

LA GUIDA VINI DELL'ESPRESSO

Chianti batte Brunello per un soffio

L'esperto Ernesto Gentili: «Vermentino di Mola e aleatico rilanciano la produzione dell'Elba»

di Antonio Valentini

Il corpo a corpo vinicolo tra la Toscana e il Piemonte prosegue a colpi di grandezza. A giudicare dai punteggi attribuiti dalla Guida dei Vini 2014 dell'Espresso, che da oggi sarà in vendita nelle librerie, verrebbe da dire che a prevalere è il Piemonte, con 61 vini nella fascia di eccellenza. A una lettura più accurata, invece, è proprio la Toscana a primeggiare, nonostante che le etichette al top siano "solo" 56.

A contare, infatti, non è la classifica ma la capacità di colonizzare i mercati, soprattutto quelli esteri: due milioni di bottiglie pregiate per l'ex Granducato, mezzo milione per la regione sabauda. «Anche il presidente Letta, nel suo discorso in Parlamento, ha fatto riferimento al peso dell'eno-gastronomia italiana. Finalmente, vien da dire». Ernesto Gentili, uno dei curatori della Guida dei Vini 2014 dell'Espresso, ribadisce il concetto che vini e cibo sono uno dei pochi settori in crescita nella pietrificata oscurità della recessione: «Aumenta la qualità dell'export vinicolo, ma pure il suo valore - sottolinea -. Un esempio: sui mercati esteri l'agroalimentare fattura 15 volte più del comparto della moda. Senza dimenticare gli stranieri che vengono in Italia e consumano i nostri prodotti».

Beninteso, ci sono sacche di crisi. Gentili ne sa qualcosa, anche perché è uno tra i massimi conoscitori della realtà vinicola italiana. Solo per la

Guida dell'Espresso ha assaggiato 5-6mila vini da metà maggio a oggi, una media di 80 al giorno: «Buon ritmo per un assaggiatore professionista - spiega -. Anche perché devi ragionare, riflettere su ogni etichetta, non perdere mai di vista nessun dettaglio...»

Come ha trovato i vini toscani?

«Direi bene, rilevo una crescita qualitativa diffusa, rintracciabile dal Montalcino al Chianti classico, con la costa che si muove di conseguenza. C'è maggior consapevolezza e si vedono i frutti dei vigneti impiantati tra la fine degli anni '90 e gli inizi del secolo nuovo».

La guida dell'Espresso ne rappresenta la testimonianza. Anche la Val di Cornia sta riscattandosi dall'anonimato degli anni scorsi.

«È vero. Per un po' di tempo si sono messi a rincorrere le mode o le zone vicine, tipo Bolgheri. Lo facevano in maniera poco convinta. Oggi c'è maggiore consapevolezza, ci sono aziende, anche piccole, che si sono rinnovate. E poi il sangiovese, da quelle parti, viene bene».

Al contrario di Bolgheri...

«Bolgheri non è territorio vocato al sangiovese. Ma in Val di Cornia cominciano a giocare sul carattere di quella zona, sono più convinti delle loro possibilità».

Nella fascia di eccellenza ci sono due aleatici. Perché non sfondano sul mercato?

«È un mercato difficile. Un po' tutti i vini dolci sono in difficoltà anche per la tendenza a moderare il consumo di alcolici. E a fine pasto bere un vino dolce, al pari di un distillato, è diventato un tabù: se poi è rosso, trova maggiori difficoltà di abbinamento. Incide pure il fattore delle produzioni ridotte, che impedisce alle aziende di avviare campa-

gne promozionali intense. Ciò nonostante alcuni aleatici sono eccellenti: oltre al solito "Cristino" c'è finalmente l'Acquabona dell'Elba. Sull'Isola ho notato una crescita, con bianchi e rossi al di sopra dello standard abituale».

I bianchi vanno bene. Ci sono alcuni vermentini davvero buoni. Si dirà che non sono adatti all'invecchiamento, però restano vini di grande piacevolezza.

«In provincia di Livorno ne emergono alcuni. La costanza è rappresentata dal Filemone di Fralluca (Suvereto), però mi ha sorpreso anche il vermentino di Mola (Elba). Spero non sia un caso. Qualcosa di buono si trova anche nelle province di Pisa e di Lucca: vini da consumare rapidamente, senza grandi prospettive ma fatti bene».

Il Brunello resta il re dei rossi toscani. Ma il Chianti si sta esprimendo su buoni livelli. Non trova?

«Se si guarda ai punteggi, un paio di chianti classici hanno ottenuto 19/20, i Brunelli al massimo hanno raggiunto quota 18,5, visto che il 2008 non è stata una grande annata. O meglio, è stata un'annata con poche sorprese, nel senso che a emergere sono le aziende storiche come Biondi Santi, Cerbaiona, Salvioni, Mastroianni, che danno uno spaccato della solidità del territorio».

I prezzi però restano livellati verso l'alto, anche quando si producono centinaia di migliaia di bottiglie. Perché?

