

## Città & Regione

La rassegna Toscana in forze al Vinality con 784 aziende. Le novità, la forza della tradizione e la «rinascita» del Chianti

# Ora i giovani brindano, al naturale

Eco compatibilità e prezzi low cost. Successo per un sangiovese «cresciuto» nell'anfora

di HELMUT FAILONI

La Toscana è arrivata in forze al Vinality. Senza farsi mancare nulla. Portandosi dietro 784 aziende, sparse (la maggior parte nel padiglione 8) un po' per tutta la fiera. Molte le novità, le anteprese e fiero il coraggio di una regione che scommette non solo sulla forza della sua tradizione (che, francamente crediamo, nessuno riesca a cancellare), ma in alcuni casi — e usiamo un termine forse un po' forte —

### Clima

I produttori sono informali, sorridenti, disponibili non soltanto con il pubblico ma anche fra di loro

ma anche sulla rinascita dalle proprie ceneri (parliamo del mondo del Chianti che, dopo una crisi dovuta a un periodo di «ferma», sta rivolando) e sulla volontà di scardinare la suddetta tradizione per trovare nuove vie. Con il vino naturale soprattutto. E le maggiori novità le abbiamo trovate proprio nello padiglione 11, all'interno dello stand «naturale» nero e giallo di Vivit: entri da una e ti viene dato un bicchiere, che riconsegna all'uscita. È proprio

questo lo stand che domenica, prima giornata del Vinality (che proseguirà fino a domani), è stato preso d'assalto soprattutto da giovani. Muniti di taccuino, penna e calma serafica, sono la nuova generazione degli enofili, quelli che badano (molto più di altri) al costo del vino, alla sua naturalzza, alla sua eco-compatibilità.

I produttori sono informali, sorridenti, disponibili non soltanto con il pubblico ma anche fra di loro («vai a sentire anche i vini del mio vicino, sono notevoli...», ci dicono). Gli snob li definiscono i fricchettoni del vino. Che lo prendano come un complimento è il suggerimento.

Partiamo dai vini di Montesecondo (www.montesecondo.com) di Silvio Messana, che ha scelto come logo un rospo con



una corona in testa. Via i lieviti, via le «filtrazioni». Assaggiato il Tin (parola che in arabo significa angilla) del 2011, un Sangiovese fermentato in anfora. «Con l'utilizzo delle anfore — ci racconta Messana — si apre una porta sulla luminosità dei vini. È vero, l'anfora va di moda. Ma offre una serie di possibilità nuove per lavorare un vigneto. Il rischio è quello del carattere ossidativo del vino con questa tecnica, ma basta tenerlo a bada». E poi ancora: «L'anfora è come una Ferrari. Tutto è più veloce. Si arriva prima al vino finito». Di fascia di prezzo più bassa, c'è il suo Rosso del Rospo (foto a sinistra), un Cabernet Sauvignon che stupisce per soaplesse e concentrazione. Una vera scoperta.

Ci giriamo e torniamo ad assaggiare i vini (uno più buono dell'altro) di Ampeleia, una tenuta di proprietà in Maremma di Elisabetta Foradori, la donna del Cranato. Da «Un litro» al «Kopos» e all'Ampeleia, i rossi sono costruiti soprattutto con Grenache e Cabernet Franc: vini di finezza scura e eleganza sovrappina, con una vena di acidità in chiusura che non li rende mai leziosi. E a proposito di Cabernet Franc, il miglior vino as-

saggiato al Vinality è stato un Franc in purezza, del quale ancora adesso, mentre stiamo scrivendo, ci portiamo dietro il ricordo e il retrogusto. Non avremmo mai pensato che da un Franc in purezza si potesse ottenere un vino di tale inarrivabile caratura. Ma tant'è. Gli Antinori ce l'hanno fatta. Ecco il Matarocchio (foto a destra) 2007 (in uscita ora il 2009): 2.500 bottiglie numerate. Enrico Chiavacci dell'azienda sorride quando vede le nostre facce: «Qui abbiamo raggiunto il massimo». E poi sfilò un'altra bottiglia: «Questa è un'anterprima assoluta, non ha ancora un'etichetta, ma un nome sì: Cont'Ugo. A settembre uscirà il 2011, un Merlot in purezza, che diventerà il secondo (si fa per dire...) di Cudaò al Tasso. Usiamo solo dall'annata 2011, perché è solo a partire da quell'anno che si può fare una Doc Bolgheri da un monovigneto».

### Supertuscan

Il nuovo Tignanello, punta tutto sull'eleganza. Sassicaia, più sottile e nobile

Due vini nuovi, questi di Antinori, che naturalmente non oscurano i loro classici Supertuscan. Assaggiato la nuova annata di un vino che amiamo da sempre, il Tignanello 2010: meno «largo» delle ultime annate, perché punta tutto sull'eleganza. Lo stesso discorso vale per il nuovo Sassicaia (è in uscita il 2010): vino simbolo dell'Italia

➤ **L'addio** La scomparsa di Franco Biondi Santi

## «Lui, mister Brunello nostro ambasciatore»

«Un vero signore». È provato Vittorio Frescobaldi, tra i più noti produttori di Brunello, per la scomparsa del suo «collega» Franco Biondi Santi. «Lascia un grande vuoto — prosegue Frescobaldi — Lui e la sua famiglia hanno tracciato una strada per il Brunello, portando il marchio in giro per il mondo e favorendo il lavoro di tutti noi produttori».

