

CANTINE APERTE 2017, UN ENOTOUR DI GRANDI VINI TOSCANI



Finalmente ci siamo, è sabato 27 maggio, e inizia il mio tour toscano di Cantine Aperte 2017. Cos'è? Be', probabilmente l'evento enoturistico più importante d'Italia. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine facenti parte del "Movimento Turismo del Vino" aprono le porte agli appassionati. Si può assaggiare vini, acquistarli, ed entrare nelle varie cantine per scoprirne i segreti.

Cantine Aperte 2017 un tour enologico per conoscere la Toscana

Per oggi ho selezionato alcune aziende dell'area compresa tra il Chianti Classico, Firenze e Lucca che

partecipano a Cantine Aperte 2017, uno degli eventi enoturistici più importanti della Toscana e d'Italia (leggi anche il tour di [Cantine Aperte 2016](#))



Carpineto - Greve in Chianti



La prima azienda che visito è “Carpineto”, a Greve in Chianti. Grande azienda, produce circa tre milioni di bottiglie all’anno in varie tenute tra le zone vinicole del Chianti Classico, di Montepulciano, di Montalcino e della Maremma. Il 95% della produzione è costituita da vini rossi longevi e di importante struttura.

C’è molta gente. Aspetto il mio turno, poi assaggio “Carpineto Chianti Classico DOCG 2015”. 80% sangiovese, il resto canaiolo e varie uve a bacca rossa. 6/4 mesi in botti di rovere, poi acciaio o cemento prima dell’affinamento in bottiglia. Al naso, sentori di fiori, soprattutto mammola. Al palato, vellutato, sapido, rotondo. Quindi passo alla Riserva. Invecchiamento per minimo 12 mesi in botte, oltre a un affinamento di 10 mesi in bottiglia. Al naso, elegante, armonico, persistente. Al palato, vellutato, caldo. Ha classe.

Castello di Verrazzano - Greve in Chianti

Continuo il mio giro per Cantine Aperte 2017 e mi sposto in un altro bellissimo luogo, il “Castello di Verrazzano”. Vale davvero la pena partecipare a una visita guidata del castello, della cantina e per concludere in bellezza con un pranzo inaffiato con i vini dell’azienda.



Insieme agli altri visitatori, assaggio il Chianti Classico DOCG vendemmia 2015. 18 mesi d'invecchiamento in botti grandi di rovere francese più altri 4 di affinamento in bottiglia. Al naso, è classico sul serio, ricco di aromi fruttati. Al palato, armonico, equilibrato, di buona struttura, sapido. Tannini fini, dolci.

La Riserva del Castello di Verrazzano, invece, è uno dei vini più rappresentativi dell'azienda ed esprime al meglio il sangiovese. 24 mesi d'invecchiamento in botti piccole di rovere francese più altri 6 di affinamento in bottiglia. Al naso si percepiscono aromi di frutta rossa, di tabacco, di pepe nero, di legno dolce. Al palato è avvolgente, ampio, tannini morbidi, persistente.

Passo poi al Chianti Classico Gran Selezione Sassello - Vigneto Querciolina. Siamo alla massima espressione del connubio tra varietà e terroir. Selezione in vigna e cantina, affinamento in barriques nuove tipo Chateau (75% Allier - 25% Vosges) per minimo 24 mesi, più 6 mesi di affinamento in bottiglia. Al naso, profumi intensi, persistenti, fini. Note fruttate di marasca, mora, lampone. Sentori di rovere e vaniglia. Al gusto, elegante complesso, tannini molto piacevoli, finale lungo e gradevole. Un vino assolutamente da pro-

vare di grande sentimento.

Vignamaggio - Greve in Chianti

L'ultima delle aziende del Chianti che visito per queste Cantine Aperte 2017 è Vignamaggio, una villa-albergo che è una perla rinascimentale (il cui paesaggio potrebbe aver fatto da sfondo a "La Gioconda" di Leonardo) e una tra le aziende agricole più antiche della toscana.



