

DEGUSTAZIONI

MONTE FELIX

Non soltanto **rossi di grande spessore** e carattere, ma anche **bianchi e rosati di assoluto interesse** in questa Doc

di Beppe Giuliano

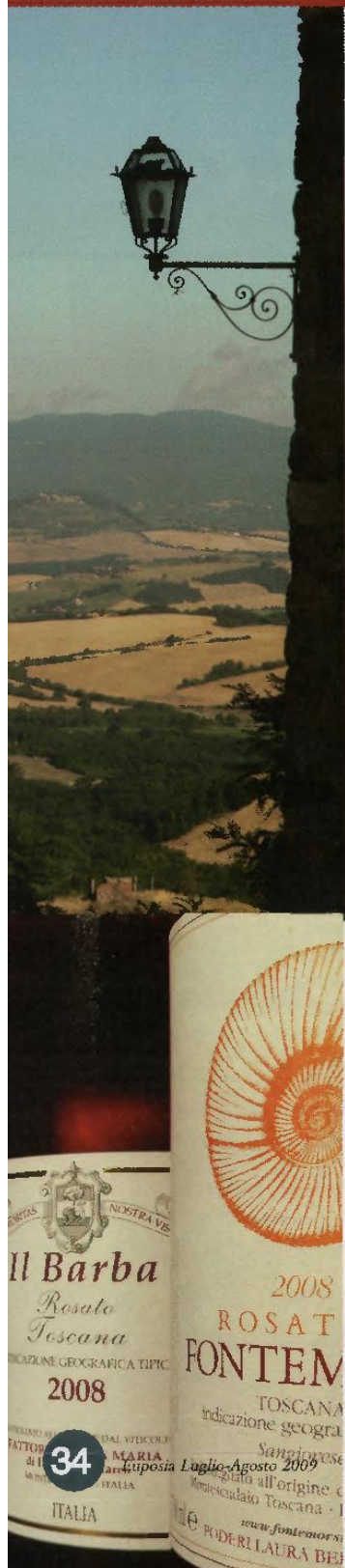
◀ È la terza volta che Euposia torna a Montescudaio, una delle Doc con maggiore storia - è stata avviata con grande lungimiranza nel 1976 - in Toscana, che si sviluppa lungo il bacino del fiume Cecina. Una zona beneficiata da un bellissimo clima che gode in primis degli influssi positivi del mare Tirreno a pochissimi chilometri in linea d'aria, ma dove la presenza della vita nonostante i passati che risalgono agli Etruschi non è poi così evidente.

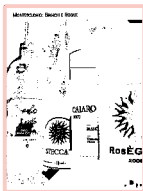
I vigneti non si sviluppano a vista d'occhio, non c'è l'intensità di altri territori altrettanto vocati. Le vigne sono sempre in secondo piano rispetto alle coltivazioni di seminativi e anche quelli in collina (altra grande carta di Montescudaio: alcuni sono collocati vic-

no ai 500 mslm) sono "oscurati" spesso dai boschi che qui hanno una valenza economica importante.

In tutto, le quattordici aziende che aderiscono al Consorzio producono poco più di un milione di bottiglie l'anno: un numero che lascia intendere delle enormi potenzialità inesprese di questa zona che registra (e non è un atout da niente) anche una presenza turistica assai importante. Lungo le strade le macchine, a farci caso, sono più straniere che dei locali e la presenza di una solida e diffusa base d'accoglienza lascia ipotizzare che non dovrebbe essere difficile convincere i turisti che ritornare a casa con qualche cartone di vino locale ...

Continua a pagina 38





MONTESCUDAIO: BIANCHI E ROSATI





DEGUSTAZIONI

MONTESCUDAIO



La Degustazione

Il tasting ha preso in considerazione i bianchi Doc e Igt a partire dalla vendemmia 2008 e i Rosati, tutti Igt, attualmente in commercio.

Fattoria Santa Maria Tonfo de'Masso Doc 2008

L'uvaggio è di trebbiano e vermentino; al naso note di fiori bianchi e sambuco, gradevolmente balsamico. Si sviluppa bene nel tempo. Al palato è però leggermente scarico, con una buona mineralità e un finale ammandorlato. Non molto persistente.

