

Il Tirreno

Edizione di Livorno

Saranno famosi, bottiglie da tenere d'occhio

26 settembre 2011 — pagina 09 sezione: Toscana

Quali bottiglie saranno famose? O, in subordine, quali sono i vini che nei prossimi anni faranno parlare di sé? Ogni previsione, in campo enologico, rischia di partire col piede sbagliato. Sono troppe le variabili che vanno a incidere sulla qualità dei rossi e bianchi, in Toscana come altrove: il tempo e la sua imprevedibilità, la qualità degli impianti e degli investimenti iniziali, l'interpretazione che i tecnici - agronomi ed enologi in primis - danno a ogni vendemmia. Senza dimenticare l'età delle vigne, che incide fortemente sulla riuscita di un prodotto finale capace di riassumere le potenzialità e le caratteristiche di un territorio. Men che meno tralasciando il terroir, quell'insieme di fattori minerali e microclimatici che fa di ogni singola bottiglia un prodotto unico e irripetibile.

Ma nonostante ciò, il grande fermento che ha attraversato la Toscana del vino, dove gli impianti sono quintuplicati nel giro di pochi anni, depone a favore di un ottimismo nient'affatto di facciata. A partire dal Grossetano, dove lo sviluppo della viticoltura è stato tumultuoso. Si dirà che molti prodotti si assomigliano, tuttavia a nessuno sfuggirà che per alcuni di essi si può prevedere un futuro roseo. Nella doc del Montecucco, ad esempio, il sangiovese trova una delle sue espressioni migliori, come testimoniano il **Grotte Rosse** prodotto nell'azienda agricola di Leonardo Salustri e il **Sacromonte** del Castello di Potentino. Sono già eccellenti rossi, che hanno un punto di forza nel rapporto tra qualità e prezzo, caratteristica non trascurabile se letta in un'ottica di recessione globale. Ma anche più vicino al mare, sorvolando qui come altrove sui pluricelebrati mostri sacri, ci sono vini che faranno parlare di sé, come il **Poggio Trevalle**, morellino gustoso e sincero concepito e prodotto a Campagnatico e il **Cupinero** dell'azienda Col di Bacche di Magliano.

Più a est, nel santuario che connota l'immagine vitivinicola toscana, è facile prevedere l'ascesa del **Brunello di Montalcino** dell'azienda agricola Ottavio Fattoi e figli, senza tralasciare quelle del **Chianti classico** di Badia a Coltibuono e del **Fraisi** prodotto a Pienza da Sedime-Capitoni.

La costa livornese offre il consueto imbarazzo della scelta. A partire dal **Giuseppe Brancatelli** dell'omonima azienda di Vignale Riotorto, per finire nel Bolgherese, dove i **Luoghi** dell'azienda Campo al Fico è chiamato a ripetere l'exploit dell'annata 2007. Più a nord, in Val di Cecina, va tenuto d'occhio il **Caiarossa**, già grande ma con sicuri e ulteriori margini di miglioramento.

Da subito, in ogni caso, vanno appuntati i nomi di alcune bottiglie di aziende emergenti. Fino a oggi sono rimaste un po' in disparte, ma si riscatteranno nel volgere di pochi mesi: il **Melograno** del podere Concori di Galliciano; il **Chianti classico** dell'azienda Castellinuzza e il **Chianti** base del castello della Paneretta, il **Rosso di Montalcino** dell'azienda Colleoni, il **Vallerana Alta** di Antonio Camillo, il **Fillide** prodotto da Fralluca a Suvereto ed **Esperienze** di Macchion dei Lupi, sempre a Suvereto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA