

## ANNATA CHE VAI, BOTTIGLIA CHE TROVI: VINI TOSCANI VENDEMMIA PER VENDEMMIA



Alla scoperta dei migliori vini toscani dal 2009 al 2018: una guida per orientarsi di annata in annata e su come degustarli al meglio.

- [Perché sulle bottiglie di vino si scrive l'anno?](#)
- [L'annata, il dramma del vintage](#)
- [Vini toscani: magnificenza non è sinonimo di opulenza](#)
- [De gustibus no est disputandum](#)
- [Vini toscani: un viaggio lungo dieci anni](#)
- [Vendemmia 2009](#)
- [Vendemmia 2010](#)
- [Vendemmia 2011](#)
- [Vini toscani, la vendemmia 2012](#)

- [Vendemmia 2013](#)
- [Vendemmia 2014](#)
- [Vendemmia 2015](#)
- [Vini toscani: Vendemmia 2016](#)
- [Vendemmia 2017](#)
- [Vendemmia 2018](#)

I migliori vini toscani degli ultimi 10 anni, vendemmia per vendemmia

**V**endemmia, annata, vintage: ognuno la chiama un po' a modo suo, l'importante è capirsi. L'anno in cui l'uva viene raccolta è solennemente stampato sull'etichetta di ogni bottiglia di vino che Bacco mette in terra il che, oltre ad essere obbligatorio per legge, ha i suoi perché.



## Perché sulle bottiglie di vino si scrive l'anno?

Uno di questi, forse più passionale di altri, è il gusto di leggere i vari punti di riferimento della sommellerie internazionale: Wine Advocate, Wine Enthusiast e Wine Spectator spiccano indiscussi in questa sfida all'ultima quotazione per decidere di anno in anno come valutare l'andamento delle stagioni precedenti e poi di bottiglia in bottiglia se vale la pena prodigarsi in collezionismi oppure se tutto sommato quell'anno in questione, anche se non proprio deludente, non è particolarmente degno di nota.

Perché il gusto? Perché sembra un gioco tra cappellai matti, ognuno sforna numeri che nemmeno a dirsi, non tornano mai. Sembra impossibile eppure è molto raro che un Robert Parker sia d'accordo con un James Suckling sulla valutazione di un annata. Snobismo? Forse, ma non solo. Retaggio di un approccio tradizionale secondo alcuni almeno in parte superato e soggettività nel valutare i parametri le ragioni principali.



## L'annata, il dramma del vintage

### La vendemmia nel passato

In passato effettivamente non importava quanta dedizione un vignaiolo potesse mettere nelle sue piccole grandi creazioni, né tantomeno importava quanto fosse vocato alla coltura della vite quel particolare appez-

zamento di terreno, quanto vecchie le viti e quanto potenziale dunque ci fosse dietro ad ogni singola bottiglia. Che ci piacesse o meno, era la Natura a prendere il sopravvento, ad avere dunque l'ultima parola.

Storicamente la menzione dell'annata serviva ad allertare i consumatori nel caso fosse risultata pessima per via del mal tempo, traducendosi in vini scarsi e inconsistenti. In questi frangenti il vino sarebbe uscito ad un prezzo scontato e consumato in attesa di tempi migliori, ma certamente nessuno ne avrebbe fatto scorta. I produttori insomma avevano un peso molto relativo in questo dilemma del vintage, che doveva essere accettato per quello che era: spesso ottimo, talvolta terribile, altre volte mediocre.

## La vendemmia oggi

Negli ultimi 20 anni lo scenario però è cambiato ed oggi il clima ha un impatto meno pregiudizievole di un tempo sul risultato finale. Grazie all'avanzamento di scienza e tecnologia specificatamente applicate alla viticoltura, un enologo talentuoso può all'oggi presentare vini interessanti anche quando l'annata non sia stata favorevole. Ciò per dire che sì, l'annata conta, e no, i vini non sono tutti uguali di anno in anno, ma piuttosto per giungere alla conclusione che l'annata è sempre più espressione di differenze caratteriali.





Leggi anche: [Vendemmia toscana, l'inebriante sapore della terra](#)





### Vini toscani: magnificenza non è sinonimo di opulenza

I vini toscani risultati di estati particolarmente calde saranno fitti nei loro sentori di frutta matura, quasi cotta ad evocare il profumo della sua polpa e dello zucchero che il fornello trasforma a farne marmellata, mentre invece le estati più fresche saranno a favore di austerità, finezza ed eleganza.