In degustazione: 78

La Serra del Pino Ceciaia Doc

Anche qui un trebbiano e vermentino al 60-40 di proporzione. Colore giallo carico, all'olfatto ha evidenti note erbacee: fieno e fiori bianchi, frutta a pasta bianca non perfettamente matura. Palato interessante anche se un po' monocorde.

In degustazione: 79

La Regola Le Prode Igt 2008

Luca Nuti mostra la mano in questo blend di vermentino, trebbiano e malvasia. Al naso è armonico, con note sin-

mielate, fiori e frutta a pasta gialla, una leggera nota tropicale. Il palato si conferma rotondo, caldo. Tornano i sentori di fieno e di mandorla dolce sul finale.

In degustazione: 83

Fattoria Poggio Gagliardo Sottobosco Igt 2008

Trebbiano e canaiolo bianco nell'uvaggio. Al naso l'impatto è immediatamente alcolico, con note floreali ed erbacee in evidenza. Il palato è caldo, etereo, di non grande persistenza, beverino.

In degustazione: 78

Fattoria Poggio Gagliardo Montescudaio Bianco Doc 2008

Trebbiano, vermentino e malvasia bianca formano il blend. Al naso profumi di fiori bianchi, glicine, erba tagliata, una nota citrina. Al palato sentori di mandorla e nocciola, fieno. Finale lungo; armonico ed elegante.

In degustazione: 83

Fattoria Poggio Gagliardo Montescudaio Vermentino Doc Linaglia 2008

Emergono con immediatezza le note vegetali, la frutta a pasta bianca matura, la pera, la banana, frutta tropicale a chiudere. Al palato è pieno, corposo, multidirezionale. Di nuovo la frutta a

pasta bianca. Finale lungo, ammandorlato gradevolmente.

In degustazione: 85

Antica Fattoria Sorbaiano Montescudaio Bianco Doc 2008

Trebbiano, vermentino e chardonnay nell'uvaggio. Già all'olfatto si presenta complesso ricco. Con note fruttate caratteristiche, di carattere. Lo si ritrova poi al palato dove è complesso, armonico, con un buon finale.

In degustazione: 84

Fontemorsi Tresassi Igt Toscana 2008

Blend assai riuscito di uve chardonnay e viognier. Al naso immediati profumi di frutta a pasta gialla matura, albicocca, fico, l'arancio. Al palato è ricco, complesso, con sentori di frutta tropicale e fiori. Pesca a pasta gialla. Finale lungo, assai elegante.

In degustazione: 85

La Regola Steccaia, Igt Toscana 2008

Vermentino con un supporto di sauvignon blanc e di viognier. Il sauvignon si palesa con forza ed immediatezza con profumi marcati di pesca, frutta arancione come il melone, l'albicocca. Eppoi il cocomero. L'ottima impressione al naso



si conferma in bocca: largo, lungo, complesso, una gran spalla acida, sentore di pomodoro, finale aromatico.

In degustazione: 90

La Regola

Lauro Igt Toscana 2007

Chardonnay e viognier in pari misura, con un passaggio in barrique di circa sei mesi. Nuti voleva un vino più importante e longevo. Già al naso emerge una nota di incenso, frutta candida, albicocca secca. Buona mineralità che poi si ritrova al palato, assieme a sentori di salvia, bacca di ginepro - marcatore del territorio - e macchia mediterranea.

In degustazione: 83

**Antica Fattoria Sorbaiano
Bianco Montescudaio Doc
Lucretraia 2007**

Trebbiano, vermentino e chardonnay in questo blend che, dopo otto mesi di legno, si presenta con una bella nota mielata e di pesca gialla matura. Al palato una bella acidità da struttura e lunghezza, con un finale dolcemente ammandorlato.

In degustazione: 84

Caiarossa

Bianco Igt Toscana 2007

Viognier e chardonnay con dieci mesi di legno, in biodinamica, resa di soli 30

quintali per ettaro, pochissime bottiglie prodotte ma tutte di altissima qualità grazie alla mano di Dominique Génot, giovane enologo francese da tre anni a Montescudaio. Un vino di grande personalità; al naso profumi di miele, fiori e frutta gialla molto matura. Una bella nota fumè. Al palato è mielato. Sentori di melone, albicocca. Rotondo, persistente.

