



Viaggio nel "pianeta vino under 40" tra enologi, produttori, sommelier e blogger

## La squadra di domani

Le nuove generazioni toscane avanzano  
 Alla scoperta di come cambiano gusti e tendenze

Tra enologi, produttori e sommelier, viaggio nel "pianeta vino under 40" per scoprire le nuove generazioni toscane che avanzano

## Vi presentiamo la squadra di domani

Meno omologazione e tanta qualità ma attenzione al prezzo, conterà sempre di più

Giovanni Pellicci

Dai vini campioni del mondo alla squadra di domani. Wine Tuscany lo scorso anno dedicò l'apertura del giornale ai produttori che avevano conquistato le migliori posizioni nelle guide più prestigiose. Quest'anno invece il focus è su coloro che rappresentano il futuro del vino toscano.

Un'enologa, un agronomo, un sommelier e un produttore tutti rigorosamente under 40, scelti con il compito di rappresentare le nuove generazioni che avanzano e conquistano spazio e prestigio nel panorama enologico.

Sono degli esempi di una realtà nuova, non "i più bravi di tutti", sarebbe ingeneroso verso chi non c'è e fuori dallo spirito con cui vogliamo affrontare l'argomento.

A loro abbiamo chiesto quale sarà il vino toscano di domani. Le loro risposte, da under 40 a under 40, ci portano verso vini più semplici e veri, dove alcool e struttura hanno un peso minore mentre ne acquistano i profumi. Portano verso prezzi abbordabili senza perdere qualità. Una generazione che potremmo definire "low cost", che vuole acquistare al prezzo migliore la qualità vera. Un pubblico diverso, più esigente, che sarà via via più preparato anche se ancora stenta a riconoscere le diverse etichette e le specificità delle aziende, curioso verso la novità nel segno della tradizione, verso i vitigni meno noti così come i grandi classici, meno affascinato dal cosiddetto "gusto internazionale", dall'omologazione, proprio l'opposto di quello che cercano i giovani di oggi.



da sinistra:

Leonardo Imbimbo, agronomo, Andrea Faralli, produttore, Barbara Tamburini, enologa, Cristiano Cini, sommelier

### Cristiano Cini (sommelier)

"Il consumatore under 40 - osserva il sommelier Cristiano Cini, 36 anni, aretino - ha sempre più voglia di cercare vini ricchi di tradizioni, andando oltre l'impatto esclusivo dell'etichetta. C'è voglia di entrare dentro un vino e capirne la storia. Questo a noi addetti ai lavori fa molto piacere, perché si

avverte il desiderio di scoprire la tipicità come espressione di un determinato territorio. Grazie a questa nuova tendenza i profili dei consumatori si sono ampliati rispetto ad una fase precedente in cui era prevalente colui che preferiva esclusivamente vini moderni caratterizzati da morbidezza e struttura alcolica importante ma

anche da un gusto più standardizzato. Il nuovo filone ha permesso di riscoprire la tradizione millenaria del Sangiovese per quanto riguarda i rossi e, tra i bianchi, un vitigno troppo spesso sottovalutato come il Trebbiano. Ma altri territori sono protagonisti di questo nuovo trend, come ad esempio la Maremma con la

### Barbara Tamburini (enologa)

Premio "Luigi Veronelli" come enologa emergente del 2007, Barbara Tamburini è una delle professioniste più giovani e apprezzate del panorama vitivinicolo italiano e toscano.

"Chi beve vino sotto i 40 anni - spiega l'enologa pistoiese - ha un palato che si deve ancora formare completamente e per questo motivo predilige vini bianchi o rossi più giovani e fruttati rispetto a rossi più strutturati ed importanti. Quali? Tra i bianchi il presente e il futuro è rappresentato dal Vermentino. Tra i rossi, il Sangiovese resta il vitigno principe per qualsiasi età ma i più giovani apprezzano anche il Syrah e il Merlot, vitigni più dolci e appetibili, capaci di conquistare più velocemente il palato del consumatore. Un'altra importante tendenza è quella delle bollicine: aumenta l'apprezzamento di spumanti bianchi e rosati, perché la gente ama bere qualcosa di gradevole e fresco".

