

I VINI DELL'ESPRESSO » LA GUIDA 2014

La rimonta dell'Elba e di Suvereto

Dopo anni anonimi, ecco i riconoscimenti: aleatici, rossi e bianchi conquistano o sfiorano l'eccellenza

di Antonio Valentini

I segnali di riscossa si vedono e sono solidi: la Val di Cornia ha imboccato la strada della rinascita vinicola e le isole, dopo il limbo in cui si erano auto-confiniate, seguono a ruota. Il lento ma evidente cambiamento è certificato dalla Guida 2014 dei vini Espresso, in vendita da venerdì scorso. Due aziende isolane riescono persino a centrare il traguardo dell'eccellenza, entrambe con un prodotto di nicchia che di più non si può. Il riferimento va all'aleatico, se vogliamo il vino elbano per eccellenza, che però sconta forti difficoltà di penetrazione in un mercato da sempre freddo verso i vini dolci, complici la crisi economica e il rallentamento nel consumo di alcolici. Tanto più che i quantitativi limitati prodotti dalle aziende impediscono promozioni su larga scala. In ogni caso l'azienda agricola La Piana di Capraia si conferma al top con il "Cristino" 2012, cui è stato attribuito un punteggio di 18,5/20. L'Aleatico dell'azienda Acquabona di Portoferraio segue a ruota (18/20), mostrandosi nell'annata 2009 più equilibrato di sempre, nel senso che lo zucchero non sovrasta il frutto e anzi con esso si amalgama bene, regalando piacevolezza. Acquabona, peraltro, si fa notare anche per il suo "Ansonica" 2012 (16/20),

pieno di carattere come solo i vini vicini al mare sanno esserlo. Per restare in ambito isolano, va sottolineata la buona performance dell'azienda agricola Mola di Porto Azzurro, sia con il "Vermentino" 2012 (16,5/20) che con l'Elba Aleatico 2011 (16,5/20). Senza dimenticare Arrighi di Porto Azzurro con l'aleatico "Siloso" 2012 (16,5/20). Una menzione la meritano pure il "Rosato" 2012 (16,5/20) dell'azienda Valle di Lazzaro di Portoferraio e l'Elba passito 2011 (16/20) prodotto da Mazzarri a Capoliveri. L'offerta elbana di qualità non si limita però ai bianchi e ai vini dolci, ma contempla pure un rosso, "Oglasa" dell'azienda agricola Cecilia di

Campo nell'Elba. Si tratta di un syrah in purezza speziato e con tratti balsamici, sapido e profondo.

Ma anche in Val di Cornia si fa sul serio. E in particolare il Suveretano sta acquisendo un'identità vinicola precisa, dopo il periodo pionieristico in cui i produttori cercavano di imitare la vicina Bolgheri con alterne fortune. Ferma restando la dimensione internazionale di Tua Rita, che vanta etichette degne del pantheon enologico italiano, va ricordato che Nico Rossi di Gualdo del Re sfiora l'eccellenza con "l'Rennero" 2010 (17,5/20), un merlot in purezza abbonato ai riconoscimenti. Apprezzato pure il "Federico Primo"

(16,5/20), cabernet in purezza che nulla ha da temere al confronto con certi bolgheresi.

Ma al di là delle varietà internazionali, che pure danno buoni risultati, la svolta potrebbe venire dal sangiovese, che ben attecchisce nei dintorni di Suvereto. Lo dimostra il "Vigna alla sughera" 2010 dei Mandorli, con un retrogusto minerale che ne aumenta lo spessore. Ciò nulla toglie alle varietà francesi ormai ben attecchite nel nostro territorio, come dimostra il petit verdot in purezza "Filare 41" 2011 (17/20) di Casa Dei, oppure il "Sogno Mediterraneo" 2011 (16,5/20) della medesima azienda, uvaggio a prevalenza syrah e merlot. L'azienda agricola Russo, al pari di Gualdo del Re, si cimenta con il cabernet in purezza e ottiene un identico punteggio: 16,5/20 per il Sassobucato 2010.

C'è un grande fermento, insomma, confermato dalle aziende emergenti. Tra queste va menzionata La Fralluca, ora capace di affermarsi pure con il rosso "Fillide" 2012 dopo essersi fatta notare per il vermentino "Filemone", ottimo anche nell'edizione 2012.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Nico Rossi con la moglie Teresa dell'azienda Gualdo del Re



