

euposid
PER CHI AMA IL VINO E PER CHI VUOLE CONOSCERLO
Anno II - n. 1 luglio-Agosto 2003

LA RIVISTA DEL VINO

€ 4,80

e u p o s i d

PER CHI AMA IL VINO E PER CHI VUOLE CONOSCERLO

TEST

- CHIANTI DEI COLLI FIORENTINI
- LAGREIN DELL'ALTO ADIGE
- PROSECCO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE



TUTTO SUI VINI
DELLA LOIRA

N IRLANDA PER
COPRIRE LA BIRRA

ISSN 1721-7911



In anteprima i vini della Costa Toscana vendemmia 2002
Roma: le enoteche della zona nord-est - Il vino quotidiano
Le zone doc di Conegliano-Valdobbiadene e dell'Alto Adige



Nonostante le difficoltà dell'annata 2002, la maggior parte delle aziende partecipanti è riuscita a garantire vini di buona qualità, con punte di eccellenza

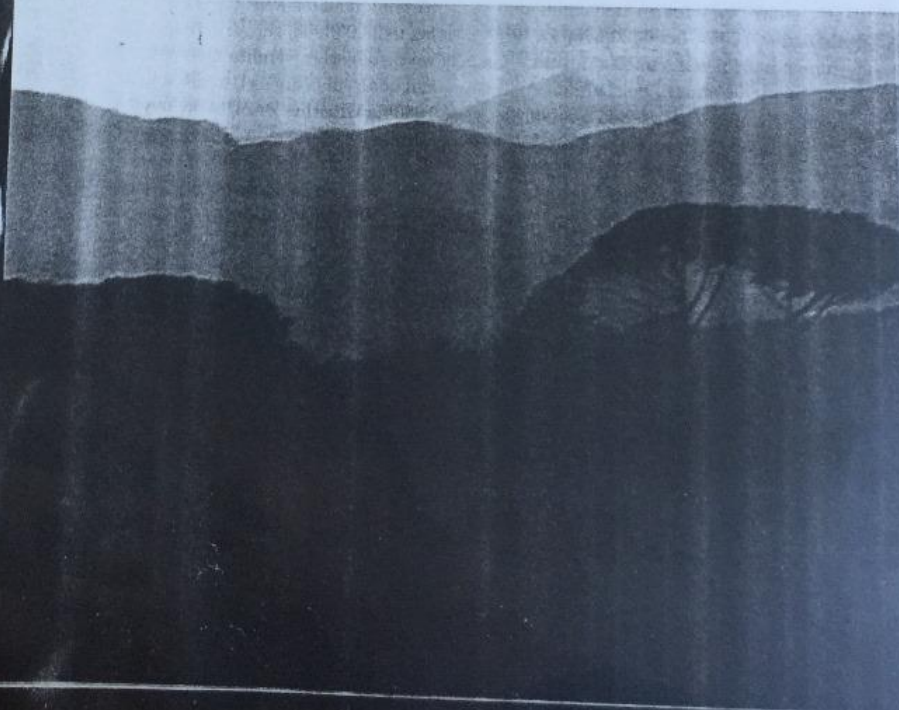
LE MERAVIGLIE DELL'ALTRA TOSCANA

Anteprima vini, a Lucca, è una manifestazione che da tre anni offre la possibilità di **degustare en primeur i vini prodotti nella fascia costiera**

di Fabio Pracchia

«La Toscana del vino non ha certamente bisogno di presentazioni, tanto meno le zone più conosciute come il Chianti, Montalcino o

Montepulciano, che per molto tempo hanno occupato il palcoscenico enologico nazionale con la loro prestigiosa quanto ingombrante



• Panoramica della Tenuta di Valgiano (in alto) e I Giusti e Zanza. Entrambe queste aziende sono tra le fondatrici dell'associazione Grandi cru della Costa toscana



