

**DIVINI** 15 SETTEMBRE 2022

# “I rossi, i rossi, i rossi.... O i bianchi?” – Gran selezione dei bianchi di Toscana – Parte 1/la Costa

0 COMMENTI

STAMPA

EMAIL

**FERNANDO PARDINI**

**INTRO**



Uno spazio dovuto, uno spazio dedicato. La proposta in bianco toscana sintetizzata da una **selezione di vini ad alta dignità territoriale** che testimonia

di un fermento in atto – sono idee, pulsioni, conseguimenti -, in una regione che storicamente non è mai stata terreno fertile per la tipologia, schiacciata come si ritrova dalla imperiosa presenza dei rossi.

Eppure, forse proprio in ragione del fatto di doversi conquistare spazi di visibilità e di credibilità a suon di sgomitare, l'impegno profuso in materia sta andando ben oltre la didattica e la didascalica, e l'ipotetico gap sembra rappresentare una spinta motivazionale incredibile per gettare il cuore oltre l'ostacolo, e per far comprendere al mondo l'esistenza di estri e territori che non scherzano, anche al di là delle strade più battute.

Da nord a sud, da est a ovest, ecco quindi un piccolo **repertorio ragionato delle etichette più stimolanti** raccolte fra quelle uscite sui mercati quest'anno, **senza preclusioni mentali o pregiudizi di sorta**, con una certa preminenza ( predilezione?) per le **voci fuori dal coro**, quasi sempre le più intonate. Insomma, un repertorio dallo spirito laico.

Tanto basta per riceverne in cambio una sensazione di **autenticità** che trapassa luoghi e vitigni, o forse, più appropriatamente, che li accoglie e li eleva, tramutandosi “semplicemente” in **piacere e coinvolgimento emotivo**.

Qui in mezzo, a parer mio, ci sono dei **campioni di carattere**, ma non solo quelli; anche vini che magari, pur non possedendo le stimmate del bianco di razza, hanno dalla loro la **sincerità** e la **trasparenza espressiva**, e questo indipendentemente dai metodi e dagli stili (ve ne sono di *acciaiosi, anforosi, roverizzati, cementizi, macerati..*).

Ce n'è per tutti i gusti e per tutti i palati, ma in ogni caso, degustando 'sti vini qua, a tutto mi è venuto da pensare fuorché al metodo con il quale sono stati elaborati. E anche questa – a mio modo di vedere – è una grossa conquista.

Si parte dalla **Costa toscana**, ossia dalle province che si affacciano sul mare.  
Mare che senti, in certi casi; in altri no, e vorrei anche vedere.

L'ordine di apparizione è strettamente alfabetico.

## **LEGGI I BIANCHI DELL'INTERNO**

—§—

### **PROVINCIA DI MASSA**



**Cantine Belmessengeri – Terre dei Chiosi 2021** (vermentino; €13) – Valle del Verde, Pontremoli.

Dalla caparbia di Giuseppe Balestra, che ha iniziato il mestiere di vignaiolo con spirito da etnologo per poi trasformarlo in una infatuazione totalizzante, ecco una rigorosa trasposizione in chiave varietale del potenziale espressivo del Vermentino se ricavato da zone fresche. E' sferzante, dinamico, ritmato, con

riflessi balsamici e agrumati screziati da un sopportabile fondo vegetale: la perizia formale non ne lede il carattere.



**Casteldelpiano – PianPiano 2018** (chardonnay, durella, pinot grigio; €17) –  
Licciana Nardi

A suo modo il vino del cambiamento, perché nato in un momento storico in cui la curiosità dei suoi artefici, Andrea Ghigliazza e Sabina Ruffaldi, ossia approcciare vitigni inusuali per la zona, andò a collidere (o a collimare) con la crescente consapevolezza che il territorio lunigianese, grazie a certe autoctonie, avrebbe potuto regalare l'inatteso.

E PianPiano, quando “piglia bene” l'evoluzione, sa davvero il fatto suo. Come in questo caso, dove le suggestioni eteree non ne ottendono la dignità e la compostezza. E' misurato, vivace, sapido e rinfrescante, la sua densità è piena di succo, e il tempo non lo ferisce.



**Montepepe – Montepepe Bianco 2020** (vermentino; viognier; €22) –  
Montignoso

Progressivamente assurta a icona di stile per l'intero distretto massese, Montepepe si è fatta artefice di bianchi nitidi e salmastrosi, dinamici e ben disegnati, contribuendo all'emersione di un territorio "ai margini" non proprio sulla bocca di tutti.

