

MARIA VITTORIA, LA REGINA DE LE FILIGARE



In occasione dei 300 anni del Chianti Classico, alla Tenuta Le Filigare a San Donato in Poggio è stata organizzata una verticale d'eccezione per conoscere da vicino il Chianti Classico DOCG Riserva Maria Vittoria dalla vendemmia 1997 alla più giovane 2011.

Verticale d'eccellenza alla Tenuta Le Filigare

Metti una giornata piovosa di metà luglio, l'invito di un produttore storico di Chianti Classico DOCG

e la voglia di condividere insieme una verticale di alto livello per celebrare nel migliore dei modi quella straordinaria ricorrenza che è il 300° anniversario dall'editto di Cosimo III de' Medici sui confini territoriali della denominazione Chianti Classico.

Ciò che ne viene fuori è la splendida esperienza vissuta alla Tenuta Le Filigare a San Donato in Poggio, insieme ai proprietari la famiglia Cassetti Burchi e a colui che è stato un po' il mentore di chi scrive all'inizio della sua "avventura" nel mondo della *sommellerie* ovvero il Delegato AIS di Firenze Massimo Castellani.



Un'occasione che ci ha permesso di conoscere meglio lo stile de Le Filigare ed in particolare quel vino eccellente che si fregia del nome di Chianti Classico DOCG Riserva Maria Vittoria, la migliore espressione della produzione della Tenuta, in attesa della Gran Selezione che al momento riposa in botte.

Tenuta Le Filigare

Ma prima di parlarvi del vino, volevamo presentarvi la realtà che siamo andati a conoscere. Le Filigare – che etimologicamente riprende un’espressione gergale significante “torcia superiore”, utilizzata in antichità per illuminare questo borgo durante la commemorazione del Santo Patrono – è a dire il vero il nome della collina nel cuore del Chianti in cui si trova la tenuta, a metà strada tra Siena e Firenze. Terreno prevalentemente arenario, combinato con la posizione tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, esposizione a sud, buon drenaggio, sole costante e mancanza di umidità sono gli ingredienti alla base del vino eccellente che si ottiene con la perfetta maturazione delle uve di Sangiovese – che va a comporre il blend del Chianti Classico per il 90% circa – oltre a Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.



L’azienda Le Filigare

Undici ettari di vigneto e una media di 40/50,000 bottiglie all’anno: una produzione limitata per una qualità superiore, certificata nel corso degli anni da numerosi riconoscimenti anche internazionali. Un’azienda che oggi esiste anche grazie all’interessamento in prima persona alla fine degli anni Settanta di un giovane Gia-

come Tachis, il quale convinse con il suo fiuto per le zone di eccellenza il padre di Cassetti, Carlo, a non vendere la proprietà de Le Filigare.

Non potendosene tuttavia occupare in prima persona – ma ben conscio delle potenzialità del *terroir* meraviglioso su cui sorge la tenuta – Tachis lo mise in contatto con un suo collaboratore, tale Vittorio Fiore, l'artefice materiale della ripresa de Le Filigare.



I legni de Le Filigare

Prima di accomodarci seduti attorno ad una lunga frattina rettangolare per immergerci con tutti e cinque i sensi nell'esclusiva verticale di otto annate – dal 1997 al 2011 – organizzata soltanto per noi e pochissimi selezionati ospiti, un'interessante digressione sui legni e su quella che è la politica in cantina a Le Filigare, ovvero rinnovare i legni sostituendo gradualmente – dal 1997 ad oggi le proporzioni tra legni vecchi e nuovi sono infatti cambiate notevolmente – le odierne barrique francesi di media grandezza con legni di secondo e addirittura terzo passaggio e dimensioni più contenute. Perché anche la scelta dei legni è importante quasi quanto il blend delle uve per la buona riuscita di un vino, ed anche questa è una scelta che

l'enologo compie in vista di ottenere un risultato finale carico di emozione.



Riserva Maria Vittoria 1997

La prima annata del Chianti Classico DOCG Riserva Maria Vittoria – che trascorre un anno in barrique stagionate almeno 36 mesi e un anno in botte grande – porta dunque la data del 1997 e al palato si è presentata gradevole, piena ed intensa. Carattere molto tradizionale e sentori che richiamano indiscutibilmente l'appartenenza ad un preciso territorio, la Riserva 1997 ha tutte le caratteristiche di un Sangiovese d'altitudine: sottile, di buona freschezza tendente leggermente al polveroso e una traccia sensoriale basica ferrosa.

Riserva Maria Vittoria 1998

Tendenzialmente più scarica, ma con un buon impatto in bocca conferito dalla minutezza naturale del Merlot, l'annata 1998 che ci consegna un vino riflessivo come espressione di un'annata difficile per la vendem-

mia in Toscana, ma definita buona già prima di vinificarla. Dalla performance di questo vino dalla persistenza eccezionale che non arriva subito in bocca ma lo fa gradualmente, reso intrigante proprio dalla sua lentezza nell'impatto che si presenta più definito, arriva la dimostrazione che Le Filigare a livello di caratteristiche microclimatiche rappresenta un'isola felice che si distingue dal resto delle campagne circostanti.



Riserva Maria Vittoria 2000 e 2001

Assume un'identità più decisa con un bouquet intenso dai toni fruttati e minerali l'annata 2000, per la quale l'ingresso in bocca è immediato così come il naso, l'impatto più dolce e il sentore più tendente al balsamico. Una premessa di grande effetto in vista di una annata 2001 che si è presentata come la migliore di tutta la batteria proposta nella verticale. Tutte le note di merito attribuite al 2000, ulteriormente esaltate nel 2001 che si veste di una inequivocabile eleganza data dal colore rosso carico e da una incredibile morbidezza, grande personalità in bocca già dall'ingresso e confermata anche in chiusura, grande impatto emozionale e bouquet fruttuoso.

Riserva Maria Vittoria 2006

Il 2006 è stato riconosciuto come una grande vendemmia: onore e gloria erano annunciati e così è stato. Morbidezza ed eleganza superiore sospese nel tempo per un vino gustoso in bocca che dopo dieci anni è ancora fermo, in attesa di un *exploit* di grande potenza.



Riserva Maria Vittoria 2008

Nel 2008 trionfa l'equilibrio, con i tannini che si presentano in bocca più levigati, ma tuttavia ancora molto marcati, così come anche nelle ultime due annate, il 2010 e il 2011. Per questo vino dal carattere molto femminile, l'impatto sia al naso che in bocca è floreale tipico delle annate più deboli, variabile nei profumi e gustoso in bocca ma sottile, semplice. Meno potente rispetto alle altre annate, ma ugualmente eccellente, caratterizzato da una bellezza sensoriale meritevole di attenzione.

Riserva Maria Vittoria 2010 e 2011

Il 2010 ci presenta un vino in letargo olfattivo, simile al 2006. Elegante, equilibrato e signorile in bocca, a livello di profumi richiama il tratto femminile del 2008, ma in versione più formosa. Leggermente giovane come il 2011, l'ultima annata della batteria che ci mostra due volti dello stesso vino: a primo impatto sprigiona sentori di frutto cotto e legno persistente, che aprendosi lo rendono più espressivo e fruttato. Caldo e asciutto in bocca, cambia completamente aspetto se passato o meno al decanter. L'assenza di tannini, la chiave di volta su cui si gioca tutto il vino rosso, è da imputare probabilmente ad un "colpo di caldo" dell'uva in fase finale di maturazione.



Abbiamo avuto la sensazione di vivere da protagonisti e non da spettatori, una giornata piena di emozioni. Il vino, ma anche le persone, che hanno saputo trasmettere empatia e professionalità. Seduti ad un tavolo per il piacere di condividere una esperienza unica. Fra 5 anni torneremo sicuramente a trovarvi per assaggiare la nuova riserva e la gran selezione.

Fattoria Le Filigare - Via Sicelle, 35 San Donato in Poggio - Barberino Val d'Elsa (FI) Tel. +39 055 80.72.796

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

In collaborazione con Fattoria Le Filigare