LE MERAVIGLIE DELL'ALTRA TOSCANA

presenza. È stato difficile poi, far capire agli appassionati che uno dei vini più famosi al mondo, il mitico Sassicaia, proveniva non da quelle vigne baciata dalla fortuna, ma da un territorio prima d'allora considerato ideale solo per produzioni ortofrutticole: la costa toscana. Questa specie di mezzaluna slanciata sul Mar Tirreno, grazie alla fama del vino della Tenuta San Guido, si è resa protagonista negli ultimi quindici anni di una ricerca votata alla qualità, tanto che numerosi vini di questa zona sono stati apprezzati dal pubblico e dalla critica enologica di tutto il mondo; basta citare, a caso, l'Ornellaia di Antinori (e ora di Mondavi), il Paleo di Campolmi oppure, più recentemente, il Lupicaia del Castello del Terriccio o il Giusto di Notri di Tua Rita. Vini conosciuti da tutti, ma che fino a poco tempo fa era molto difficile collocare in una zona ben specifica. Grazie all'affermarsi di una cultura enologica sempre più diffusa ed alla crescita qualitativa davvero inarrestabile delle aziende, finalmente questi vini sono stati

fissati geograficamente anche nell'immaginario collettivo, tanto che la costa toscana è divenuta una delle mete più ricercate dagli appassionati del turismo del vino. Da tre anni, inoltre, è possibile gustare questi vini *en primeur*, grazie alla manifestazione Anteprima vini della Costa toscana che si svolge annualmente a Lucca nella suggestiva cornice di Villa Bottini. Quest'anno l'evento, che ha occupato il week-end dal 31 maggio al 2 giugno, aveva un'importanza particolare perché organizzato per la prima volta dalla neonata associazione Grandi cru della Costa toscana che vede impegnate, nella difesa e promozione dei vini della costa, 12 aziende delle province di Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto (vedi box). Sarebbe bello abbandonarsi subito nel piacevole vortice delle sensazioni provate durante le degustazioni dei 93 vini presenti, ma, per raccontare il vino, un po' come per farlo, occorre calma e pazienza, quindi dobbiamo andare con ordine parlando prima del territorio e poi della famigerata annata 2002.

GLI ASSAGGI

È opportuno premettere che quando si assaggiano, come in questo caso, campioni dalla botte, non solo è molto difficile dare un giudizio realistico sulla futura evoluzione del vino, ma anche riguardo ai profumi che si percepiscono bisogna considerare che molti di questi spariranno e che altri subentreranno. Un vino in botte è un prodotto *in fieri*, o -come direbbero gli inglesi- un *work in progress*, cioè si trova in una fase della sua vita nella quale è in evoluzione e quindi il suo potenziale è decifrabile solo in parte (molti ricordano come nella degustazione lucchese dello scorso anno il Sassicaia era ancora scomposto, praticamente ingiudicabile, mentre lo stesso vino -cioè il 2001- bevuto oggi mostra caratteristiche di complessità, eleganza e piacevolezza davvero invidiabili).

Come per l'anteprima di Bordeaux pubblicata sullo scorso numero di *Euposia*, abbiamo dato un punteggio da 1 a 5, che indica il massimo. Pubblichiamo le degustazioni dei vini che ci sono sembrati più interessanti, ricordando che i voti che abbiamo assegnato sono da considerarsi puramente indicativi.

Provincia di Massa

Cima, Montervo

Colore rubino impenetrabile. Olfatto ricco di note erbacee e fruttate; entrata bella e opulenta, buona persistenza. Vino di qualità.

