

IL TIRRENO

Val di Cornia

Venerdì
3 Ottobre 2008



Tua Rita resta la regina dei doc locali

Eccellenza per Redigaffi, top sfiorato da Federico Primo e da Sasso Bucato

PIOMBINO. Anche quest'anno la guida dell'Espresso "Vini d'Italia 2009", fresca d'uscita, presenta un'ampia e qualificata panoramica sulla realtà italiana, con una valutazione dei vini e molte pagine tecniche dedicate al mondo del vino. La valutazione esprime punteggi in ventesimi e bottiglie: 18-20/20 (5 bottiglie) eccellente; 16,5-17,5 (4 bottiglie) ottimo; 15-16 (3 bottiglie) buono; 13,5-14,5 (2 bottiglie) discreto; 12-13 (1 bottiglia) sufficiente.

La guida dell'Espresso valuta da 1 a 3 stelle i vini dell'eccellenza secondo questi criteri: alto livello qualitativo, rappresentatività del territorio, presenza di uno stile definito, riconoscibile e stabile nel tempo.

Il top in Val di Cornia. La guida

rileva che è aumentato il numero dei produttori di quest'area con un fronte piuttosto vasto di tipologie. L'unica azienda del territorio inserita nel ristretto numero di quelle d'eccellenza è la suveretana Tua Rita (2 stelle). Il suo vino "Redigaffi 2006" (Merlot 100%) 18,20 è l'unico ad avere ottenuto il massimo punteggio di 5 bottiglie

seguito dal "Giusto di Notri 2006" (Cabernet, Merlot, Cabernet franc) 17,20 (4 bottiglie). Stessa valutazione (4 bottiglie) per soli altri due vini di aziende suveretane "Gualdo del re" e "Russo" (Podere Metocchina).

In grande evidenza come sempre le aziende suveretane



Valentina Rossi di Gualdo del Re

Le nostre aziende. Brancatelli loc. Casarossa, Rivotorto: "Giuseppe Brancatelli 2006" (Syrah) 15,20 (3 bottiglie), "Vale del sogno 2006" (Cabernet) 15,20 (3 bottiglie); San Giusto loc. Salivoli: 15,20 (3 bottiglie) per "Rosso degli Applani 2005"



Rita Tua e Virgilio Bisti col celebratissimo "Redigaffi"; invece "Giusto di Notri" ha sfiorato l'eccellenza

(Sangiovese, Montepulciano) e "San Giusto 2004" (Sangiovese). Comune Suvereto, Bulichella loc. Bulichella: 15,5/20 (3 bottiglie) "Rosso di Coldipietre-rosse 2005" 13,5/20 (2 bottiglie) Val di Cornia Rosso Rubino 2007; Gualdo del Re loc. Notri: "Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo 2006" 16,5/20 (4 bottiglie), "Val di Cornia Suvereto Sangiovese Gualdo del re 2006" 15,5/20 (3 bottiglie), "Val di Cornia Vermentino Valentina 2007" (2 bottiglie), "Val di Cornia Alentico

Passito Amansio 2007" 14,5/20 (2 bottiglie); Il Falcone loc. Falcone: "Vallin dei ghiri 2006" (Syrah) 15,20 (3 bottiglie), "Boccalupo 2005" (Sangiovese, Merlot, Cabernet) 14,5/20 (2 bottiglie); Incontri loc. Fossoni: "Val di Cornia Suvereto sup. Lago Bruno 2004" 15,5/20 (3 bottiglie), "Val di Cornia Vermentino Idobrandino 2007" 13,5/20 (2 bottiglie), "Val di Cornia Bianco Martellino 2007" (13/20 (1 bottiglia); Petra loc. San Lorenzo Alto. Vini di punta il bordolese "Petra" (non recelato

nel 2005) e il Merlot "Quercogobbe". Angelo San Lorenzo 15,5/20 (Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Clairette) 3 bottiglie, "Zingari 2006" (Merlot, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot) 15,20 (3 bottiglie), "Val di Cornia Rosso Ebo 2007" 13,20 (1 bottiglia); Russo Podere Metocchina: «Sasso Bucato» (16,5/20), 4 bottiglie.