Montepepe Bianco '20 possiede una freschezza "tutta agrume": è longilineo, slanciato, saporito, vitale, di implacabile progressione gustativa.



**Podere Fedespina – Bianco 2021** (chardonnay, durella, vermentino; € 27) –  
Arpiola di Mulazzo

Ultimo nato in ordine di tempo, il Bianco di Fedespina va a completare una gamma fattasi nel frattempo sempre più autorevole, la quale, da qualche stagione, oltre che dalle vigne di Mulazzo va alimentandosi pure da quelle del podere Casella di Filattiera. Il sogno di Antonio Farina, di far parlare il territorio lunigianese attraverso i vini, sta assumendo connotati di reale consistenza.

Pervaso da una sottile florealità, è molto naturale nello sviluppo e ha un eloquio armonioso, intriso di freschezza e di una salinità infiltrante. Più affilato che diffusivo, nelle appendici di sapore vi si coglie un candore di frutto disarmante e puro.



**Podere Lavandaro – Colli di Luni Vermentino Masèro 2020 ( €17) –**  
Fosdinovo

Dal piccolo spalto fronte mare chiamato Ca' di Appello -fra le giaciture più elevate dell'intero distretto lunigianese- Marco Taddei ricava le uve per il Masèro, che nasce come vendemmia tardiva e cresce come vino a passo lento, da non derubricare in fretta senza lasciargli il tempo di esprimersi.

Masèro 2020 è apparentemente silente ai profumi, ma in realtà è connotato da un delicato tappeto floreale, e possiede un'espressività sobria ed elegante, dove a conquistarti sono la cremosità, la sapidità, il senso della misura e l'ampiezza gustativa.



**Terenzuola – Colli di Luni Vermentino Fosso di Corsano 2021 (€ 17) – Fosdinovo**

Qui non ci si inventa niente, se non il fatto che Terenzuola sta vivendo stagioni di brillantissima maturità stilistica, e che la proposta va arricchendosi di protagonisti nuovi (leggi Candia massese).

Fra quelli storici invece c'è sempre lui, il Fosso di Corsano, che mette a frutto le speciali giaciture da cui trae origine in termini di contrasto e mineralità. Ci riesce grazie a un sorso di eloquente personalità, molto equilibrato nonostante il temperamento alcolico. E' cremoso, sapido, succoso e lungo, di bella materia e tanto sale.

—§—

## PROVINCIA DI LUCCA



**Calafata – Gronda 2021** (vermentino, moscato, malvasia, trebbiano; € 15)

Forse il vino simbolo di questa cooperativa virtuosa, che dispone di vigneti sia alla Maulina (alta) che nel morianese. Ed è da quest'ultima propaggine che Gronda proviene. E' solito richiedere aria e ascolto attento, per poi ripagarti con un sorso individuo.

Al naso ha spunti floreali e iodati; in bocca è verticale, salino, terragno, sincero. La materia ben si profila, e lui mostra un senso della dinamica davvero apprezzabile.



**Colle di Bordocheo – Seimiglia 2020** (trebbiano; € 20) – Segromigno Monte

Le 6 miglia del nome sono quelle che dividono le mura di Lucca dal limite comunale verso est, a delineare un confine. Così come una sorta di confine (stilistico/interpretativo) è rappresentato dal Seimiglia inteso come vino, un bianco macerato sulle bucce senza interferenze o inutili cliché.

E' la sostanza che vince sul metodo, quantomeno per questo 2020, un Trebbiano fresco, sapido e "impettito" che dà voce a una rimodulazione stilistica in atto da qualche tempo in azienda, alla ricerca di una espressione meno mediata del connubio vitigno- territorio.



**Enzo Carmignani – Tentazione 2021** ( chardonnay; pino grigio; € 19) – Montecarlo

Due le circostanze di cui non sorprendersi più: la famiglia Carmignani che produce bianchi incisivi sul piano del carattere, e l'ecllettismo varietale di cui si alimenta la proposta, che dalle parti di Montecarlo è “roba” assodata da secoli.

Quest'anno, a mio parere, è Tentazione il più convincente della gamma, grazie alla modulazione dei toni, al nitore e alla diffusività. E grazie al portato sapido-minerale di cui la sua trama si intride.