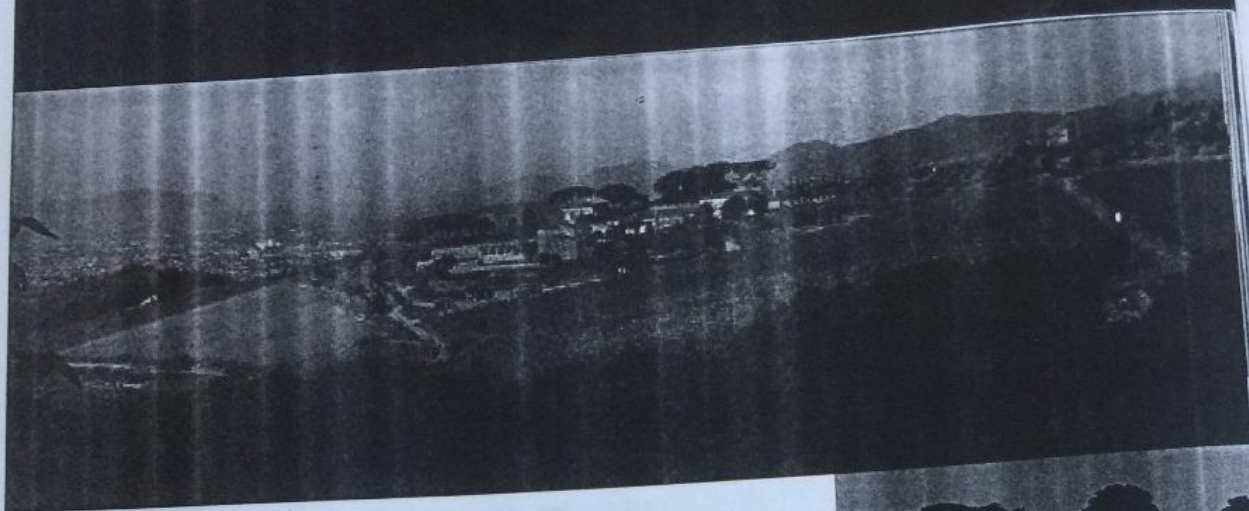
Terenzuola, Merla della Miniera

Rosso rubino ben centrato. Al naso sentori di bacche selvatiche con note animali, molto originale. Buono il corpo che promette molto. Manca un pochino di freschezza ma comunque un bel vino.

Provincia di Lucca

Tenuta di Valgiano, Tenuta di Valgiano

Rubino cupo, si offre al naso con una discreta complessità: mora già in confettura e spezie. Ottima l'entrata in bocca e la persistenza, l'equilibrio è in divenire.



Un territorio eterogeneo

Per anni la costa toscana è rimasta fuori da qualsiasi investimento vitivinicolo perché la credenza che in prossimità del mare non fosse possibile ottenere vini di qualità era convinzione assai radicata. Inoltre la fama del vicino, ma allo stesso tempo lontanissimo territorio senese, era talmente grande da scoraggiare chiunque volesse intraprendere una viticoltura di qualità in zone notoriamente non vocate. Ci volle l'intuizione del marchese Mario Incisa della Rocchetta per capire che quel territorio sarebbe stato ideale per una viticoltura slegata dalla tradizione che imponeva in Toscana

l'utilizzo unico e indiscusso del vitigno sangiovese. Nacque così, da cabernet sauvignon e cabernet franc, quel Sassicaia che ha rivoluzionato, a partire dagli anni '70, il panorama enologico italiano, dando origine al fenomeno dei *Supertuscan*. Per fortuna l'esempio del Sassicaia non è stato un caso sporadico, dato che moltissimi produttori hanno deciso di investire nella ricerca delle uve che meglio si adattassero alla ricca varietà di terreni che caratterizza la costa toscana. A pensarci bene, non è forse questo il magico connubio tra natura e cultura che definisce ciò che i francesi chiamano *terroir*? Questa domanda forse è la risposta

Toscana (zona Collina Lucchese)

Fattoria di Fubbiano, I Pampini

Rubino centrato. Sparita la solforosa iniziale, evidenzia una spiccata personalità con frutta rossa in confettura. Sicuramente equilibrato e armonico.

Terre del Sillabo, Niffo

Bel rubino concentrato. Profumi grassi quasi burrosi che rimandano alla vaniglia. Buono il corpo e la persistenza. Piacevoli i tannini che allietano la beva.

Toscana (zona Montecarlo)

Attilio Tori, Cosimo II vecchio

Frutta rossa ben pronunciata, nota vegetale verde e vaniglia al naso. Elegante, nonostante una lieve acidità dimostra un buon equilibrio.

Fattoria del Buonamico, Il Fortino

Densamente violaceo e consistente. Al naso evidenzia ancora i lieviti con tenui sentori di frutta e spezie. Tannini non aggressivi e corpo discreto.

Provincia di Pisa

Montemurlo Rosso

Poggio Gagliardo, nome da definire

Colore rosso acceso. Mora al naso che evolve verso spezie dolci. Palato equilibrato e ottima struttura. Tannini aggraziati ma vigorosi. Ottima impressione.