«Direi che va bene così: se fanno tante bottiglie e le vendono a prezzi alti, è un fatto positivo. Magari tutti riuscissero in quest'impresa. È chiaro che per il normale consumatore ci sono delle etichette ormai inaccessibili: spendere più di 100 euro per una botti-

glia non è proprio alla portata di tutte le tasche. Però...»

Dica pure.

«La regola è semplice: se fai dei prezzi fuori misura e hai la cantina piena vuol dire che hai sbagliato proprio politica. Ma questi il vino lo vendono tutto, quindi hanno ragione loro... c'è poco da commentare o da moralizzare».

Fa piacere il 19/20 attribuito al Piaggia Riserva 2010 di Silvia Vannucci. La zona di Carmignano ne aveva bisogno.

«In quell'azienda sono bravi e il loro è un vino eccellente. Mi capita spesso di assaggiarlo, di stappare anche vecchie bottiglie. Ne ho aperta una del '97 ed è ancora in forma. In passato li avevo criticati perché usavano troppo legno, facevano vini concentratissimi... Ora hanno tolto il piede dall'acceleratore e i loro rossi sono diventati anche eleganti».

Già, lo stile. Sta modificandosi?

«Sì, c'è una tendenza al cambiamento, nonostante che una certa stampa americana insista su alcuni cliché. Mi sembra che le aziende stiano facendo passi indietro e propendano verso vini meno imponenti e estrattivi. Forse è anche merito di un'annata più fresca come il 2010. Devo dire che anche il Masseto, che nell'edizione 2009 non avevo apprezzato per lo standard a cui eravamo abituati, mi è piaciuto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TOSCANA- I MIGLIORI ACQUISTI 2014

AZIENDA	VINO	ANNATA	LOCALITÀ	PREZZO	PUNTEGGIO
Val delle Corti	Chianti classico	2010	Radda in Chianti	10/12	18,5/20
Castell'in Villa	Chianti classico	2009	Castelnuovo Ber.	10/12	18/20
Colombaio di S. Chiara	Vernaccia Campo della Pieve	2011	San Gimignano	11/13	18/20
Tenuta Pietramora	Morellino Brumaio	2010	Scansano	10/12	18/20
Tenuta San Giorgio	Ciampoleto	2011	Montalcino	13/15	18/20
Le Calcinai	Vernaccia ris. Vigna ai sassi	2009	San Gimignano	11/13	17,5/20
Fontaleoni	Vernaccia Casanuova	2011	San Gimignano	9/11	17/20
Boriassi	Vermentino Mezzaluna	2012	Fosdinovo	10/12	16,5/20
Romano Franceschini	Il Pagliolo bianco	2012	Montecarlo	8/9	16,5/20
I Fabbri	Chianti classico Olinto	2011	Greve in Chianti	8/9	16,5/20
La Fralluca	Vermentino Fiemone	2012	Suvereto	10/11	16,5/20
La Parrina	Ansonica Costa Argentario	2012	Albinia	9/10	16,5/20
Pian delle Querci	Rosso di Montalcino	2011	Montalcino	6/7	16,5/20
Poggio Trevvalle	Santippe	2011	Campagnatico	6/7	16,5/20
San Ferdinando	Cillegiolo	2012	Civitella V. Chiana	8/10	16,5/20
Serpala	Morellino di Scansano	2011	Fonteblanda	9/11	16,5/20



FOTO AGF

TOSCANA
I VINI AL TOP DI OGNI CATEGORIA

PUNTEGGIO	Tipo	Nome	Azienda
BIANCHI			
18	Vernaccia di San Gimignano	Campo della Pieve 2011	Il Colombaio di Santa Chiara
18	Vernaccia di San Gimignano	Montenidoli Fiore 2011	Montenidoli
VINI DOLCI			
19.5	Vin Santo di Montepulciano	Occhio di Pernice 1999	Avignonesi
19		La Sorpresa 2007	Pacina
18.5	Elba Aleatico	Cristino 2012	La Piana
18	Elba Aleatico	Acquabona 2009	Acquabona
18		Il Passito di Corzano 2001	Corzano e Paterno
VINI ROSSI			
19	Carmignano	Riserva Piaggia 2010	Vannucci Silvia
19	Chianti Classico	Riserva 2008	Castell'in Villa
19	Chianti Classico	Riserva 2009	Val delle Corti
19		Il Caberlot 2010	Podere Il Carnasciale
18.5		Bilaccio 2010	Il Borghetto
18.5	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino 2008	Biondi Santi
18.5	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino 2008	Cerbaiona
18.5	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino Riserva 2007	Biondi Santi
18.5	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino Riserva 2007	Lisini
18.5	Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino Riserva 2007	Querce Bettina
18.5		Caiarossa 2010	Caiarossa
18.5		Chianti Classico 2010	Val delle Corti
18.5		Masseto 2010	Ornellaia
18.5		Montechiari Cabernet 2010	Montechiari
18.5		Stielle 2009	Rocca di Castagnoli
18.5		Suisassi 2010	Duemani
18.5	Vino Nobile di Montepulciano	Nocio dei Boscarelli 2009	Boscarelli

Guida vini dell'Espresso 2014