

NEWS

## TERRE DI PISA – TERRE DEL VINO – I NOSTRI MIGLIORI ASSAGGI



By Luca Matarazzo

Posted on 1 giugno 2019 - Questo articolo è stato letto 1.3K volte.



SHARE TWEET SHARE SHARE EMAIL

102 etichette da assaggiare, un'ottima base di partenza per conoscere i vini di un areale ricco di bellezze architettoniche e paesaggistiche, ma ancora relativamente giovane dal punto di vista enologico.

Nonostante ciò, grazie al lavoro ed alla professionalità del neo costituito **Consorzio Vini Terre di Pisa** (2018), della Camera di Commercio, delle società di comunicazione come la DarWine&Food (bravissima Claudia Marinelli) e naturalmente dei numerosi produttori che ci mettono la faccia, la qualità risulta complessivamente in continua crescita.

Alla ricerca spasmodica per il "vitigno internazionale" abbiamo preferito la valorizzazione degli autoctoni, che, nelle tipologie non rosse, crea invece sempre quel *quibus* di territorialità, ottima base di partenza per la nascita di un brand che valichi i confini locali.

Da qui l'interessante iniziativa di estendere il marchio "DOC" anche a spumanti, bianchi e rosati, alcuni di livello nettamente superiore alla media toscana.



a destra Daniele Cernilli

Veniamo ai vini rossi. Ahimè ancora qualche nota dolente a macchia di leopardo. Sicuramente la "sapienza" nell'uso del legno sta variando in positivo il corredo aromatico dei prodotti. Questo per quanto concerne le pratiche di cantina. Altra cosa sono le pratiche in vigna, che rivelano qualche pecca di artigianalità in un mondo ove le tecnologie garantiscono ormai perfette maturazioni e selezioni massali, soprattutto in annate considerate "difficili". Poche le aziende che applicano detti protocolli, ottenendo però risultati eccellenti.

Cita il proverbio: "Roma non fu costruita in un giorno"; confidiamo, pertanto, nelle prese di coscienza individuali nel proseguire la giusta via degli investimenti.

Fatte le dovute premesse, parte la relazione di rito:

### SPUMANTI

- **VILLA SALETTA VSQ Rosè Metodo Classico 2013**: in un mare di fermezza qualche effervescenza è sempre ben accolta. Soprattutto se fatta bene. Ottimo come aperitivo, non disdegna frutti di mare a volontà.

### IGT COSTA TOSCANA (BIANCHI)

- **TENUTA DI GHIZZANO "Il Ghizzano" 2018**: blend in prevalenza di Vermentino, Trebbiano e Malvasia Bianca. Una interessante interpretazione dotata di grande equilibrio.

- **BADIA DI MORRONA "Il Felciaio" 2018**: nomen omen. Vermentino in purezza da intensi richiami (per l'appunto) di felce e macchia mediterranea. Armonioso.

- **FATTORIA SAN VITO "Nicosia" 2017**: Trebbiano 80% insolitamente speziato, balsamico e dalla chiusura salmastra.

- **SATOR Vermentino 2018**: silenzio, qui si fa davvero sul serio. Vermentino 85% accompagnato da Fiano 15%. "Le dune della Maremma" potrebbe essere il sottotitolo idoneo da inserire in etichetta. Fantastico.

### IGT TOSCANA (ROSATI)

- **FATTORIA DI FIBBIANO "Sofia" 2018**: Sangiovese 100% gradevole dal primo all'ultimo sorso. Pulito, efficace, da mille usi. Uno dei migliori assaggi di giornata.

### DOCG CHIANTI

- **PODERE LA CHIESA "Terre di Casanova" 2018**: totally Sangiovese da frutta rossa croccante e viola mammola. Didattico nella sua perfezione.

### DOC MONTESCUDAIO

- **MARCHESI GINORI LISCI "Macchion del lupo"**: una sorpresa, da Cabernet Sauvignon in purezza. Potente, caldo, fruttato e non eccessivamente erbaceo.

### DOC TERRE DI PISA

- **FATTORIA DI FIBBIANO - "Ceppatella"**: ciò che dicevo nel preambolo. A volte l'erba del vicino ci sembra così verde e invece... ecco un Sangiovese dal notevole equilibrio e di ottima fattura.

### IGT COSTA TOSCANA

- **PODERE LA REGOLA - Regola 2015**: Che bel Cabernet Franc! Pirazine sotto controllo, meraviglioso frutto scuro, denso, cremoso. Di quelli che riempiono. Complimenti.

- **I GIUSTI E ZANZA "Dulcamara" 2015**: taglio bordolese analizzato anche nel seminario curato da Daniele Cernilli (DoctorWine). Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot da far invidia a tanti francesi.

### IGT TOSCANA

- **CAIAROSSA - Caiarossa 2016**: la bellezza di degustare un vino alla cieca e riconoscerlo sempre, ovunque ed in qualsiasi contesto! Tecniche perfette, tanti vitigni ben assemblati. Gusto esemplare, unico.

- **COSIMO MARIA MASINI - "Matilde" 2018**: non lo conoscevo e me ne dispiaccio, perché lavora davvero bene. Sangiovese + Sanforte in un solido matrimonio agrumato.

- **FATTORIA SORBAIANO - "Pian del Conte" 2016**: Tannino cesellato, in terre dove generalmente esprime più ruvidezza. Sangiovese 85% e Cabernet Sauvignon 15%.

- **LAGONA - "Il Presuntuoso" 2015**: Sangiovese in purezza per nulla presuntuoso! Coerenza nelle fasi analitiche, resta fisso su toni da ciliegia matura di forte presenza.

- **MARCHESI GINORI LISCI - "Castello Ginori" 2016**: bis in questa edizione, stavolta con uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Ottimo frutto, ricco di note più scure e terrose e molta eleganza.

- **PIETRO BECONCINI - "Reciso" 2016**: anche lui è facilmente riconoscibile. Sottotono il Tempranillo IXE versione 2016, concentriamo la nostra attenzione sul re della Toscana: il Sangiovese teso e potente.

- **PODERE PELLICIANO Colorino 2015**: meravigliosa versione di un vitigno spesso sottovalutato. Dinamico e dalle potenzialità evolutive notevoli.

- **TENUTA DI GHIZZANO "Nambrot" 2016**: Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 20%. Ho trovato strepitosa la 2013. Questa versione invece è ancora molto giovane, ma avrà futuro. Da ricordare.

### DOC VIN SANTO DEL CHIANTI

- **AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO "Armida 2014"**: chiudiamo in dolcezza con un Vin Santo da Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca e Colombana dal buon contrasto tra acidità e parte glicerica. Pulito.