Dalla Guida. «Ottimo il "Sasso Bucato", buono l'esordio del "Mandria dei pari" e convince, come sempre, il più semplice,

taio». "Sasso bucato 2006" (Merlot, Cabernet) 16,5/20 (4 bottiglie), "Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon La mandria del pari 2004" 15,5/20 (3 bottiglie), "Val di Cornia Rosso Ceppitaio" 15,20 (3 bottiglie); Tua Rita loc. Notri, Azienda d'Eccellenza. Dalla Guida. «"Redigaffi", "Giusto di Notri" e Syrah sono le etichette di spicco». "Redigaffi 2006" (Merlot) 18,20 (5 bottiglie); "Giusto di Notri 2006" (Cabernet, Merlot, Cabernet Franc) 17,20 (4 bottiglie), "Syrah 2006" 15,20 (3 bottiglie), "Perlatto del bosco Rosso 2006" (Sangiovese e Cabernet) 14,5/20 (2 bottiglie), "Lodano 2007" (Traminer, Riesling, Chardonnay) 14,20 (2 bottiglie), "Rosso di Notri 2007" (Sangiovese, Merlot, altri) (2 bottiglie).

Le aziende assenti. Mancano nella guida aziende che operano nella Val di Cornia. Così lo spiega la guida: «Non troverete la recensione di case vinicole anche molto conosciute. Nella maggior parte dei casi questo dipende dalla scelta dei singoli produttori di non mettere a disposizione una campionatura per i nostri assaggi. Una scelta del tutto legittima ovviamente ma anche scelta che non ci pare rispetti i lettori della nostra guida e più in generale i consumatori. Dopo attenta riflessione abbiamo deciso di non comprare i vini di queste aziende per recensirli in ogni caso e nemmeno di fare i loro nomi. Ci sembrerebbe scorretto verso le centinaia di case vinicole, piccole e grandi, che accettano ogni anno di sottoporre la loro produzione alle nostre degustazioni. Buone o meno buone che siano le recensioni ricevute in precedenza».

VINI D'ITALIA
LE CLASSIFICHE

Arriva oggi in edicola e in libreria
la «Guida 2009 dell'Espresso»
È il Piemonte la regione da primato

La Toscana scende: prezzi troppo cari e un'annata nera

di Antonio Valentini

Fosse stata una gara, il Piemonte avrebbe stracciato la Toscana: 66 vini d'eccellenza contro 25. Le ragioni della "disfatta", per restare in gergo sportivo, vanno ricercate nelle annate: la vendem-

mia 2005 qui è stata buona ma non esaltante; il 2004, invece, per le terre del nebbiolo è da incorniciare. Il divario è fissato dalla guida "I vini d'Italia 2009" dell'Espresso, in vendita a partire da oggi.

Beninteso, la Guida dell'Espresso non boccia la Toscana. Anzi, nel complesso la qualità dei suoi rossi si è innalzata e alcune vernacce di San Gimignano si sono inserite - autentica novità - nel novero delle etichette di punta. Ma solo pochi vini sono da ricordare, con una regressione generalizzata, dal Montalcino alla Lucchesia, dal Pisano al Montecucco, dai Chianti al Livornese. Bolgheri, ad esempio, piazza nell'élite solo il Sassicaia, costante nella resa anche in annate normali o mediocri. In Val di Cornia spicca solamente il Redigaffi, merlot potente e costoso, adatto al mercato americano. Il

stando dai 13 ai 15 euro. Non da meno sono il Nipozzano di Frescobaldi e il Chianti classico Le Cinciole (18/20), che sullo scaffale sono prezzati dai 12 ai 14 euro.