Fattoria Sorbaiano, Rosso delle miniere

Rubino dai riflessi porpora. Profumi intensi di frutta rossa. Buoni i tannini ancora aggressivi. Manca leggermente di nerbo, ma ci siamo con l'equilibrio.

La Regola, La Regola

Colore rosso rubino. Al naso risulta fruttato, intenso e persistente. Lievi sentori di spezie (liquirizia) sul finale. I tannini sono aggressivi, fin troppo. Evoluzione difficile da decifrare.

Fattoria Uccelliera, Chianti

Rosso rubino carico. Olfatto deciso di frutta matura e alcol. In bocca entrata scarica ma con bei tannini. Ottima la persistenza.

Giro d'Italia

In Veneto

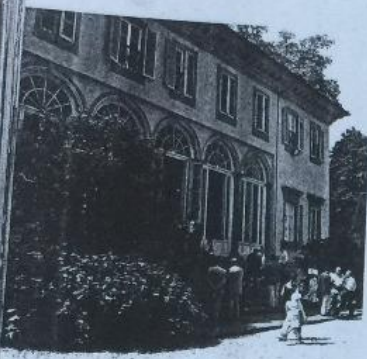
In Toscana

In Alto Adige

Osservatorio prezzi



• Alcuni momenti della degustazione dei 93 campioni di vino dell'annata 2002 della Costa toscana. Ad assaggiarli sono giunti moltissimi giornalisti da tutt'Italia ed anche dall'estero



migliore da dare a chi accusa di tradimento i viticoltori che utilizzano vitigni diversi dalla tradizione, a volte erroneamente definiti internazionali, proprio perché più adatti a particolari tipi di suolo.

La polemica non ha ragione di esistere, ciò che esiste, per fortuna, è una viticoltura capace di capire ed assecondare il dialogo segreto tra suolo e vitigno; in Francia questo tipo di "ascolto" è attuato da secoli, sulla costa toscana si sta lavorando sodo, e bene, per impararlo. La mappatura geomorfologica è abbastanza eterogenea e determina, si è detto, la scelta dei vitigni da utilizzare. Generalmente si pianta sangiovese su terreni calcarei di galestro e alberese, si preferisce il merlot in zone più argillose, mentre cabernet e syrah sono destinati a suoli

sabbiosi con presenza di arenarie. I fattori distintivi di questo territorio sono la prossimità al mare e una grande quantità di luce, elementi che determinano inverni miti ed un inizio vegetativo precoce rispetto alla Toscana centrale. Avremo, così, una facilità di maturazione delle componenti fenoliche delle uve dettata dalla stagione vegetativa più lunga. I vini della costa toscana si contrappongono alla monumentalità del Chianti o del Brunello in virtù d una maggiore eleganza e finezza supportata da una certa struttura e un frutto abbondante. In particolare i vini delle province di Massa, Lucca e Pisa, quindi la parte settentrionale della costa, si distinguono per una certa eleganza, mentre da Livorno a Grosseto il punto di forza e la caratteristica più evidente è la

Badia di Morrona, N'antia

All'inizio un po' chiuso, si apre subito dopo in piacevoli toni fruttati ed erbacei. Nonostante i tannini siano ancora ruvidi, in bocca rivela una buona personalità e una discreta persistenza.

I Giusti e Zanza, Dulcamara

Rubino carico. Frutta rossa intensa, mora in particolare, con toni speziati di liquirizia. In bocca è complesso e avvolgente, con una persistenza discreta.

Pietro Beconcini, Maurleo

Vino rosso rubino dai profumi fruttati ed erbacei, comunque ancora acerbi. Buona l'entrata in bocca, avvolgente, così come la persistenza.

Tenuta Poggio Cosmiano, Poggio Cosmiano

Rubino intenso. Profumi fruttati, screziati di mora e susina rossa. Intensità gustativa ottima, così come la persistenza. Raggiunge l'equilibrio.

San Gervasio, I Renai

Rubino intenso. Naso un pochino chiuso ma che esprime sentori erbacei, ancora verdissimi. Astringente e un po' corto, rivela comunque un equilibrio discreto.