Teoreticamente parlando, nessuno dei due scenari suona riprovevole, nessuna delle qualità sopracitate è infatti migliore delle altre, al contrario, sapremmo apprezzarle tutte senza dubbio alcuno, dove ben bilanciate. Le diverse annate di vino non sono più dunque da ridurre a sinonimo di buona o cattiva, ma piuttosto stanno a testimoniare le peculiarità dei vini, la loro unicità: è in fondo la plasticità del vino in tal senso che stimola ulteriormente la fascinazione per il mondo enoico.



## De gustibus no est disputandum

Ed è un po' qui dove i *feedback* degli assaggiatori più illustri possono divergere: *de gustibus no est disputandum* e ciò è oltre la serietà ed autorevolezza con cui svolgono il loro illustre lavoro. Tra l'altro, è bene non sottovalutare che ogni bottiglia contiene un qualcosa di vivo, in divenire, irripetibile ed in parte imprevedibile.

Il vino nasce con delle caratteristiche che invecchiamento ed evoluzione levigano e smussano, spogliandolo del superfluo, donandogli maturità ed equilibrio, che poi però raggiunto un plateau di massima espressione vengono meno, impietosamente. Non è banale azzeccare il momento di massimo exploit di una bottiglia che magari stiamo tenendo gelosamente in cantina per un'occasione unica. Ma non è in fondo questo che emoziona? La non standardizzazione del prodotto, il suo saper essere una musica sensuale ed imprevedibile, mai uguale a sé stessa, dalle note solo vagamente intuibili, che non può fare a meno di stupire, rivelandosi discretamente, di stappatura in stappatura.



## Vini toscani: un viaggio lungo dieci anni

Con un occhio di riguardo ai produttori biologici e biodinamici, agli audaci vignaioli che nel loro fare mettono amore, passione e un maggior rischio, che glorificano questa terra toscana e le sue eccellenze in armonia con l'ambiente, siamo pronti a questo punto a portarvi in viaggio, indietro nel tempo, prendendovi per mano e ripercorrendo insieme le vendemmie toscane dal 2009 al 2018.

Curioseremo tra le pieghe della memoria accompagnati dal profumo del mosto, dal sapore delle sfide, dall'incanto delle sorprese. Se siete pronti allacciate le cinture, si parte!



## Vendemmia 2009

Iniziamo con un'annata molto particolare per il vino toscano, caratterizzata da temperature sopra la media già in primavera, con un passaggio all'estate umido e piovoso. Poi un agosto con punte anche di 40° ha reso il 2009 un'annata dove è bene essere molto selettivi.

In alcuni casi quali il Chianti e la costa, si è riusciti a preservare un'ottima acidità con ricchezza di sentori fruttati. In altri sembra invece messa in discussione la capacità di invecchiamento. Un 2009 a macchia di leopardo dove i gusti personali faranno da ago della bilancia. Diamo un 9.5, ci piacciono i vini toscani meno schematici!

## Vino toscano 2009

Perché non uscire definitivamente dagli schemi sorseggiando il Pinot Nero di Borgogna coltivato nella splendida valle del Casentino e che esce come Toscana IGT? L'azienda biologica in questione è il Podere della Civettaja e Vincenzo Tommasini ha stravinto la scommessa: praticare con successo la viticoltura dove nessuno avrebbe immaginato mai.



Leggi anche: [Viaggio culinario tra i prodotti tipici del Casentino](#)





## Vendemmia 2010

Vintage fuori dall'ordinario per i vini toscani quello del 2010, divenuto punto di riferimento sia delle annate a venire che di quelle passate. La primavera piovosa ha lentamente ceduto il passo ad un inizio estate fresco che poi però ha regalato un finale di stagione perfetto.

Punte di eccellenza in tutta la regione, Brunelli da capogiro, Chianti profondi e sinuosi nel corpo, Bolgheri di una struttura formidabile. Bottiglie dalla qualità indiscutibile che non temono l'invecchiamento, non c'è esitazione che tenga: il 2010 è, nemmeno a dirlo, un 10 pieno e convinto. Nulla da aggiungere.

## Vino toscano 2010

Villa Sant'Anna si impegna con la lotta biologica nella produzione dei suoi vini superbi: Chianti Colli Senesi, Nobile e Rosso di Montepulciano e un Vin Santo da Malvasia, Trebbiano e Grechetto. Se potete fateci un salto. Cantina a gestione tutta al femminile, ne uscirete estasiati.



## Vendemmia 2011

Annata molto difficile per il vino toscano, dovuta al caldo inusuale registrato sin dal mese di aprile. In alcune zone è stato necessario anticipare la vendemmia per salvare l'uva dall'arsura da record, ma si è comunque risentito in quanto ad abbondanza del raccolto.