Assaggio il “Chianti Classico Ville di Prenzano 2015”. Sangiovese in purezza. Dopo la vinificazione in acciaio termocondizionato, il vino fa un anno di botti di rovere e un affinamento di tre mesi in bottiglia. Al naso, dominano le note fruttate. Nel complesso è un vino piuttosto dolce, ma al contempo fermo e secco. A palato, un gusto pieno e rotondo e un eccellente equilibrio tra alcol e tannicità.

Degusto successivamente il “Chianti Classico Riserva Gherardino 2013”, dedicato alla famiglia Gherardini, che edificò Vignamaggio nel XIV secolo. Sangiovese 80-90% e merlot 10-20%. Affina circa 16-20 mesi in botti di rovere più 3 mesi in bottiglia. Al naso, fruttato, mora e lampone. Al palato, pieno e morbido.

Infine, ecco il “Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Monna Lisa 2012”. Viene prodotto solo nelle annate migliori, con uve provenienti dalle zone più vocate dell’azienda. Sangiovese all’85%, merlot e cabernet sauvignon il restante 15%. Selezione in vigna e cantina. Invecchia in parte in barriques di rovere francese per 18-20 mesi, in parte in botti più grandi. L’affinamento minimo è di 30 mesi, di cui almeno 3 in bottiglia. Al naso, intenso, persistente, fine, ampio. Sentori di rovere e frutti di bosco. Al palato, pieno, lungo, caldo.

Cantine Aperte 2017 e La Tenuta di Capezzana Conte Contini Bonacossi

Mi sposto nell’area di Carmignano, Prato, nella “Tenuta di Capezzana Conte Contini Bonacossi”. Anche questa è una delle più antiche Aziende vitivinicole italiane, pensate che fa vino dal 804 d.c. Incredibile.



Assaggio il “Villa di Capezzana D.O.C.G. 2014” È il vino storico dell’azienda, 80% sangiovese, 20% cabernet sauvignon. Affina per oltre un anno in tonneaux e in bottiglia per circa 12 mesi. Al naso, note di viola, ciliegia, amarena, vaniglia, e liquirizia. Al palato, equilibrato e armonico, molto fine, presenta una trama tannica ben bilanciata tra acidità e freschezza. Persistente.

Passo poi al “Ghiaie della Furba I.G.T.” un blend, quasi bordolese, di cabernet sauvignon al 60%, merlot al 30%, e syrah al 10%. Affina per un anno in barriques e per circa 2 anni in bottiglia. Al naso presenta note fruttate di ribes nero, di ciliegia, di amarena, e sentori leggermente speziati, lunghi e pungenti. Al palato è un vino ricco, generoso, potente, complessivamente piuttosto equilibrato. Chiude con un finale lungo, è veramente un grande vino, come dire di carattere.

Tenuta del Buonamico – Lucca

Termino infine questa mia gran giornata nella “Tenuta del Buonamico”, a Montecarlo, Lucca, dove nella Toscana dei rossi eccellono i bianchi. Dal montecarlo bianco, tipica DOC dell’area, al vermentino, al viognier, fino all’etichetta bianca.



Assaggio il “Montecarlo bianco DOC 2017”. Un blend di trebbiano toscano, pinot bianco, sauvignon, semillon, roussanne, chardonnay. Vinificazione e fermentazione separate in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox. Profumo intenso, fresco, floreale, con note di frutta. Gusto fresco, vivace, piacevolmente equilibrato. I sei uvaggi lo rendono un bianco complesso ed ogni vendemmia sempre diversa una dall’altra.

Passo al “Viognier IGT Toscana 2016”. Viognier 100%. Vinificazione, fermentazione e affinamento come il precedente. Profumo intenso, floreale, con un’importante nota di frutta: agrumi, pesca, albicocca. Al palato la freschezza degli agrumi è molto evidente ed è bilanciata da una vivace mineralità e da un retrogusto piacevolmente amarognolo. E’ difficile trovare in Toscana un Viognier in purezza ed alla tenuta del Buonamico sono riusciti appieno a domare quest’uva difficile, spesso spigolosa.