Tenuta di Ghizzano, Nambrot

Rosso rubino brillante. Al naso una nota evidente di solforosa iniziale cela la frutta comunque esistente. Tannini ancora troppo ruvidi. Difficile giudicare.

Castello del Terriccio, Tassinaia

Colore rubino. Al naso si colgono profumi fruttati di sottobosco con toni minerali e caramellati. Bell'equilibrio, in virtù di un corpo valido e buona acidità.

Pagani De Marchi, Casa Nocera

Rubino centrato. Al naso è fruttato ed erbaceo con un alcol molto deciso. Esprime un giusto equilibrio e notevole concentrazione. Manca leggermente di spina acida.



potenza del frutto che determina vini di grande struttura.

Il 2002, annata difficile

Non è facile parlare di una vendemmia come quella passata, certamente l'annata 2002 sarà ricordata come una tra le più difficili degli ultimi anni. Le avverse

condizioni climatiche invernali e primaverili oltre alle frequenti piogge estive e autunnali hanno influito sullo sviluppo del ciclo vegetativo della vite condizionandone in alcuni casi la completa maturazione, in altri, per fortuna, solo ritardandola. Se fino alla fine di maggio le condizioni atmosferiche non avevano



Provincia di Livorno

Bolgheri doc (Rosso di Montepulciano)

Tenuta San Guido, Sassicaia

Rosso rubino intenso, al naso sentori di frutta candita e una complessa speziatura (tabacco, pepe, liquirizia), in bocca è setoso, morbido, persistente, lunghissimo. Una sicurezza.

Antonino Tringali-Casanova, Podere Casa al Piano

Rosso rubino, al naso sentori di peperone e spezie (pepe), in bocca è abbastanza avvolgente, ma un po' corto.

Enrico Santini, Montepergoli

Rosso rubino abbastanza intenso, al naso sentori vegetali in evidenza, in bocca abbastanza morbido, giustamente tannico e con una buona persistenza.

L'Argentiera, L'Argentiera

Rosso rubino intenso, in bocca sentori di caffè tostato, peperone e una leggera nota balsamica, in bocca è morbido, ma è un po' troppo corto e con un finale amarognolo.

Podere Guado al Melo, Guado al Melo

Rosso rubino, al naso note di frutta rossa, poi biscotto. In bocca scivola un po' troppo ed è piuttosto astringente, ma ha un retrogusto finale di caffè e latte. Ancora un po' grezzo, ma promettente.

Collemassari (Podere Grattamacco), Grattamacco

Rosso rubino intenso, al naso prevalenza di sentori vegetali e alcolici, in bocca ha un buon ingresso, ma risulta un po' magro, con retrogusto amarognolo.

Satta Michele, Piastraia

Rosso rubino abbastanza intenso, al naso si sentono pepe e frutta matura (mora), in bocca è duro, aspro e con un finale amaro.

Fattoria Casa di Terra, Mosaico

Rosso rubino intenso, al naso sentori di legno cotto e di pepe, in bocca è setoso, morbido, ma non molto lungo.

Giro d'Italia

In Veneto

In Toscana

In Alto Adige

Osservatorio prezzi

LE MERAVIGLIE DELL'ALTA TOSCANA



• Ginevra Venerosi Pesciolini, della Tenuta di Ghizzano, presidentessa della neonata associazione Grandi Cru della Costa toscana; alle sue spalle, il vicepresidente Pier Mario Meletti Cavallari. Nell'altra pagina un momento della tavola rotonda che ne ha sancito la costituzione; sotto i soci fondatori



ostacolato la fioritura, i problemi veri in vigna sono iniziati a luglio con il ritorno di nuove precipitazioni e continui sbalzi di temperatura, elementi tali da favorire gli attacchi delle principali ampelopatie: peronospora, oidio e botrite. Come non bastasse le frequenti piogge hanno ritardato l'invasiatura (cioè il momento in cui i grappoli iniziano a prendere colore) e provocato una maturazione disparata delle uve, rendendo necessari continui interventi di dirado per portare le diverse varietà a giusta maturazione. *Dulcis in fundo*, da fine agosto e per tutto settembre sono iniziate una serie di giornate piovose che hanno ritardato sensibilmente la vendemmia. Da queste premesse, oltre ad asciugarsi gli occhi pieni di pianto per il destino dell'ultima vendemmia, non sembrava possibile alcun tipo di rimedio. Invece, come