Francesca Bellini e Luca Recine titolari dell'azienda Fralluca di Suvereto

I VINI DELL'ESPRESSO 2014 - ELBA E VAL DI CORNIA

Azienda	Vino	Annata	Tipo	Località	Prezzo	Punteggio
La Piana	Aleatico Cristino	2012	d	Capraia	21/24	18,5/20
Acquabona	Elba Aleatico	2009	d	Portoferraio	24/28	18/20
Cecilia	Oglasa	2010	r	Campo Elba	16/18	17,5/20
Gualdo del Re	l'Rennero	2010	r	Suvereto	35/41	17,5/20
I Mandorli	Vigna alla Sughera	2010	r	Suvereto	24/28	17,5/20
Casa Dei	Filare 41	2011	r	Suvereto	24/28	17/20
Casa Dei	Sogno Mediterraneo	2011	r	Suvereto	17/20	16,5/20
Gualdo del Re	Federico Primo	2010	r	Suvereto	22/26	16,5/20
La Fralluca	Fillide	2010	r	Suvereto	11/13	16,5/20
La Fralluca	Filemone	2012	b	Suvereto	10/11	16,5/20
Mola	Vermentino	2012	b	Porto Azzurro	n.d.	16,5/20
Pod. Metocchina	Sasso Bucato	2010	r	Suvereto	19/22	16,5/20
Valle di Lazzaro	Rosato	2012	ro	Portoferraio	9/10	16,5/20
Arrighi	Aleatico Siloso	2012	d	Porto Azzurro	21/24	16,5/20
Mola	Elba Aleatico	2011	d	Porto Azzurro	24/28	16,5/20
Acquabona	Ansonica	2012	b	Portoferraio	10/12	16/20
Bulichella	Hyde	2010	r	Suvereto	29/33	16/20
Casa Dei	Filare 18	2011	r	Suvereto	24/28	16/20
Il Falcone	Vallin dei Ghiri	2011	r	Suvereto	22/25	16/20
Mazzarri	Elba Passito	2011	d	Capoliveri	17/19	16/20
Poggio Rosso	Velthune	2009	r	Populonia	23/27	16/20
Rubbia al Colle	Barriccio	2010	r	Suvereto	15/18	16/20
Sant'Agnese	Spirto	2008	r	Piombino	24/28	16/20



I PRODUTTORI

Gualdo del Re e Fralluca fra le aziende al top della Toscana

► SUVERETO

Nelle pagine dedicate alla Toscana, buona presenza nella Guida vini 2014 de "L'Espresso" delle aziende della Val di Cornia e dell'Elba (vedi tabella riepilogativa). Il punteggio più alto 17,5/20, ad eccezione per gli aleatici lo conquista - insieme a "Oglasa" dell'azienda Cecilia di Campo nell'Elba e "Vigna alla sughera" (Suvereto, azienda "I Mandorli") - un'altra azienda suveretana "Gualdo del Re" con l'etichetta "I Rennero"; etichetta che anno dopo anno continua a convincere gli esperti del settore così come i consumatori.

«Una bella soddisfazione - commenta da Milano il titolare di Gualdo del Re, Nico Rossi - che apprendo in anteprima, non avevo ancora visto gli esiti della guida. Una segnalazione - dice ancora Rossi - che riconosce il nostro impegno, sacrificio e lavoro. I Rennero vendemmia 2010 è un merlot in purezza che è il prodotto di punta dell'azienda ora gestita

da me con mia moglie Teresa, e l'enologa Barbara Tamburini, ma che ha radici che vanno indietro nel tempo. Inizid con mio nonno Gino nei primi anni Cinquanta, poi dal 1960 al 1980 passò a mio padre Amanzio e a quell'epoca cominciai anch'io a dargli una mano. A Milano sto incontrando clienti, distributori nazionali e internazionali, enoteche - dice Rossi - Il lavoro con gli anni è profondamente cambiato e non mancano problemi e nuove necessità. Apparire in una

Guida importante come quella de l'Espresso emoziona sempre e dà anche stimoli e spinta per lavorare sempre più al meglio. Completa la nostra soddisfazione anche la presenza nella guida del "Federico I" 2010 (16,5/20) un cabernet sauvignon 100%».

Da un'azienda storica del panorama della Val di Cornia ad una nata relativamente di recente sulle colline di Suvereto, località Barbiconi. La Fralluca è gestita da Francesca Bellini con il marito Luca Recine,

lei pisana e lui milanese, cura la vigna Federico Curtaz aostano, enologo Paolo Caciornia. Arrivati nel Suveretano nel 2005 hanno lasciato il mondo della moda e dell'abbigliamento per dedicarsi al vino. E la Guida dell'Espresso continua a segnalare anche quest'anno questa simpatica coppia che ha scelto il mondo vino con profondo amore e convinzione raggiungendo risultati di alto livello.

«Una passione ed una curiosità da apprendisti che partì subito con grande convinzione nel 2005 - commenta Luca Recine - e che prosegue con impegno fin dalla prima vendemmia nel 2008. Sappiamo di essere apprendisti, lavoriamo per crescere ancora, nostro obiettivo integrarsi sempre più e meglio in un territorio che dà molto e ha grandi potenzialità». Nelle guida dell'Espresso figurano fra i top locali due vini, entrambi con punteggio di 16,5/20: "Filemone" 2012 un bianco vermentino 95% e - come precisa Recine - un 5% di viognier; e il rosso "Fillide" 2010 sangiovese, syrah, alicante.

Gianni Gorini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