**Fattoria Sardi – Colline Lucchesi Bianco Valle Buia 2021** ( trebbiano, vermentino, altre; €15) – Maulina bassa

Alla costante ricerca della essenzialità intesa come essenza, Matteo Giustiniani e Mina Samouti elaborano vini intimamente connessi con il territorio da cui

traggono origine, e Valle Buia bianco 2021 ne rappresenta un mirabile esempio: croccante, ritmato, sapidissimo, è dritto e dissetante, e molto ben sfumato.



**Malgiacca – Tingolli 2020** (trebbiano, malvasia, vermentino, verdea, viognier; € 25) – Gragnano

Tingolli è il primo vino di vigna prodotto da Malgiacca, simpatica cantina *freak* che, con spirito da etnologo, ha preso a cuore vecchi vigneti sparsi delle colline lucchesi (da Gragnano a Corte Malgiacca, da Tofori a Sant'Andrea) per riattarli a nuova vita. Un progetto ammirevole per intendimenti, gesti e modi.

Tingolli è tecnicamente un *orange wine*, però in questo caso rifugge le insidie di un metodo che potrebbe assumere i connotati della coercizione: iodato, fresco, di bella *verve*, con sentori di albicocca matura e mineralità sottocutanea, propone una melodia gustativa ben raccordata in un sorso ampio, goloso, sapido.



**Podere Sgretoli – Montecarlo Bianco 2021** (sauvignon, trebbiano, vermentino, sémillon; € 11) – Montecarlo

Non c'è niente da fare, la forza espressiva del Montecarlo Bianco di Riccardo Nacchi ci fa capire di potenzialità. Uno di quei vini che quando lo assaggi ti vien da pensare : “ah, ma il Montecarlo Bianco è così? Ma allora ditelo, no!”

E' teso, croccante, ritmato, SAPORITO, annunciato da fresche note agrumate e floreali, e ha un gusto di infiltrante sapidità. Un'eleganza ruspante, la sua, che ti fa stare bene.

—§—

## PROVINCIA DI PISA

**Pagani De Marchi – Blumea 2021** ( vermentino; € 11) – La Nocera – Casale Marittimo

Dopo un periodo in chiaroscuro, Pagani de Marchi con questo Blumea '21 segna forse una nuova era: uno dei Vermentini pisani più convincenti degli ultimi tempi. L'*esprit* “vermentiniano” è sottolineato da profumi sfaccettati che evocano la natura (semi)aromatica del vitigno negli accenti di salvia, lavanda e agrume. In bocca ha *verve*, giusto grado di contrasto e agilità di beva, in un contesto di apprezzabile (e non troppo chirurgica) precisione esecutiva. Resta l'idea di un vino rinfrescante, ed è una buona idea.

**Tenuta di Ghizzano – Il Ghizzano Bianco 2021** (trebbiano, vermentino; € 15) – Peccioli

Con la linea Il Ghizzano (bianco e rosso) Ginevra Venerosi Pesciolini ha aperto le porte alla spontaneità di un “bere amico”, approdando a una dimensione di vino gastronomicamente gioiosa. Qui sentori di albicocca -e una certa timidezza aromatica- fanno da preludio a una trama disinvolta, che pesca e trova una dinamica coinvolgente grazie al portato di sapidità e freschezza. A brillare è la naturalezza.

\_\_\_\_§\_\_\_\_

## PROVINCIA DI LIVORNO

**Grattamacco – Bolgheri Vermentino Grattamacco 2020 ( € 34) – podere  
Grattamacco – Castagneto Carducci**

Sto notando che negli ambienti degli *enophiles* è diventato luogo comune ironizzare sulla qualità di un bianco tirando in ballo “il Vermentino di Bolgheri”, tipologia che sui mercati primeggia ma che allo stesso tempo si è attirata gli strali dei *connesseurs*, che se la ridono sotto i baffi pensando alla sua reale consistenza.

La fagocitazione mediatica, ammettiamolo, può essere foriera di eccessi, oppure di comode scorciatoie, ma fare di tutta un’erba un fascio a me non è mai piaciuto.

Ecco, questo Vermentino di Bolgheri la sua partita la gioca su un altro campo, alla cui singolarità contribuisce un *terroir* marcante che detta le regole, assieme a una maturità stilistica che ha trovato la quadra con i legni per far risplendere ancor di più il sotteso e le stratificazioni di sapore.