nelle migliori storie a lieto fine, qualcosa si è potuto fare e cioè moltiplicare gli sforzi in vigna, il che vuol dire una continua attenzione, filare per filare, ceppo per ceppo, nel tentativo di combattere le contrarie condizioni climatiche. In molti casi la drastica selezione delle uve sulla pianta ha portato un decremento delle rese addirittura del 30%, ma con il risultato di ottenere uve sane e al giusto grado di maturazione: cosa ci vuole di più per avere una buona annata?

Per fortuna il denominatore comune delle aziende che fanno parte dell'associazione Grandi cru della Costa toscana e di quelle da essa invitate alla degustazione *en primeur* di Lucca è un continuo investimento verso la massima qualità del vino, impostazione più filosofica che economica: così le giornate lucchesi si sono trasformate da un previsto

Le Macchiole, Paleo Rosso

Rosso rubino intenso, al naso sentori di grafite, speziatura alla liquirizia e un tenue vegetale, in bocca è lungo e persistente con un buon equilibrio.

Chiappini Giovanni, Guado de Gemoli

Rosso rubino, al naso sentori di spezie (liquirizia, un po' di pepe), in bocca ha un buon ingresso, è molto tannico, ancora un po' acerbo

Montepeloso, Gabbro

Rosso rubino molto intenso, con riflessi purpurei, al naso fruttato maturo persistente, in bocca è potente, denso e lunghissimo.

Russo, Sassobucato

Rubino centrato. Sentori di frutta intensa con riverberi erbacei e speziati. Buono l'ingresso in bocca, si conferma in equilibrio e persistenza.

San Giusto, Rosso degli Applani

Rosso rubino. Olfatto di frutta rossa intensa con riflessi erbacei. Buono il palato che si dimostra avvolgente e profondo. Soddisfacente la persistenza.

San Luigi, Fidenzio

Rosso rubino concentrato. Al naso note di peperone con evidenti sentori di tostatura. In bocca è aggressivo e deciso. Buono l'equilibrio e la persistenza.

Bulichella, Coldipietrerosse

Rubino profondo. Sentori di peperone e note boisé, molto eleganti. In bocca è opulento, la buona entrata è ripresa da una piacevole persistenza aromatica.

L'UNIONE FA LA FORZA

La tavola rotonda che si è tenuta a conclusione della rassegna Anteprima vini e che sanciva la nascita dell'associazione *Grandi cru della Costa toscana*, è stata seguita con interesse da un centinaio di produttori vinicoli della zona. Si percepiva una certa aspettativa per la presentazione del perché di questa associazione, compito svolto dalla presidentessa Ginevra Venerosi Pesciolini. "Dal momento che i singoli produttori difficilmente possono avere la forza di interessare i *mass media* internazionali, unendo gli sforzi di tutti si possono ottenere maggiori risultati", ha chiarito Pesciolini, che ha poi raccontato come si è giunti a creare l'associazione passo dopo passo, cercando il consenso di una vasta fascia di produttori che condividono la stessa filosofia: bando ai personalismi, della crescita complessiva di una zona vinicola ne beneficiano tutti; il vicino non è un concorrente ma un collega che condivide le stesse esigenze di comunicazione. La conferma di quanto questa filosofia sia giusta, si è avuta grazie all'intervento di Jean-Marc Guiraud, direttore dell'*Union des Grands Crus de Bordeaux*. Presentando l'esperienza francese, Guiraud ha in pratica tracciato le linee guida del futuro lavoro della neonata associazione toscana, che si possono riassumere in due punti: attenta scelta delle aziende da associare, per far sì che l'associazione rappresenti davvero l'eccellenza della produzione costiera, e capillare lavoro di informazione nei confronti della stampa di tutto il mondo, grazie all'organizzazione di manifestazioni come Anteprima vini ed altre. Applaudito dalla folla platea, Guiraud ha concluso: "Ricordate che fare vino è facile, fare un grande vino è difficile, comunicare al mondo intero è ancora più difficile. Ma indispensabile". Le aziende fondatrici dell'associazione *Grandi cru della Costa toscana* sono: Fattoria Colle Verde, Fattoria di Fubbiano, Tenuta di Valgiano e Terre del Sillabo (della provincia di Lucca), Tenuta di Ghizzano, I Giusti e Zanza, San Gervasio e Podere La Regola (Pisa), Tenuta San Guido e Podere Grattamacco (Livorno), Fattoria Sassotondo e Agricola La Marsiliana (Grosseto) e Collemassari (con due aziende, una appunto Podere Grattamacco nel livornese e l'altra nel grossetano). Presidente onorario il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, presidente Ginevra Venerosi Pesciolini, vice-presidente Piermario Meletti Cavallari (socio onorario).



