *Castello del Terriccio*

Loc. Terriccio
56040 Castellina Marittima
050 699709

89

LUPICAIA 2004

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 85%,
Merlot 10%, Petit Verdot 5% - 14% - € 92
Rubino denso. Naso elegante ma ancora compresso, frutti di bosco in confettura, toni di torrefazione, lievi soffi vegetali. Buon equilibrio gustativo, ha tannino non dirompente e corpo pieno. 18 mesi in barrique. Cinghiale in umido.

88

TASSINAIA 2004

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Cabernet
Sauvignon 30%, Merlot 30% - 14% - € 28
Rubino radioso. Naso appariscente, con profumi di frutti selvatici in confettura alternati a ricordi di macchia marina misti a tocchi di spezie dolci. In bocca dona equilibrio e pregevole trama tannica. Barrique. Persistente. Stinco di maiale al forno.

❖ *Fattoria Poggio Gagliardo*

Loc. Poggio Gagliardo, 49
56040 Montescudaio
0586 630661

86

VEL AULES 2005

Rosso Igt - Malvasia Nera 62%, Colorino 38%
13,5% - € 40

Rubino sfumato sull'unghia. Olfatto complesso, con aromi di ciliegia in evidenza e toni di lampone, pepe nero e humus a completare l'insieme. In bocca l'orma acida è tutta da seguire, accompagnata da tannino irto e contrastante morbidezza. Barrique. Lepre in salmì.

❖ *Fattoria Sorbaiano*

Loc. Sorbaiano, 39
56040 Montecatini Val di Cecina
0588 30243

86

MONTESCUDAIO ROSSO DELLE MINIERE 2003

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet Franc
30%, Malvasia Nera 10% - 13,5% - € 20
Rubino cupo. Naso "terroso", contraddistinto da accattivanti profumi di more, prugne, peonia, sottobosco e accenti speziati. In bocca buon equilibrio con freschezza pronunciata e tannini coesi, contrastati da pari morbidezza. Un anno in barrique. Coniglio ai peperoni.

❖ *Fontemorsi*

Via delle Colline
56040 Montescudaio - 0583 349006

86

GUADIPIANI 2005

Rosso Igt - Sangiovese e Merlot - 13,5% - € 18
Il carattere varietale del Sangiovese emerge sprigionando sensazioni di prugna matura, more e tabacco biondo. Equilibrata struttura, morbida e ben sostenuta dal tannino, finale particolarmente sapido. Barrique. Piccione con funghi.