Oltre ai "soliti noti", Barbara Tamburini ha le idee chiare anche su quali territori toscani sono destinati a rappresentare dei punti di riferimento per la produzione dei vini del futuro. "La costa toscana ha un potenziale enorme, - spiega - specie a Bolgheri e in Val di Cornia, dove si producono vini molto interessanti. Sull'interno sono in ascesa le quotazioni delle giovani Doc Orcia e Montecucco. Un territorio su cui scommettere? Nel pistoiese stanno nascendo vini destinati a diventare grandi. Provate il Chianti Montalbano".

produzione del Ciliegolo che, seppur di dimensioni contenute, è destinata ad un'importante valorizzazione".

### Leonardo Imbimbo (Agronomo)

"La nostra regione è tra le più ricche del mondo per tradizione vitivinicola e produzione - spiega Leonardo Imbimbo, agronomo 35enne - paradossalmente manca però un'adeguata cultura del consumatore che, in alcuni casi, fatica a conoscere perfino l'azienda che ha dietro l'angolo. Di chi è la colpa? Sicuramente della moda che ci ha travolto negli ultimi anni con troppi vitigni internazionali che hanno invaso le nostre vigne". Imbimbo punta l'indice sul trend che nell'ultimo ventennio ha visto la Toscana "assalita" da vitigni internazionali che hanno finito con

l'"inquinare" l'eccellenza della nostra produzione autoctona.

"Il consumatore under 40 - continua - deve fare i conti con la difficile situazione economica e quindi fa attenzione al rapporto qualità/prezzo per scegliere vini brillanti, morbidi e di pronta beva, rispetto ad etichette più impegnative sotto tutti i punti di vista. In questo contesto i "grandi classici" Brunello di Montalcino e Chianti Classico si rivolgono soprattutto all'estero, mentre sul mercato interno crescono gli spazi per il Montecucco, il Morellino di Scansano e per i Chianti dei Colli Senesi e Fiorentini. Il Sangiovese è comunque destinato a rimanere il re del vino toscano - su questo non ci sono dubbi - mentre vitigni come la Malvasia Nera, Canaiolo e Ciliegolo stanno conoscendo una costante rivoluzione in termini qualitativi".

### Andrea Faralli (Produttore)

Qualità, botti grandi al posto delle barriques e grande attenzione ai nuovi mercati, specie quello con gli occhi a mandorla "made in China". Andrea Faralli produce vino nella Doc di Cortona insieme al fratello Juri e, a dispetto dei suoi "soli" 25 anni, ha le idee chiare su quale sarà il futuro del vino.

"La voglia di vini invecchiati in barriques sta passando e la botte grande di rovere sta tornando protagonista - spiega - tra i vitigni il Sangiovese è ancora il leader indiscusso, il Merlot si fa ancora apprezzare ma, specie nella nostra zona produttiva nella provincia di Arezzo, è il Syrah ad essere sempre più richiesto".

Andrea Faralli per la sua azienda di Cortona ha impiantato nuovi vigneti nel 2003: per il momento produce 25.000 bottiglie ma è chiaro l'obiettivo di crescere ed espandersi oltre i confini nazionali.

"In questa fase dobbiamo fare i conti con un mercato in cui il consumatore ha pochi soldi da spendere - osserva Faralli - e cerca vini dal basso costo pur pretendendo sempre grande qualità. Mica facile! Per noi è comunque un grande stimolo e per questo portiamo avanti tecniche tradizionali che ci permettono di esaltare la qualità più che la quantità. Il futuro? Puntiamo con decisione alla Cina, un mercato destinato a diventare il punto di riferimento del futuro anche se serviranno almeno altri due o tre anni per penetrarvi con efficacia".