Provincia di Grosseto

Montecucco Rosso, Montecucco Rosso

Collemassari, Montecucco Rosso

Rosso rubino vivo, al naso ha un discreto frutto ma un po' confuso, in bocca è abbastanza morbido, con un buon ingresso e una buona persistenza, giustamente tannico.

Le Calle, Poggio d'Oro

Rosso rubino abbastanza intenso, al naso buoni sentori di frutti a bacca rossa (ciliegia); in bocca è abbastanza persistente, con un finale piuttosto asciugante, ancora acerbo

Palustri, Grotterosse

Rosso rubino, al naso sentori abbastanza intensi di ciliegia, in bocca è pulito, tannico, discreta persistenza, finale amarognolo.

Perazzeta, Licurgo

Rosso rubino, al naso evidenti sentori di legno (vaniglia) e successivamente di piccoli frutti a bacca rossa, buon ingresso in bocca, abbastanza persistente, ma con acidità scissa.

Provincia di Siena

Mantellassi, Morellino San Giuseppe

Rosso rubino intenso, al naso sentori intensi di frutta matura (ciliegia e mora), in bocca è corposo, potente, grande interpretazione della tipicità.

Poggio Argentera, Capatosta

Rosso rubino intenso, con riflessi purpurei, al naso è complesso con note di ciliegia e mora matura e una speziatura ricca con prevalenza di pepe, in bocca è ampio, molto persistente, ancora un po' ruvido, ma di grande carattere.

Cantina Cooperativa del Morellino, Sicomoro

Rosso rubino vivo, al naso sentori di frutta matura a bacca rossa, in bocca giustamente nervoso e dalla buona persistenza, di ottima beva; vino corretto e pienamente tipico.

Col di Bacche, nome da definire

Rosso rubino, al naso sentori di ciliegia, in bocca è pulito, tannico, di discreta persistenza, finale un po' amarognolo.

In Veneto

In Toscana

In Alto Adige

Osservatorio prezzi

*Ancora vigneti nelle colline pisane e, al centro, la barriera della Tenuta di Ghizzano

funerale all'annata 2002 in una deliziosa festa di benvenuto.

93 vini in degustazione

Un numero di vini davvero impressionante, 93, divisi nelle quattro aree di provenienza, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto (cinque, contando i due vini di Massa), bottiglie tra le più prestigiose dell'intera produzione enologica italiana, tutti, proprio tutti, i produttori presenti, 50 giornalisti specializzati, il 30% dei quali appartenenti alla stampa estera. Questi i numeri che raccontano in breve l'importanza di Anteprima vini

per il mondo enologico in generale, oltre all'aspettativa che gravitava intorno all'esito gustativo delle bottiglie in esame. Giova ricordare che le produzioni presenti alla degustazione per la maggior parte saranno commercializzate alla fine del 2004 dopo aver subito un invecchiamento in botte per 18 mesi ed altri 6 di affinamento in bottiglia. In generale il giudizio degli esperti è stato positivo: pur essendo concordi sull'evidente difficoltà dell'annata, quasi tutti hanno rilevato un qualità media diffusa, con punte di eccellenza. Come è facile immaginare i risultati della vendemmia non sono

Fattoria Le Pupille, Poggio Valente

Rosso rubino, al naso sentori di frutta esotica con una traccia di medicinale, in bocca è abbastanza morbido e mediamente consistente, finale lungo.

