

Il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo

Anno XXVI - Numero 3 - Maggio-Giugno 2008

Piccole DOC



di Luca Iacopini



e Massimo Bracci

“ questa piccola area emergente in Toscana avrà le sue soddisfazioni ”

La Val di Cornia è ubicata nella parte meridionale della provincia di Livorno a confine con la provincia di Grosseto in un paesaggio fortemente contadino, nei pressi della foce dell'omonimo fiume.

Una delle nuove aree toscane emergenti: la Val di Cornia

Ad est vi sono le colline toscane, ricche di vigneti, boschi e uliveti, con i suoi antichi borghi che guardano con una rara bellezza il **mar Tirreno** e l'**arcipelago Toscano**. Un territorio ricco di storia, dove sono stati molti i ritrovamenti archeologici, fra cui spicca la città etrusca di Populonia, a pochi chilometri da Piombino; da qui comincia la Maremma toscana. La **Val di Cornia** ha dovuto affrontare un compito e un'eredità ardua, in quanto si trova a ridosso di una delle zone più famose e blasonate d'Italia, quella di **Bolgheri**, e confinante con un'altra doc altrettanto conosciuta come il **Morellino di Scansano**. Si è ritrovata quindi

a dover dimostrare se questa vicinanza territoriale poteva essere considerata una naturale continuazione di quel fortunato terroir che questa zona tirrenica ha come dono naturale dando vini di straordinaria qualità oppure no; e questo è quello che cercheremo di scoprire.

La doc nasce nel 1989 e prima di questo periodo si pensava solo a produrre vino di quantità e non di qualità, era un vino molto rustico ma lasciava intravedere le potenzialità future. Gli anni '90 quindi rappresentano un po' la svolta, e a seguito dell'esplosione del fenomeno Sassicaia nasce la doc. Qui sottolineiamo come molti produttori tutt'oggi, e secondo noi a



Il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo

Anno XXVI - Numero 3 - Maggio-Giugno 2008

ragione, si definiscono "figli del Sassicaia" nel senso che questa rivoluzione ha fatto capire che bisognava fare il vino con una nuova filosofia: basata sulle basse rese per ettaro, sulla raccolta di uve perfettamente mature, vinificazioni più brevi, controllo della temperatura di fermentazione, maturazione in barrique e affinamento in bottiglia, insomma un vino di qualità, e questo per fortuna ha coinvolto con gli anni a venire un po' tutta l'Italia vitivinicola.

La Doc Val di Cornia comprende in provincia di Livorno i comuni di Piombino, San Vincenzo, Sassetta, Suvereto e Campiglia Marittima, e in provincia di Pisa il comune di Monteverdi Marittimo. Esistono 15 tipologie;

si va dalla tipologia Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Ciliegiole e Aleatico per i vitigni a bacca rossa, alle tipologie Vermentino, Trebbiano, Ansonica per quelli a bacca bianca. Nel 1999 è stata apportata una modifica al disciplinare realizzando una sottozona "Suvereto" dove troviamo le maggiori aziende e proprio su questa sottozona vogliamo soffermarci.

Questa modifica è stata apportata non tanto per motivi commerciali né tanto meno per scelte campanilistiche, ma risiede nei vini che si producono, che hanno caratteristiche particolari che si contraddistinguono dai vini prodotti nei comuni limitrofi. Questo è dovuto anzitutto

Piccole DOC

“le viti sono situate su colline con altezza di 100-200 metri s.l.m. che favoriscono ulteriormente lo sviluppo ottimale dell'uva”



Nico Rossi nelle sue vigne a Gualdo del Re.

Il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo

Anno XXVI - Numero 3 - Maggio-Giugno 2008

Piccole DOC

“La doc nasce nel 1989 e prima di questo periodo si pensava solo a produrre vino di quantità e non di qualità”

