

# I Ragazzi del '99

I grandi vini della costa toscana dieci anni dopo

**S**i 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*