I vini toscani rossi 2011 a base Sangiovese hanno un carattere più internazionale, pieni e caldi, meno classici e probabilmente meno longevi. Nonostante le difficoltà l'annata si piazza in buona posizione, soprattutto a favore dei vini bianchi toscani risultati molto interessanti.

## Vino toscano 2011

Diamo un 8.5 e vi suggeriamo caldamente di provare a questo proposito l'Erta al Mandorlo IGT, un bianco con Trebbiano e Verdicchio della Fattoria biologica di Poggiopiano, alle porte di Firenze. Da servire bello fresco, s'intende.



Leggi anche: [Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza](#)





## Vini toscani, la vendemmia 2012

L'andamento iniziale della primavera e della prima parte dell'estate ha fatto tremare i produttori che rischiavano di veder ripetuto lo scenario dell'anno precedente. La pioggia caduta alla fine di agosto ha riacceso crescita e maturazione, dunque nonostante l'intesa calura il 2012 è sinonimo di vino toscano di buon corpo e relativamente alcolico, una gradita inversione di tendenza rispetto al 2011. Diamo un bel 9 generale con mezzo punto in più ai vini della costa.

## Vino toscano 2012

L'azienda biodinamica Caiarossa, situata nell'antico borgo di Riparbella in [Val di Cecina](#), sulla costa toscana, è un luogo idilliaco dalla storia antichissima e dove i loro Toscana IGT sono vini dalle note internazionali.



## Vendemmia 2013

Annata classica, come da copione, con un luglio-agosto-settembre da manuale. I vini toscani vendemmiati nel 2013 sapranno soddisfare i palati più tradizionalisti, meno sperimentali, quelli che non amano sorprese. Eleganza e freschezza si trovano in tutte le zone di massima eccellenza, dal Chianti e Chianti Classico, alla zona del Brunello e del Nobile, fino alla costa tra Bolgheri e la Maremma. Un annata ottima, ci è piaciuta per la sua compostezza, le diamo un 9 tondo tondo.

## Vino toscano 2013

Altesino è un'azienda di [Montalcino](#) dal particolare rispetto per l'ambiente dove la struttura della cantina è stata costruita secondo i dettami dell'architettura a basso impatto. Se volete togliervi la voglia di Brunello, sapete da dove partire.



## Vendemmia 2014

Non tutte le ciambelle vengono col buco: il 2014 è forse l'annata peggiore per i vini toscani. Pioggia, freddo, grandine, hanno dato molto filo da torcere a tutti i viticoltori della regione. Per qualcuno un *annus horribilis*, fortunatamente non per tutti. Chi si è salvato l'ha fatto in dirittura d'arrivo, grazie ad un settembre ed ottobre ideali. Quella che poteva essere un'annata disastrosa si è rivelata comunque più che accettabile, aspettatevi però vini più esili, meno sfaccettati. Vintage da 8. Si poteva fare di meglio.

## Vino toscano 2014

Di certo è riuscito come sempre a trarne il massimo dalla sua piccola azienda biologica nel cuore del Chianti Classico l'enologo della Fattoria Rignana. Se vi capita degustate la Riserva, non vi deluderà.



Leggi anche: [Chianti: il Chianti Classico e le altre sottozone](#)





### Vendemmia 2015

Semplicemente l'annata migliore degli anni 2000 per i vini toscani, una di quelle rare congiunzioni stellari che non possono che mettere d'accordo tutti: Robert Parker su [Wine Advocate dà 100/100 a Masseto 2015 e Solaia 2015](#). Wine Spectator elegge il [Sassicaia 2015 vino migliore al mondo](#): Bolgheri sul podio, *over the top!*

Grazie prettamente ad un'estate perfetta, l'annata è risultata straordinaria sia per qualità che per quantità, anche nell'entroterra. Bottiglie da conservare ed aprire per un'occasione speciale. Il nostro voto si allinea in pieno e con orgoglio al sentire comune ed è infatti un 10 e lode con stretta di mano e bacio accademico. Meraviglia.

### Vino toscano 2015

Un'azienda biologica a Bolgheri che ci piace? Campo alle Comete. Lasciatevi suggestionare, tra poesia e visionarietà.



## Vini toscani: Vendemmia 2016

Annata più fresca della precedente, i vini toscani prodotti in questo vintage hanno nuance cromatiche sexy e intriganti, sono fragranti in bocca e solidi nella loro struttura.

Un Chianti e Chianti Classico da incorniciare, anche se altrove si è perso fino al 20% del raccolto a causa di un crollo delle temperature tra agosto e settembre. La qualità però è stata ottima ovunque. Non siamo ai livelli del 2015, ma si tratta di un'annata notevole. Ci sbilanciamo e diamo un 9 e mezzo.