**La Fralluca – Filemone 2021** (vermentino; € 15) – Barbiconi – Suvereto

Punta di diamante di una produzione intonata che ha trovato nei bianchi un respiro particolare e bello, il nuovo Filemone di Luca Recine e Francesca Bellini è agrumato, balsamico, slanciato, limpido nell'espressione, ben scandito, elegante & infiltrante. E' un Vermentino dal profilo nordico, come gli capita sovente, e veleggia ai massimi livelli nell'ambito della tipologia.



**Macchio dei Lupi – Ex Temporaneo 2019** (ansonica; €27) – Suvereto

L'ecclettismo del produttore, Carlo Parenti, fa il paio con l'ecclettismo dei vini: umorali quanto basta, talvolta scapigliati, hanno un carattere affermato, di quelli che non passano inosservati, ma che possono agevolare, quand'è il caso, grandi infatuazioni.

Stile macerativo qui, impronta naturale, fondo iodato-salmastro, ma una vitalità senza compromessi e senza ostruzioni, alimentata da una notevole succosità, a concretizzare una fisionomia di vino autenticamente mediterranea.



**Ornellaia – Ornellaia Bianco 2019** (sauvignon blanc; viognier; € 190) –  
Bolgheri

Lo confesso, il vino che più mi ha colpito di Ornellaia. Le tirature son limitate, il prezzo mooolto impegnativo, ma lui si muove bene, mostrando una capacità di dettaglio e una seduzione aromatica alle quali non si può sfuggire.

Soprattutto, una dinamica fatta di stratificazioni e di sottotraccia, dove la maturità del frutto viene controbilanciata da una trama scorrevole, profilata ed elegante.

—§—

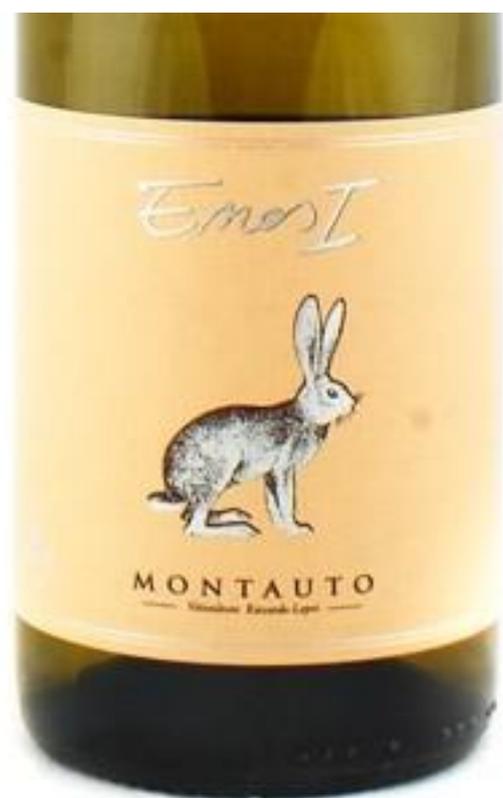
## PROVINCIA DI GROSSETO



**Muralia – Maremma Toscana Viognier Chiaraluna 2021 ( € 14) –**

Roccastrada

Stefano Casali opera in un contesto paesaggistico di selvatica bellezza, che annovera anche alcuni ettari vitati in quota, a Sassofortino. Non è un caso se la sua produzione in bianco e in rosso mostra una particolare attitudine per le sfumature di sapore e per la freschezza gustativa. Chiaraluna '21 ad esempio è un Viognier la cui solarità viene brillantemente stemperata da un sorso sfumato e sciolto nella dinamica, da cui emergono sentori di grano, di roccia e di frutta fresca a pasta gialla. Da cui emerge finezza.



**Tenuta Montauto – Maremma Toscana Sauvignon Enos I 2021 (€ 24) –**  
Loc. Campigliola – Manciano

Da vigne vecchie di oltre quarant'anni, è un Sauvignon complesso e maturo, che si esprime con un fraseggio sottile di fiori bianchi e macchia mediterranea, agrumi e frutti tropicali, sostenuti da una piacevole nota minerale. Al palato mostra ampiezza, lunghezza, proporzioni e una classe cristallina. La scommessa di un giorno di Riccardo Lepri, in apparenza avventata, trova oggi riscontro in una gamma di vini eloquentemente espressivi, a cui d'istinto non assoceresti la Maremma, ma forse perché la Maremma non la si conosce mai abbastanza.

—§—

*tobecontinued....*