alla composizione del terreno, più ciottoloso, sassoso, con più scheletro rispetto ad esempio alla zona di **San Vincenzo** e **Campiglia**; le viti sono situate su colline con altezze di 100-200 metri s.l.m. che favoriscono ulteriormente lo sviluppo ottimale dell'uva e poi un clima particolarmente favorevole in cui l'influenza del mare distante circa 10 km mitiga e smussa tutti quegli eccessi climatici. A valle troviamo terreni più sabbiosi-argillosi, e temperature più alte dove la ventilazione naturale non riesce a penetrare. Quattro sono le tipologie in cui è presente il suffisso Val di Cornia Suvereto: **Suvereto (50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot)** e poi le tipologie monovitigno, **Suvereto Sangiovese**, **Suvereto Cabernet Sauvignon**, e **Suvereto Merlot** in cui le percentuali concorrono con almeno l'85% del vitigno principale. Naturalmente i due vitigni internazionali che tanto hanno dato fama alla vicina **Bolgheri** non potevano mancare e i vini di aziende come **Petra**, **Tua Rita**, **Gualdo del Re** e **Fratelli Muratori** ne dimostrano l'indubbia eccellenza, ma l'intenzione di molti produttori di questa doc è quella di cercare un punto caratteriale nei propri vini che li distingua dai vicini e quindi si sta cercando di utilizzare questo terroir puntando più in particolare sul Sangiovese. In altre parole ci si è domandati: visto che questo territorio permette al **Cabernet** e al **Merlot** di esprimersi ai massimi livelli, perché non provare anche con il Sangiovese? E questa idea sembra che dia ragione ai produttori che ci hanno creduto. C'è anche da segnalare un altro vitigno che in questo territorio da risultati superiori alla media ed è il **Vermentino**. Quindi una grande dinamicità contraddistingue la Doc Val di Cornia. La principale differenza con il territorio bolgherese è proprio la coltivazione del Sangiovese dove lì trova difficoltà a raggiungere risultati rilevanti invece in Val di Cornia il

Sangiovese comincia a dare buoni risultati di personalità e di terroir; in altre parole si riesce a creare caratteristiche organolettiche riconoscibili e peculiari di questo territorio.

Abbiamo degustato vari vini sia di vitigni internazionali che nazionali per capire se questa riconducibilità al territorio fosse vera e ci siamo affidati all'**Azienda Gualdo del Re di Suvereto**, l'azienda forse con più storia, infatti negli anni cinquanta era l'unica a produrre il vino in Val di Cornia.

La nostra degustazione è iniziata da un Sangiovese in purezza del 2002, siamo rimasti stupiti. Ci ricordiamo tutti l'annata piovosa, l'annata che molti produttori hanno voluto saltare come vendemmia, perfino molti importatori esteri non volevano assaggiare il vino italiano, invece questo no! Buon vino; abbiamo capito come l'influenza del mare ha mitigato quest'area contenendo la piovosità eccessiva. Successivamente abbiamo degustato il 2003 ma è stato un anno molto caldo e forse in quest'area anche troppo. Siamo passati sul vino "**Federico Primo**" 2004, **Cabernet Sauvignon** in purezza. Un vino dal colore rosso rubino, carico, luminoso di grande ricchezza polifenolica. I profumi di questo vino sono intensi, puliti, di grande eleganza e complessità. Si possono individuare profumi di frutta matura, evidenti note di grafite, con note di tostature dovute al suo passaggio in barrique per 15 mesi. L'entrata in bocca è accattivante, con un corpo pieno caldo ma sempre con una buona acidità, lo sviluppo rivela una struttura tannica vigorosa di grande intensità, segnata da persistenti note fruttate, si congela con un finale speziato. La cosa che ci colpisce di questo vino è la sapidità, la vera caratteristica dei vini di questa zona. Con l'influenza del mare e dei terreni ciottolosi riesce a caratterizzare anche i vini rossi di buona struttura. Questa sapidità riscontrata un po' in tutti i vini rossi trova poi il suo terreno d'elezione anche e soprattutto nei Vermentino in cui con gli aromi netti e precisi e la buona acidità rende i Vermentino della zona un passo in più rispetto ad altri della costa tirrenica. Abbiamo voluto degustare i vini di questa azienda oltre che per la sua fama a livello nazionale e internazionale anche perché il proprietario **Nico Rossi** è un attivo consigliere Fisar della **Delegazione della Val di Cornia** condotta maestralmente dal nostro collega iperattivo **Buoneristiani**. Noi siamo sicuri che questa piccola area emergente in Toscana avrà le sue soddisfazioni, perché oltre a fare grandi e buoni vini riesce ad avere una riconducibilità ben precisa al proprio territorio.



La famiglia Rossi nel ristorante di Gualdo del Re.