## Vino toscano 2016

Cosimo Maria Masini è un'azienda biodinamica situata in Chianti tra Firenze e la costa; proprio quest'anno ha imbottigliato per la prima volta il Sanforte in purezza, vitigno a bacca nera quasi scomparso in Toscana. Da assaggiare!



## Vendemmia 2017

Purtroppo la seconda vendemmia toscana più scarsa come volume dal Dopoguerra ad oggi, superata solo da quella del 1947. Se volessimo essere severi con questo vintage non aggiungerei altro. Ma noi di TuscanyPeople sappiamo andare oltre, sempre in cerca di bellezza che a guardar bene anche in quest'annata per qualcuno da dimenticare, c'è. I vini toscani del 2017 hanno infatti un buon livello di concentrazione, a dispetto di tannini che potrebbero risultare piuttosto ruvidi. 8 e mezzo fatto bene, peccato per la resa.

## Vini toscani 2017

La Tenuta Lenzini è incorniciata dalle Colline Lucchesi e dalla [Via Francigena](#), biologica prima, biodinamica poi, sa dare filo da torcere quando si tratta di vitigni internazionali che tendendo ad una maggiore rotondità potrebbero aver avuto la meglio quest'anno rispetto ai vini toscani a base Sangiovese.

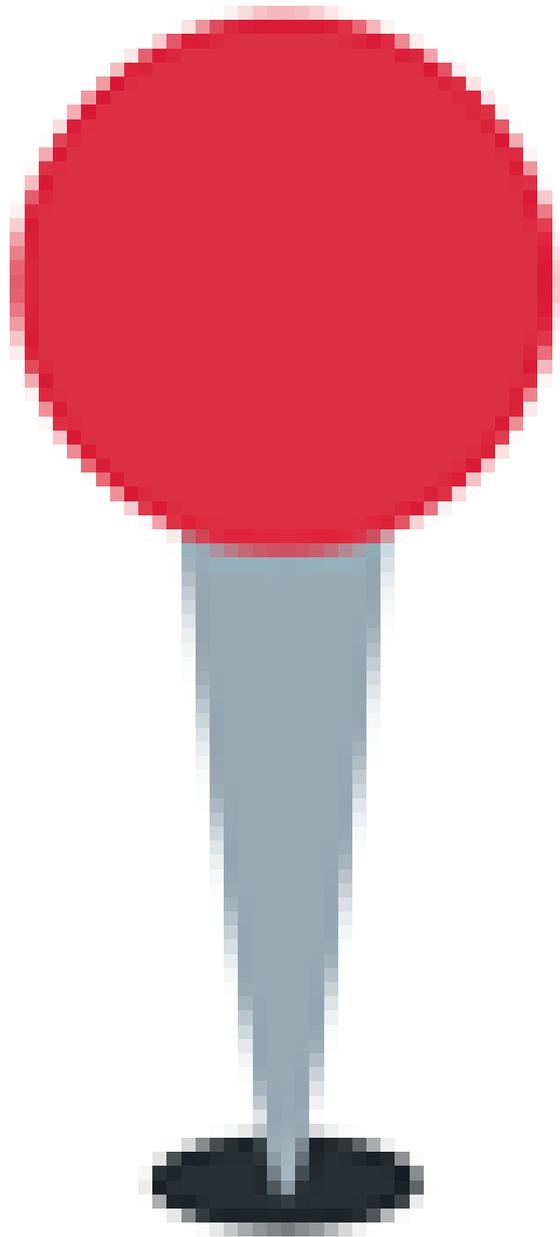


## Vendemmia 2018

Con una resa tornata al suo massimo splendore e con un andamento climatico meno opprimente che nel resto d'Europa, i produttori di vino hanno tirato un sospiro di sollievo dopo la delusione del 2017. Sulla carta le parole d'ordine per l'annata 2018 sono setosità, eleganza e una freschezza che potrebbe sorprendere. Per via dei disciplinari di produzione è tuttavia troppo presto per esprimersi su quasi tutte le categorie dei vini toscani famosi, ma nutriamo forti aspettative nei confronti di questa vendemmia. Che sia un 10???

## Vino toscano 2018

Sapremo attendere, non c'è dubbio. Magari in buona compagnia: la Tenuta Buon Tempo a Montalcino proprio quest'anno ha iniziato la conversione biologica. Brinderemo quando sarà pronto con uno dei suoi Brunelli, molto curiosi di degustare le novità introdotte in azienda dal nuovo proprietario, svedese di origine ma già viticoltore in Bordeaux.



PER APPROFONDIRE:

- [Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia](#)
- [Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza](#)
- [Vini rosati: l'apostrofo rosa tra le parole vino e Toscana](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