Malfatti Costanza, Costanza Malfatti

Rosso rubino intenso, al naso appare un po' chiuso con sentori vegetali in evidenza; in bocca ha un buon ingresso, buona persistenza, finale un po' troppo astringente.

San Nicola Panchetti, Morellino di Scansano

Rosso rubino, al naso sentori di piccoli frutti a bacca rossa, buon ingresso in bocca, abbastanza persistente, acidità piuttosto evidente.

Val delle Rose, Val delle Rose Riserva

Rosso rubino intenso, al naso frutto in evidenza giustamente amalgamato al legno, in bocca ha buona persistenza, è giustamente tannico, ed ha un'acidità ben equilibrata. Vino corretto, ma troppo formale, con poca personalità.

Erik Banti, Carato

Rosso rubino, al naso ha buone note fruttate, in bocca è però poco consistente, magro e dal retrogusto amaro.



stati tutti uguali, poiché le incerte condizioni meteorologiche, *leit motiv* dell'ultimo autunno, hanno colpito alcune zone piuttosto che altre, addirittura anche all'interno della stessa provincia; è stato meraviglioso quanto naturale ritrovare al palato le peculiarità di ogni singola area.

Diverse peculiarità

La provincia che più ha risentito del brutto tempo, a nostro giudizio, è stata Lucca, con vini che faticavano a trovare un equilibrio gustativo apprezzabile soprattutto a causa di tannini poco consistenti; anche qui però non sono mancati ottimi

risultati come si vedrà dalla rassegna delle degustazioni. Nelle altre province sembra che la maggior vicinanza al mare abbia contribuito ad una qualità leggermente superiore; molto positiva è sembrata la selezione pisana, in particolare Montescudaio, con un fruttato e una bevibilità davvero gradevoli. Altrettanto dicasi per i vini del grossetano, che sono risultati nel complesso ad un buonissimo livello qualitativo, soprattutto in riferimento alla zona del Morellino, in cui l'annata 2002 non ha inciso in modo così negativo. Per quanto riguarda le altre

sottozone (Sovana, Montecucco, Parrina) il giudizio deve essere invece più prudente. Per finire, Bolgheri si è rivelato ancora una volta un chiaro e consolidato esempio della vocazione di un *terroir* che riesce ad esprimersi al meglio anche in condizioni non del tutto favorevoli. Una menzione doverosa a Sua Maestà Sassicaia che, in un periodo dove tutti sembrano puntare a vinoni concentrati e masticabili, stupisce per la sua classe e bevibilità, un equilibrio meravigliosamente straordinario tra potenza e godibilità. >

Maremmita Toscana Igt

Moris Farms, Avvoltore

Rosso rubino molto intenso, al naso sentori di spezie (liquirizia e pepe) e in second'ordine di frutta matura a bacca rossa, in bocca è abbastanza avvolgente e lungo.

Santa Lucia, Betto

Rosso rubino intenso, al naso sentori di vaniglia e ciliegia sotto spirito, in bocca è gradevole, morbido, di buona bevibilità, tannini giustamente presenti e dolci.

Fattoria di Magliano, Poggio Bestiale

Rosso rubino intenso, con sentori vegetali e alcolici in evidenza, in bocca presenta una buona consistenza e una discreta persistenza, peccato per il finale amarognolo.

Sassotondo, San Lorenzo

Rosso rubino intenso, al naso sentori balsamici e di piccoli frutti a bacca rossa, in bocca è avvolgente ed articolato con un finale lungo.

Serraiola, Campo Montecristo

Rosso rubino, al naso sentori vegetali, in bocca è abbastanza consistente e con un finale abbastanza lungo. Gradevole.

La Carletta di Massini Sante, Il Tempio

Rosso rubino abbastanza intenso, al naso sentori di caffè e fumé, in bocca è abbastanza consistente e lungo, il retrogusto è però leggermente amaro.

Montebelli, Acantos

Rosso rubino vivo, al naso ha un discreto frutto ma un po' confuso, in bocca è abbastanza morbido, con un buon ingresso e una buona persistenza, tannini ancora un po' acerbi.

Ha collaborato Franco Pallini