E i Brunelli? Cosa resta degli ex alfieri del movimento enoico toscano? Dopo la bufera dei vini tagliati, fuori dal disciplinare perché non prodotti esclusivamente con sangiovese benché venduti come Dog, i produttori si sono rimboccati le maniche e attendono che il tempo sani le ferite causate dallo scandalo di primavera. Nonostante tutto, Biondi Santi, Carli e Poggio di Sotto hanno conquistato l'eccellen-

za. Pochi, rispetto agli anni scorsi, quando Montalcino faceva il vuoto. Che lo scandalo abbia condizionato gli assaggi? I degustatori dell'Espresso assicurano di no: l'annata in esame, il 2003, è stata inferiore alle precedenti. E comunque tre rossi di Montalcino, realizzati con sangiovese e, forse, altri uvaggi in aggiunta, hanno conquistato l'Olimpo. A dimostrare che quando il territorio è vocato, i vini vengono buoni. E poco importa se il disciplinare è rispettato oppure no: basta dichiararlo, in nome del rapporto di lealtà tra produttori e consumatori a cui non si può rinunciare.

I MIGLIORI ACQUISTI DELLA TOSCANA

nome	azienda/tipologia	anno	zona	prezzo	punti
Chianti Bilaccio	Il Borghetto R	2005	S.Casciano V.P.	13/15 €	18,5/20
Nipozzano	Frescobaldi R	2005	Pelago	12/14 €	18/20
Chianti classico	Le Cinciole R	2006	Greve in Chianti	12/14 €	18/20
Rosso di Montalcino	Val di Suga R	2006	Montalcino	12/13 €	18/20
Vernaccia S. Margherita	Panizzi B	2007	San Gimignano	12/14 €	17,5/20
Vernaccia riserva	La Lastra B	2006	San Gimignano	11/13 €	17/20
Commendator Enrico	Lornano R	2005	Monteriggioni	13/15 €	17/20
Pian del Ciampolo	Monteverdine R	2006	Radda in Chianti	12/12 €	17/20
San Filippo	Fanti R	2006	Montalcino	10/11 €	16,5/20
Vernaccia Tropiè	Il Lebbio B	2007	San Gimignano	8/9 €	16,5/20
Montecucco	Querciolina R	2005	Cinigiano	10/11 €	16,5/20
Montecucco	Poggio Leone R	2006	Castel del Piano	10/12 €	16,5/20
Chianti classico	Valiano R	2005	Castelnuovo B.	8/10 €	16,5/20
Morellino Lorneta	Villa Patrizia R	2006	Roccalbegna	8/9 €	16,5/20
Vernaccia	La Lastra B	2007	San Gimignano	6/7 €	16/20
Campo Caturesi	Macea R	2006	Borgo Mozzano	8/9 €	16/20
Rosso	Montesecondo R	2006	S. Casciano V.P.	7/9 €	16/20
Morellino	P. Trevalle R	2006	Campagnatico	8/9 €	16/20
Vernaccia Poggiarelli	Signano B	2007	San Gimignano	8/10 €	16/20
Chianti classico	Villa Trasqua R	2005	Castellina in C.	9/10 €	16/20
Parrina bianco	La Parrina B	2007	Albinia	5/6 €	15/20

R = vino rosso; B = vino bianco

GLI OUTSIDER

nome	azienda	anno	zona	prezzo	tipologia	punti
Trefiano	Tenuta di Capezzana	2004	Carmignano	22/26	rosso	17,5/20
Lombrone	Collemassari	2004	Cinigiano	23/33	rosso	17,5/20
Rovente	Col di Bacche	2006	Magliano	16/18	rosso	17/20
San Lorenzo	Sassotondo	2005	Sovana	24/28	rosso	17/20
Asinone	Poiziano	2005	Montepuciano	32/37	rosso	17/20
Mnemosini	Petriolo	2007	Cerreto Guidi	16/18	rosso	16,5/20
Nanerone	Pian di Bugnano	2006	Seggiano	14/16	rosso	16,5/20

Lupicaia, fuoriclasse del Castello del Terriccio, completa il gruppo dei rossi costieri d'eccellenza.

I risultati inducono ad alcune considerazioni. La prima è che non tutti i terreni sono uguali. Nel Bolgherese, ad esempio, l'area dove crescono i vitigni del Sassicaia è unica. I neofiti, quelli che negli ultimi anni si sono svenati per acquistare ettari a peso d'oro, devono fare i conti, oltre che con i nuovi impianti, con sottosuoli non altrettanto generosi. Vien da sé che i vini proposti sono buoni, ma non eccezionali.

