

“Supertuscan night”, omaggio della Fisar all’enologo Giacomo Tachis

Posted on 24 febbraio 2016 by Viviana Borriello



Quello che vi proponiamo oggi è un viaggio virtuale attraverso la Toscana, regione che produce grandi vini che da sempre seducono il mondo. Siamo reduci proprio da una degustazione di grandi vini rossi di Toscana, tra cui alcuni Supertuscan, proprio a pochi giorni dalla [scomparsa di Giacomo Tachis](#), direttore delle cantine Antinori per 32 anni che di alcuni è stato il padre. Supertuscan, ovvero vini realizzati da produttori che non hanno voluto sottostare alle rigide regole delle Doc, che hanno saputo sfruttare le caratteristiche del terroir toscano, lavorando in vigna con bassissime rese per ettaro, sperimentando uve indigene, adoperando botti differenti rispetto alle tradizionali per produrre quelli che non rientrando nelle denominazioni Doc e Docg, sono considerati vini da tavola. E che vini! Di una qualità eccezionale, prodotti di punta dell’enologia a livello mondiale. Saliamo dunque a bordo della navicella allestita dalla delegazione sommelier Fisar di Bareggio, alle porte di Milano.

Il nostro viaggio di degustazione parte dal primo Supertuscan della storia. Siamo nella zona del Chianti, a Greve in Chianti, nella tenuta Antinori con il celeberrimo **Tignanello Igt di Toscana**. Prodotto con uve Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 25% e Cabernet Franc 5% nell’omonimo vigneto, viene prodotto solo in annate favorevoli anche se sono davvero poche quelle in cui non è stato vinificato, tra le più ‘recenti’ la 2002. La vendemmia che abbiamo degustato è la 2012.

Nel calice ha mostrato subito di essere giovane con il suo colore rosso violaceo.

Al naso sentori di ciliegia, prugna secca, viola, spezie come il pepe e i chiodi di garofano e note dolci di vaniglia. Di gusto pieno, acido, si è rivelato poco morbido per via di un tannino ancora pungente, ma con un finale lungo. Un vino quindi di pronta beva, ma con ampi margini di miglioramento, tra un paio di anni esprimerà al massimo le sue potenzialità. Il Tignanello Igt si abbina a ragù di carne, risotto, selvaggina, formaggi stagionati. Da Greve in Chianti ci spostiamo a Cortona.



Meraviglioso borgo medievale in provincia di Arezzo, celebre anche per essere la città natale di Jovanotti. Il vino che abbiamo degustato è un **Cortona Doc Syrah Il Bosco 2011** prodotto dai Tenimenti D'Alessandro. Si tratta di un Syrah 100% in purezza, vitigno particolare con il quale si producono vini simili al Lagrein o al Teroldego Rotaliano. Un vino prodotto con uve di vigneti messi a dimora nel 1993, 1995 e 1999 del quale vengono prodotte circa 13.000 bottiglie annue. Anche il Cortona Doc Syrah Il Bosco 2011 nel calice si è mostrato di colore violaceo, poco trasparente. Al naso complesso: pepe, tabacco, amarena, fondi di caffè e vaniglia. Un corpo pieno, acido, con un tannino avvolgente ed un finale persistente. Un vino che si abbina ad arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

IL VIAGGIO CONTINUA

Andiamo verso il mare, ma ci fermiamo nell'entroterra della meravigliosa Bolgheri. Chi non ha in mente il lungo viale di cipressi che conduce al piccolo borgo? I cipressi sono stati piantati proprio da Guidalberto della Gherardesca, quadrisnonno di Nicolò Incisa della Rocchetta, creatore del Guidalberto della Tenuta San Guido di Bolgheri e figlio di Mario Incisa della Rocchetta, padre del Sassicaia. Il Guidalberto Igt è nato proprio dalla volontà di cimentarsi con un'uva mai utilizzata in precedenza, il Merlot, per offrire al consumatore un prodotto che potesse essere apprezzato più giovane. Il **Guidalberto 2010** è quello che ci è stato offerto in degustazione: prodotto con uve Cabernet Sauvignon per il 60% e per il 40% Merlot si è presentato di colore rosso violaceo con spiccate note erbacee di macchia mediterranea, frutti rossi e note di caffè. Morbido, acido e con un tannino vivo, al palato lungo e persistente. Si abbina primi piatti a base di ragù di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Da Bolgheri ci spostiamo di pochi chilometri per raggiungere idealmente il bellissimo borgo di Massa Marittima dove si trova MorisFarms. La famiglia Moris di origine spagnola pratica agricoltura in maremma da diversi secoli. Dalla fine degli anni 70 ha indirizzato l'azienda verso una viticoltura specializzata, intuendone le potenzialità. Oggi è considerata una delle più importanti realtà toscane e in degustazione abbiamo avuto la possibilità di provare il loro prodotto di spicco: **Avvoltore Igt vendemmia 2007**, vino nato nel 1988 e prodotto solo nelle migliori annate da uve Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 5%. Rosso rubino con riflessi violacei al naso si apre con un bouquet complesso di sentori di pelle, cuoio, caffè e tabacco, ma anche note balsamiche, fave di cacao e infine la vaniglia. Morbido ed elegante con una struttura vellutata al palato. Si accompagna con carni arrostiti.

IL BILANCIO

Il nostro viaggio si conclude con il vino più 'invecchiato' della serata.

Pareto Rosso Igt prodotto dalla tenuta Nozzole Folonari a Greve in Chianti annata 1999. I meno giovani ricorderanno la pubblicità del Carosello dei vini Folonari precursori delle prime strategie di marketing dove si evidenziava la qualità dei vini Folonari che costavano "solo mezzo bicchiere in più". Il Pareto Rosso Igt è prodotto con Cabernet Sauvignon in purezza. Al naso note olfattive speziate che riportano alla vaniglia, ma anche al cuoio, pellame, cacao e



frutti rossi come la prugna. Al palato è risultato asciutto e persistente, il tannino aggraziato a renderlo un vino elegante. Adatto in accompagnamento a carni, brasati e cacciagione. Verrebbe naturale pensare che il prodotto più costoso sia risultato il più gradito, invece non è così. Il pubblico si è un po' diviso. I vini più apprezzati sono stati l'Avvoltore 2007, il Pareto 1999, seguiti da Guidalberto 2010, Cortona Doc il Bosco e infine il Tignanello 2012 più o meno con lo stesso numero di preferenze. Alcuni di questi vini si trovano **anche nella grande distribuzione**, nelle catene che destinano generosamente qualche *facing* ai vini di enoteca. Il Tignanello 2012 è il vino più caro della serata con un prezzo medio che si aggira intorno ai 60 euro, tutti gli altri vini hanno prezzi più abbordabili, che oscillano tra i 30 ai 35 euro.