Per oggi mi fermo qui. Proseguirò il mio tour di Cantine Aperte 2017 domani con il “Casato Prime Donne” di Donatella Cinelli Colombini e altre due aree vitivinicole toscane molto importanti: Montalcino e la Maremma.

Domenica 28 maggio, e sono di nuovo in viaggio.

“Casato Prime Donne” di Donatella Cinelli Colombini” - Montalcino

Mi fermo a Montalcino, all'azienda “Casato Prime Donne” di Donatella Cinelli Colombini. 16 ettari coltivati a sangiovese da cui vengono prodotti, come da tradizione, il rosso e il brunello. La caratteristica peculiare dell'azienda, unica in Italia, è che è interamente formata da donne, enologa compresa.







Assaggio il “Brunello di Montalcino DOCG Casato Prime Donne”. 100% sangiovese grosso. Rimane in legno almeno 2 anni, più spesso quasi tre, in botti grandi. Più l’affinamento di 6 mesi in bottiglia. Il profumo è fine, netto, complesso, profondo. Evidenti sentori di piccoli frutti rossi e spezie. Al palato è elegante, pieno, armonico, morbido, lungo, con un finale persistente.

Passo al “Brunello di Montalcino DOCG Selezione Prime Donne”. Il primo rosso italiano da grande invecchiamento selezionato da assaggiatrici donne. 100% sangiovese. 2 anni e mezzo in botti grandi di rovere. Aroma: fine, intenso, fine, speziato. Gusto: asciutto, armonico, caldo, morbido, persistente.

E’ piacevole pensare che dolci mani abbiano accarezzato ogni grappolo di uva per arrivare a creare due prodotti di estrema eccellenza. Due vini assolutamente molto femminili.

“Col d’Orcia” – Montalcino

Il mio secondo giorno a Cantine Aperte 2017 mi porta in un’altra bellissima azienda di Montalcino: “Col d’Orcia”, produttore di brunello biologico. 140 ettari di cui 100 a brunello e rosso, e gli altri divisi in varie tipologie di vitigni.



Assaggio il “Brunello di Montalcino DOCG Col d’Orcia 2012”. 100% sangiovese grosso. 3 anni completi in grandi botti di rovere. Un anno di affinamento in bottiglia. Al naso, intenso, ampio, persistente. Note di frutti di bosco maturi e spezie. Al palato, grande struttura e complessità, con tannini morbidi e maturi. Il retrogusto è lungo, sapido, piacevolmente fruttato.

Passo al “Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2010”. 100% sangiovese grosso. Viene prodotto solo nelle annate migliori. 3 anni completi in grandi botti di rovere, più altri 3 anni di affinamento in bottiglia. Al naso, grande complessità, fine ed elegante. Note fruttate tipiche del Sangiovese, più note spezziate per la permanenza in botte. Al palato, potente e armonico. Tannini maturi e avvolgenti, equilibrato, piacevole acidità. Retrogusto fruttato, lungo e persistente. Qua all’azienda “Col d’Orcia”, siamo in un pezzo di storia del Brunello, l’aria che si respira all’interno della Tenuta è qualche cosa di speciale.

La Maremma e Cantine Aperte 2017

Rocca di Frassinello – Gavorrano GR

Il mio tour di Cantine Aperte 2017 continua alla volta della Maremma. Mi fermo a Gavorrano, a [Rocca di Frassinello](#), che fa parte della tenute di Castellare di Castellina. 90 ettari di viti e una meravigliosa cantina disegnata da Renzo Piano.







Assaggio il “Rocca di Frassinello 2013”: 20% merlot, 20% cabernet sauvignon, 60% sangiovese. Vinificazione in acciaio. 14 mesi di affinamento in barrique, 11 in bottiglia. Al naso, fruttato, speziato. Al palato, profondo, ma vivace e di buon equilibrio. Elegante, con tannini morbidi che lo rendono rotondo in bocca.

Passo a “Le Sughere di Frassinello 2013”: 25% merlot, 25% cabernet sauvignon, 50% sangiovese. Vinificazione in acciaio. 12 mesi di affinamento in barrique, 9 mesi in bottiglia. Al naso, ampi profumi di frutti rossi. Al palato, una grande stoffa, tannini morbidi e rotondi ed un finale lungo e avvolgente. È già nella top ten di Wine Spectator.