Nel Bolgherese inciampa pure Ornellaia, blasonata azienda di proprietà Frescobaldi: nessuno dei suoi vini, l'omonimo Ornellaia e il monumentale Masseto, tocca la quota di eccellenza. Poco male, si dirà: al pari del Redigaffi, Masseto e Ornellaia piaceranno al pubblico americano, sempre alla ricerca di vini muscolari. La Guida dell'Espresso, viceversa, non li premia per un'inversione di tendenza rispetto alla moda di qualche anno fa, quando erano gli States a imporre il modello dominante. Ora si privilegia l'eleganza, al pari dei francesi: i vini non devono strabillare ma sedurre, i muscoli valgono meno dell'equilibrio, le supergradazioni non sono, di per sé, garanzia di armonico invecchiamento, come dimostrano i grandi cru bordelosi o i magnifici pinot neri di Borgogna. La crisi finanziaria d'oltreoceano, la recessione, la prevalenza dell'euro sul dollaro, i gusti mutati del mercato inducono i critici a pensare in maniera diversa e i produttori ad adeguare i loro supertuscans, nel tentativo di migliorare le proprie posizioni nei mercati continentali e di affacciarsi, senza temere la concorrenza dei francesi, in quelli emergenti.

Sulla resa commerciale all'estero di molti vini costieri pesa, però, il fattore prezzo, in troppi casi alto se non ingiustificato. Tant'è che la Toscana interna è largamente preferibile a quella litoranea: una bottiglia di chianti classico Bilaccio, prodotta dall'azienda agricola il Borghetto di San Casciano Val di Pesa, sta nell'eccellenza (18,5/20) pur co-



Bolgheri sconta la gioventù di molte vigne, in Val di Cornia si salva solo un produttore Montalcino penalizzato da una stagione no-

Così ne assaggio cento al giorno

Il curatore Ernesto Gentili racconta segreti e tecniche del degustatore

Per assaggiare cento vini al giorno, come fanno i degustatori dell'Espresso, bisogna essere allenati. Ernesto Gentili, tra i curatori della Guida, replica così alle critiche sulla presunta inaffidabilità degli esperti: «Se io e lei corriamo i diecimila metri, alla seconda curva alziamo le mani e ci arrendiamo. Se lo fa un podista rodato, arriva in fondo senza problemi. Così è per il vino: noi partiamo sempre lentamente, iniziando da 70-80 assaggi, solo al mattino. A regime arriviamo a cento, non di più. Pensi che certi nostri colleghi delle guide estere arrivano anche a 200-300 vini al giorno, una quantità che a me, sinceramente, appare fuori misura». Il metodo usato, spiega Gentili, garantisce un giudizio affidabile: «Ci disponiamo su più tavoli e i vini vengono riassaggiati in giorni di-

versi, affinché possano ossigenarsi». Anche le giarie cambiano.

Metodo a parte, perché le vendemmie sono sempre eccellenti e le annate, poi, tradiscono le attese?

«I produttori dicono che l'ultima vendemmia è sempre la migliore. Di solito se ne parla già a metà agosto, in realtà neppure ai primi di settembre si può sapere se andrà bene. La qualità dipende da tanti fattori, climatici e microclimatici, da troppe variabili».

Molti, nel tentativo di fare bene, hanno ridotto la produzione.

«È così. Caricano le piante di poca uva e vanno alla ricerca di una maturità quasi estrema. A questo modo certi vini arrivano in cantina attorno ai 15 gradi alcolici, oppure hanno note surmature. Insomma, fan-

no vinoni da concorso, eccessivi e non bevibili. Noi, in questi anni, abbiamo fatto un lavoro intenso, cercando di privilegiare vini complessi e di classe, ma di grande bevibilità».

Siete stati avari nei confronti della Toscana. Hanno pesato le vicende di Montalcino?

«No, in nessun modo. I vini di Montalcino hanno preso meno che in passato perché l'annata 2003 è stata inferiore rispetto alle precedenti. Ma sono certo, in graduatoria abbiamo più Rossi o Brunelli delle guide a noi concorrenti. Non ci siamo fatti condizionare».