In degustazione: 92

**Fattoria Poggio Gagliardo
Montescudaio Chardonnay Doc
Vignalontana 2006**

Gradevolmente aromatico, frutta gialla matura, finale erbaceo. Al palato è fresco, con finale ammandorlato.

In degustazione: 79

**Fattoria Santa Maria
Il Barba**

Rosato Igt Toscana 2008

Sangiovese in purezza. All'olfatto profumo di ciliegia e fragola ancora poco matura. Il palato è potente, con sentori di frutta rossa e una bella spalla acida.

In degustazione: 80

La Serra del Pino

Lori

Rosato Igt Toscana 2008

Il blend vede un uvaggio classico davve-

ro: sangiovese e malvasia nera. Al naso buoni profumi che vengono un po' vanificati da un palato tronco, monocorde.

In degustazione: 77

Fontemorsi

Rosato Igt Toscana 2008

Di sole uve sangiovese. Al naso profumi di piccoli frutti a bacca rossa, un accenno di vaniglia e macchia mediterranea. Il palato è complesso, lungo e armonico con una bella evidenza di frutta rossa e ciliegia nera.

In degustazione: 84

La Regola

Rosegola Igt Toscana 2008

Sangiovese, merlot e syrah per questo rosato; il blend varia ogni anno. Olfatto complesso, molto ricco, con una bellissima nota di fiore di rosa. Il palato riprende questa rosa e la unisce a profumi di frutta rossa. Gradevolmente speziato.

In degustazione: 84

Ginori Lisci

Bacio Rosato Igt Toscana 2008

Il blend vede sangiovese e merlot. Al bicchiere si presenta con un bellissimo colore salmonato. All'olfatto è floreale, intenso, con profumi di piccoli frutti a bacca rossa e gradevolmente mediterraneo. Il palato è bello vinoso, fragrante.

In degustazione: 87



DEGUSTAZIONI

MONTESCUDAIO



Continua da pagina 34

è il modo migliore per ricordarsi di un territorio davvero unico...

A rendere ancora più grandi le potenzialità di Montescudaio (e siamo a quattro: rispetto a tante altre Doc italiane di dimensioni analoghe qui c'è il rischio di dimenticare qualcosa di utile...) c'è poi la possibilità di sviluppare in questa zona - meglio che in tante altre - un'agricoltura ancora più rispettosa dell'ambiente.

Questo avrebbe indubbiamente dei vantaggi in termini di mercato. E lo sforzo non sarebbe poi così grande; ci sono già cantine che lavorano in biodinamico (Caiarossa, ad esempio), altre che si stanno portando sul biologico

(Fontemorsi; per citarne una che ha già studi avviati), altre che già per conto proprio hanno ridotto la chimica e stanno lavorando nel massimo rispetto dell'ambiente pur senza dirlo e certificarlo (La Regola, fra le altre). Avere poi i vigneti circondati da boschi pone queste coltivazioni in larga parte al riparo dalle lavorazioni altrui.

Quali altri i punti di forza?

Ne evidenziamo soltanto altri due: la grande mole di investimenti che i produttori hanno messo sul tavolo. Ci sono progetti di nuove cantine, di ampliamento delle pre-esistenti, di sviluppo di aree dedicate all'accoglienza dei wine-trotter con appartamenti, piscine e sale degustazioni; la presenza di investitori esterni.

Il fatto di avere imprenditori francesi (Caiarossa è controllata dalla stessa proprietà di Chateau Giscours e di Chateau du Tertre, due Crus classé a Margaux - Bordeaux), svizzeri (Pagani De Marchi) o lombardi (Fontemorsi ha una gestione toscana, ma la proprietà fa capo a ... Berlucchi) testimonia che la zona ha una grande potenzialità.

C'è terroir, c'è storia e tradizione e alto lignaggio, c'è una classe imprenditoriale nuova, ci sono anche i testimonial per le cronache più gossipare (Oliviero Toscani si appresta alla prima vinificazione dai suoi vigneti nei dintorni di Casale Marittimo, in piena collina fronte-mare)...

Per fortuna c'è anche il vino. E quello - da solo - merita più di tutto il resto... >