Finisco in bellezza col vino top dell’azienda, “Baffonero 2014”, un merlot in purezza. Vinificazione in cemento a temperatura controllata. 12 mesi di affinamento in barrique 100% nuove, 12 mesi in bottiglia. Al naso, una varietà di frutti neri, in particolare mora, mirtillo e vaniglia. Al palato si percepisce la complessità. Pieno e robusto con una freschezza che lo rende lungo e piacevole.

Fattoria Aldobrandesca (Antinori) – Sovana

Guido verso un’altra chicca della Maremma, [Sovana](#), e mi fermo alla “Fattoria Aldobrandesca”, al centro della “Zona Etrusca di Tufi”. È stata acquistata dai Marchesi Antinori nel 1995 e vi vengono coltivati, in terreni di formazione geologica molto diversi, sia varietà internazionali, come il cabernet sauvignon ed il malbec sia vitigni “autoctoni” come l’aleatico.



Assaggio “Aleatico 2015 Sovana DOC Superiore”. 100% aleatico. Una quota delle uve viene appassita per circa un mese e la totalità macerata per una settimana. Al naso, le note di rosa canina sfumano su sentori che ricordano la confettura di frutta rossa fresca. Al palato, è avvolgente, vellutato, pastoso, con una perfetta armonia tra dolcezza e acidità.

Passo al “Vie Cave Toscana IGT 2013”. 100% malbéc. Vinificazione in acciaio inox. Invecchiamento in barrique di rovere francese per circa 10 mesi, più 14 mesi in bottiglia. Al naso, note di frutta nera matura ben integrate da sentori speziati e di vaniglia. Al palato, equilibrato e avvolgente, con una buona persistenza. Il retrogusto presenta sentori di mirtillo che sfumano su note di caffè e cioccolato amaro.

Poggio al Tufo - Pitigliano

L'ultima azienda della zona, e del mio tour di Cantine Aperte 2017, è “[Poggio al Tufo](#)”, uno splendido casale in tufo a [Pitigliano](#), della famiglia Tommasi, viticoltori veneti dal 1902, e proprietari di varie tenute in diverse parti d'Italia. 66 ettari di vigneti su terreni di origine vulcanica, ricchi di tufo, come in tutta la zona.



Il progetto si è poi ulteriormente ampliato con l'acquisizione della Tenuta Doganella, 24 ettari completamente dedicati alla coltivazione biologica, e della Tenuta di Scansano, 80 ettari nel cuore della zona DOCG del morellino.

Assaggio "Poggio al Tufo Cabernet Sauvignon 2013". 100% cabernet sauvignon. Maturazione: 1 anno in botti di rovere di Slavonia. Al naso, intensi profumi di spezie e liquirizia. Al palato, sapore pieno, corposo, morbido e vellutato con sentori di frutta matura.

Passo al "Poggio al Tufo Rompicollo Toscana IGT 2013". 60% sangiovese, 40% cabernet sauvignon. Maturazione di 1 anno in botti di rovere di Slavonia. Al naso, intensi profumi di frutti a bacca rossa maturi, more e lamponi. Al palato, pieno, corposo, morbido e vellutato, con sentori di frutta matura.

L'annata 2011 è arrivata 31esima nella top 100 dei vini al mondo di Wine Spectator. Tanto per dire.

Cantine Aperte 2017, senza dubbio un tour della Toscana interessantissimo, piacevolissimo, ricco di storia, cultura, e bellezza paesaggistica, che riconferma, ancora una volta, come ormai da decenni il [vino italiano](#) abbia spiccato il volo, e come, in particolare, la Toscana sia in corsia di sorpasso sul Piemonte, l'unica regione che regge ancora il confronto, con tutta la nostra simpatia per gli amici piemontesi, juventini compresi.

Tutto su Cantina Aperte 2017

Alla vostra salute, prosit, cin cin a tutti i lettori di TuscanyPeople.....



Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