E la zona di Bolgheri come la vede? Solo pochi anni fa era l'Eldorado. Quest'anno ha piazzato tra le eccellenze il solo Sassicaia.

«Bolgheri, come tante zone della Toscana, ha vigneti mol-

to giovani ed è difficile che un vigneto giovane dia subito una grande qualità. Te la dà subito buona, però quella più completa, con maggiori profondità e complessità, si ottiene dalle piante più vecchie».

Fa specie non vedere alcun vino dell'Ornellaia nel l'Olimpo dell'eccellenza.

«È una di quelle aziende che vuol fare tanto bene da eccedere. Carica le piante di poca uva e i suoi vini, quest'anno, sono risultati eccessivi: molto tannino, tanto alcol. Dovrebbero alleggerire la mano, trovare un maggiore equilibrio. Ma i suoi rossi saranno apprezzati da certi mercati internazionali, come quello americano».

Due anni fa avete osannato la zona del Montecucco, nel Grossetano. Ora esprime giudizi più cauti. Perché?

«In realtà qui ci sono parecchie aziende di buon livello, che però possono produrre vini di maggior carattere. Il Lombrone di Collemassari, ad esempio, ha sfiorato l'eccellenza. Quel territorio è l'esemplificazione di quanto avviene in Toscana: standard elevati ma pochi acuti».

La Val di Cornia è in costante involuzione.

«Eccezion fatta per Tua Rita. Gli altri produttori hanno le idee un po' confuse, non hanno un modello preciso di riferimento. E certe zone, come del resto a Bolgheri, sono sopravvalutate, poiché mai hanno dato vini eccezionali. È un po' quello che è accaduto in Piemonte, col barolo che ha soppiantato il dolcetto: le nuove aziende lavorano benino, però al di sopra di certi standard non possono andare».

Siete stati avari anche col Pisano.

«C'è fermento e ci sono aziende importanti. Ma i vini sono vaghi, senza un carattere preciso. Il problema sono i territori, che non hanno grande acidità. E il sangiovese, si sa, viene bene dove i territori sono acidi».

Quali vini, tra quelli assaggiati, le sono piaciuti di più?

«Direi Rampolla, Castell'in Villa e Montalcino. Sulla costa mi è piaciuto il Lupicaia, leggermente più del Sassicaia. Ma si sa, tra dieci anni aprirà una bottiglia e resti sorpreso...»

I VINI TOSCANI DI ECCELLENZA

nome	azienda/tipologia	anno	zona	prezzo	punti
Carato	Montenidoli B	2004	S. Gimignano	18/20 €	18,5/20
Vin Santo	Frascole BD	1999	Dicomano	45/52 €	18,5/20
D'Aiceo	Rampolla R	2005	Greve in Chianti	99/115 €	18,5/20
Bilaccio	Borghetto R	2005	S. Casciano V.P.	13/15 €	18,5/20
Chianti riserva	Castell'in Villa R	2004	Castelnuovo B.	22/26 €	18,5/20
Fiore	Montenidoli B	2006	San Gimignano	11/13 €	18/20
Sassicaia	San Guido R	2005	Bolgheri	96/111 €	18/20
Brunello	Biondi Santi R	2003	Montalcino	65/75 €	18/20
Brunello il Colle	Carli R	2003	Montalcino	31/36 €	18/20
Brunello	Poggio di Sotto R	2003	Montalcino	64/74 €	18/20
Chianti classico	Le Cinciole R	2006	Greve in Chianti	12/14 €	18/20
Chianti clas. ris.	Capannelle R	2004	Gaiole	29/33 €	18/20
Chianti clas. ris.	Riecline R	2004	Gaiole	39/45 €	18/20
Chianti il Poggio	Monsanto R	2004	Barberino V.E.	37/43 €	18/20
Nipozzano	Frescobaldi R	2005	Firenze	12/14 €	18/20
Il Pareto	Nozzole R	2004	Greve in Chianti	40/46 €	18/20
Lupicaia	Terriccio R	2005	Castellina Mar.	96/111 €	18/20
Orcia rosso	Podere Forte R	2005	Castiglione Orcia	78/91 €	18/20
Redigaffi	Tua Rita R	2006	Suvereto	144/166 €	18/20
Rosso di Montalcino	Poggio di Sotto R	2003	Montalcino	64/74 €	18/20
Rosso di Montalcino	Stella di Campato R	2005	Montalcino	22/26 €	18/20
Rosso di Montalcino	Angelini R	2006	Montalcino	12/13 €	18/20
Sammarco	Rampolla R	2005	Greve in Chianti	54/63 €	18/20
Santacroce	Castell'in Villa R	2003	Castelnuovo B.	35/41 €	18/20
Sangiovese	B. a Cottibuono R	2004	Gaiole	37/43 €	18/20

