



I Ragazzi del '99

I grandi vini della costa toscana dieci anni dopo

Si è svolta in quel di Bolgheri la degustazione dell'annata '99 organizzata dall'associazione Grandi Cru della Costa Toscana. È stato un utile momento di confronto e riflessione a dieci anni da una vendemmia ricordata per l'andamento favorevole grazie a un clima soleggiato, ma non torrido, e poco piovoso. Erano presenti etichette che hanno fatto la storia dell'enologia toscana negli ultimi anni. *Gola gioconda* era fra le testate invitate. Queste le nostre (sintetiche) riflessioni: il quadro d'insieme ha evidenziato vini assolutamente vivi a livello gustativo. Più variegato il giudizio per quanto riguarda l'analisi visiva (si passava da calici ancora rubino cupo ad altri, mattone-aranciati, in cui il tempo aveva lavorato di più) e, soprattutto, quella olfattiva. In evidenza ovviamente i sentori terziari, in qualche caso accompagnati da contrappunti di frutta matura, confettura, spezie, in altri casi intervallati da sentori ancora più evoluti di selvaggina, cuoio, sottobosco, resina di pino, china.

Chi ci è piaciuto di più (tenendo conto che dopo un'ora e mezza i vini si erano tutti aperti a dimostrazione di quanto sia complesso un vino



d'eccellenza)? Il Varramista della fattoria omonima, 90% Syrah + 10% Merlot con 15 mesi di maturazione in barriques, per la signorilità d'insieme, i tannini setosi, un finale prolungato di ciliegia matura. Poi il Saffredi de Le Pupille (50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot,

15% Alicante) con 18 mesi di barriques e 6 di affinamento in bottiglia, per il convincente percorso gusto-olfattivo caratterizzato profumi fini, quasi esili, ma suadenti, l'equilibrio alcol, acidità, tannini, la lunga scia finale di confettura. In pole position l'Avvoltoire di Moris Farms (75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah con 12 mesi di barriques e 6 di bottiglia) per l'incredibile personalità che dimostra dopo due lustri: un impatto al naso quasi sottotraccia, ma che si apre progressivamente, abbracciando l'intero spettro dei terziari da tabacco a cacao a frutta secca combinati con note floreali, di confettura, di buccia di fico nero; quindi un impatto in bocca che fa presagire addirittura ancora margini ulteriori di evoluzione: un vino ampio e tenace con un finale godibilissimo.

Cristiano Maestrini

