

## Vino, i piccoli produttori in vetta alla classifica Il Brunello re della cantina

di Antonio Valentini



L'avanzata dei piccoli produttori avviene all'insegna del basso profilo. Appresso si portano il duro lavoro nella vigna, le ansie per un clima bizzarro, i conti in banca da travet e le cambiali da pagare, consapevoli che la sfida dei mercati è troppo grande per le loro piccole tasche. Eppure investono, innovano, rischiano capitali sui loro fazzoletti di terra. Azzardano. Ora che la guida 2012 dei vini dell'Espresso gli dà ragione premiandone gli sforzi, acquisiranno la consapevolezza di essere la parte migliore del movimento vinicolo toscano, fatto di grandi cantine che legano il proprio nome alla qualità e alla continuità, ma anche di microproduttori che formano un tessuto vitale in perenne fermento. È pure merito loro se la Toscana riaggancia il Piemonte tra le eccellenze, 45 vini contro 46, complice l'anonima annata dei Baroli. Ed è soprattutto merito loro se il Brunello si conferma re dei vini toscani, se il Chianti si fa largo a colpi di qualità, se il Grossetano è un pozzo inesauribile di novità e se la Val di Cornia torna a brillare dopo anni di letargo. **Il Brunello e gli altri.** «Sì, a Montalcino il 2006 è stata una grande annata - spiega Ernesto Gentili, curatore della guida assieme a Fabio Rizzari -, con i due Brunelli di Cerbaiola e della Ragnaia vicini alla quota massima e quelli di Pian dell'Orino e Poggio di Sotto in fascia di eccellenza». Anche i Chianti hanno il sapore della vitalità e dell'innovazione: Castello della Paneretta, Badia a Coltibuono, Fattoria Lamole e Val delle Corti propongono grandi bottiglie a prezzi contenuti, non paragonabili a quelli di certe etichette costiere, care fino a essere invivibili. Castellinuzza e Villa del Cigliano non sono da meno. Sottotono, viceversa, a causa di un 2008 non troppo convincente, la zona del Montecucco, che negli anni scorsi era apparsa scoppiettante di vitalità e di novità. Nonostante

ciò, i vini del Grossetano salgono di qualità. La dimostrazione viene dal Morellino Capatosta prodotto da Giampaolo Paglia, eccellente in tutto: «Il Capatosta 2009

## il Tirreno

### Edizione di Livorno

mostra grandi doti di equilibrio, assai più che in passato - commenta Gentili -. È meno legnoso, possiede una personalità più definita, in cui si riconosce bene il sangiovese». Una svolta in nome della bevibilità, poiché lo scopo del vino sta nell'essere consumato a tavola: se è troppo muscolare, come piaceva agli americani qualche anno fa, è destinato a ossidarsi nelle bottiglie che restano aperte. Antonio Camillo, braccio destro di Paglia, sposa la medesima filosofia e centra l'eccellenza con un cilieggiolo in purezza: «E' un'idea di come si potrebbe fare il vino in Maremma - chiosa Gentili -: farli ricchi è facile, perseguire l'equilibrio è molto più difficile». **Bentornata Val di Cornia.** La Val di Cornia, in analogia, attraversa una fase di grande fermento. Una pattuglia di nuovi, piccoli produttori sgomita per guadagnarsi la ribalta. Il vermentino Fralluca è rimarchevole, ma anche aziende come la Bulichella, i Mandorli (tre ettari di terreno) e Macchion dei Lupi di Carlo Parenti instillano ottimismo: «In effetti tira un'aria diversa - aggiunge Gentili -. C'è un'energia nuova, ci sono ragazzi che nelle loro microaziende portano idee innovative e lavorano con passione, producendo vini piacevoli e di carattere». Un fervore contagioso, se è vero che anche aziende storiche come Montepeloso, Podere San Luigi, San Giusto e Sant'Agnese appaiono in salute. Merito della contiguità territoriale con Bolgheri, dove la stabilità dei vini e dei produttori è ormai consolidata? Può darsi, anche se è certo che i due territori si rivolgono a fasce di mercato diverse, con i giganti bolgheresi che tali restano, anche nella capacità di guardare all'export, sicuri come solo i più grandi sanno sentirsi. La Tenuta di San Guido resta un esempio inarrivabile: non solo il Sassicaia si conferma il re dei vini italiani, garantendo qualità altissima a costi accettabili se rapportati ad altre bottiglie meno buone e blasonate, ma anche il Guidalberto ha assunto connotati di prim'ordine. **E più a nord...** Intanto, nel Pisano, Ginevra Venerosi Pesciolini della Tenuta di Ghizzano conquista la fascia dell'eccellenza con il Veneroso, ben figurando con gli altri vini della propria scuderia, a partire dal Nambrot. E' l'eccezione in un territorio che fatica a crescere. Al pari della Lucchesia, dove tranne i soliti grandi (Montechiari, Tenuta di Valgiano, Fattoria del Buonamico), la novità viene dal Podere Concori di Gabriele Da Prato: il Melograno rosso 2009 è il frutto migliore di una viticoltura quasi eroica, dove il plusvalore del lavoro umano si trasferisce al vino conferendogli qualità. **L'ottimismo e Galileo.** Nessuno, tra i produttori, si dimentica però che la crisi morde come mai prima d'ora. I piccoli vitivinicoltori sono spinti da quell'ottimismo della volontà corroborato dai dati della diffusione sempre crescente di vino nel mondo, con gli Stati Uniti che in dieci anni aumenteranno del 40 per cento i consumi, i mercati russo e cinese in rapida espansione, quello brasiliano che promette di partire alla grande in analogia all'Europa dell'est, dove la concorrenza si vince a colpi di qualità a prezzi accessibili. Loro, che stanno trasformando la Toscana enologica in un mix tra Bordeaux e Borgogna, dove le grandi aziende vivono al fianco delle piccole, appaiono disinteressati alle etichette supertecnologiche, ai cavatappi da fiaba, ai bicchieri panciuti, a tutto quel sovrappiù che da anni circonda il mondo del vino. Nel clima di ritrovata sobrietà indotto dalla recessione, conta soprattutto lavorare per innescare un ordine alternativo delle cose. I piccoli produttori toscani l'hanno capito, fidando nell'assunto di Galileo: «Il vino è composto di umore e luce».

© RIPRODUZIONE RISERVATA