R = vino rosso; B = vino bianco; BD = vino bianco dolce

**Crediamo di fare cosa gradita trasmettendo il Comunicato Stampa del Sindaco di Suvereto a seguito dell'intervista di Ernesto Gentili sui vini della Val di Cornia
La segreteria del Sindaco**

COMUNICATO STAMPA

Sul Tirreno di Venerdì 3 ottobre, a seguito della presentazione della Guida dell'espresso "I Vini d'Italia 2009", il curatore Ernesto Gentili, intervistato sui risultati delle aree vinicole della costa Toscana, definisce la Val di Cornia, su suggerimento dell'intervistatore, un territorio "in costante involuzione". Ancora una volta ci troviamo a dover commentare affermazioni che, a mio avviso, vanno ben al di là delle competenze di una guida, chiamata, per sua missione, a dare giudizi sui singoli vini. Ancora una volta ripeto che non contesto i giudizi sui singoli vini, perché non ne ho le competenze e perché rispondono a criteri soggettivi magari discutibili, ma legittimi. Ciò che invece credo debba essere respinto con forza è un giudizio così drastico e sommario, capace, visto la notorietà della fonte, di creare danni notevoli al lavoro delle nostre aziende, e come tale, decisamente irresponsabile. Intanto perché è assolutamente falso. Durante tutto l'anno, i nostri vini continuano a riscuotere successi e riconoscimenti in manifestazioni importanti, di livello nazionale e internazionale. La Val di Cornia da un punto di vista vinicolo è ben consapevole di avere alcuni problemi da affrontare: quello di un'"identità" chiara e netta spendibile sul piano commerciale e dell'immagine, quello di avere produttori numerosi e capaci ma che hanno difficoltà a fare sistema. Ma è altrettanto cosciente di essere un territorio che in pochi anni ha fatto progressi unanimemente ritenuti straordinari, come testimoniano non solo il successo e la notorietà di molte aziende, ma anche i grandi investimenti che gruppi produttivi di rilievo nazionale hanno realizzato sul territorio, o la costante e appassionata ricerca che i nostri viticoltori compiono sui vitigni, su nuove applicazioni, sull'interpretazione originale di vitigni autoctoni o internazionali, e il grande lavoro di rinnovamento degli impianti e delle cantine portato avanti dai nostri produttori "indigeni". Non riconoscere tutto questo e bollare un intero territorio con un marchio così negativo ci pare frutto di un'arroganza che non ci aspetteremmo da un esperto come Gentili, ma che sembra ormai purtroppo connaturata a questo fenomeno delle Guide dei Vini che, diventate un grande business, travolte dalla furia di giudicare decine di migliaia di vini, finiscono per non "vivere" più i territori, per "tirare a far ciccia", e stanno fortunatamente e giustamente per questo perdendo di autorevolezza. Gentili era un tempo lontano profondo conoscitore della realtà vitivinicola della Val di Cornia. Per questo mi prendo l'impegno di invitarlo a ritornare da noi, e discutere con noi i nostri pregi e i nostri difetti e a confrontarsi con i nostri produttori e con chi ha a cuore il futuro della nostra produzione vinicola. Chissà che non ne scaturiscano idee utili a tutti e magari, da parte sua, un giudizio meno superficiale.