In pieno Vinality la morte di Biondi Santi ha unito nel dolore tutto l'ambiente di produttori ed estimatori dei migliori vini. È scomparso un simbolo, una figura da seguire per chi si mettesse sulle tracce del Brunello. «Il suo lavoro ci ha aperto le corti del mondo, che prima di lui non conoscevano il Brunello — afferma la produttrice Donatella Cinielli Colombini — Per que-

sto, che se ne sia andato proprio nel giorno di apertura di una manifestazione dedicata al vino, ha suscitato una grande tristezza tra tutti noi. È stato un momento difficile quando abbiamo appreso la notizia, perché lui ha insegnato tanto a tutti».

Parole condivise anche dal presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci: «Nonostante il Vinality sia basilare per il nostro

### Il ricordo

Vittorio Frescobaldi: ha portato il marchio in giro per il mondo e favorito il lavoro di tutti noi produttori

movimento, sento il dovere di essere presente domani (i funerali sono oggi alle 15 all'abbazia di Sant'Antimo, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino, ndr) per portargli il mio saluto. L'ho sempre definito un «gentiluomo di campagna» per la sua semplicità e per la devozione alla sua professione. È stato un esempio per tutti e spero che il suo testimone sia raccolto nel migliore dei modi dal nostro ambiente».

Anche il presidente regionale Enrico Rossi ha voluto ricordare Biondi Santi: «Con Franco non se ne va solo uno dei grandi protagonisti della nostra viticoltura, ma anche un vero e proprio ambasciatore nel mondo della qualità e della cultura toscana. Ricordarlo significa anche ricordare le caratteristiche che hanno fatto grande il vino toscano nel

mondo: qualità, tradizione coniugata con l'innovazione, legame con i territori e con le culture espresse dai territori». Un messaggio di cordoglio portato anche dall'Enoteca Italiana, attraverso il presidente Claudio Gallietti e il segretario generale Fabio Carlesi: «Una perdita incolmabile per il mondo del vino italiano. Una persona brillante, colta, il produttore di uno dei vini che hanno fatto grande il made in Italy nel mondo».

Pensiero condiviso anche da Ettore Riello, presidente di Veronafiere: «Ci stringiamo con affetto alla famiglia; la morte di Franco Biondi Santi lascerà un vuoto incolmabile anche nel mondo del vino italiano e internazionale».

Aldo Tani

nel mondo. Carlo Paoli di Tenua San Guido, ci spiega che «è stato imbottigito un mese fa. Ha meno estratto del 2009, ma come stile dell'azienda ci identifichiamo maggiormente con questo 2010. Più sottile, più nobles. Last but not least, infine ma non per questo meno importanti, ci sono piaciuti come sempre i vini di Petrolo (uno dei migliori Merlot italiani il loro Galatrona), il formidabile Petra 2008 di Suvereto e i prodotti di una nuova azienda, Voltumna (ottimi Zeno, Querciole e Pinot Nero). Brunelli Caprili, Paradiso Manfredi e Le Macioche. helmut.failoni@rcs.it

## In breve

### IL CALENDARIO

Tutti a scuola dall'11 settembre

La giunta regionale ha varato il calendario scolastico 2013/2014. Come annunciato dall'assessore Stella Targetti non ci sarà slittamento dell'inizio della scuola. Nelle scuole di ogni ordine e grado le lezioni inizieranno l'11 settembre 2013 e termineranno il 7 giugno 2014, 30 giugno per le scuole d'infanzia.

### TURISMO

Pisa si fa il marchio: sarà pendente

PISA — Depositato il marchio ufficiale della città: la parola Pisa è in rosso e inclinata con la pendenza della Torre. Un marchio in più oltre a quello istituzionale del Comune. Il nuovo logo è stato realizzato dallo studio Narcisiva di Milano, che si è aggiudicato un concorso con 500 partecipanti.

### DEPURAZIONE

Distretto del cuoio, arrivano 204 milioni

SANTA CROCE (Pisa) — Sbloccato il protocollo per l'adeguamento dei deputatori del comprensorio del cuoio. Regione, enti locali e associazione dei conciatori hanno firmato l'intesa per 204 milioni che entro il 2016 porterà alle depurazioni dell'85% delle acque reflue di imprese e cittadini.

### FIGLINE VALDARNO

Tritolo nascosto gli esplose in mano

FIGLINE VALDARNO — Era stato arrestato nei giorni scorsi per una vecchia pistola non denunciata; domenica un pensionato di 69 anni è andato nel bosco a recuperare del tritolo, nascosto da tempo. Un'esplosione gli ha portato via una mano. L'uomo è stato ritrovato all'alba di ieri.

**auser**  
Volontariato Toscana

Il tuo  
**5x1000** all'AUSER  
per non dimenticarti  
degli Anziani



### Chi è l'Auser

L'Auser è un'associazione nazionale che ha l'obiettivo di valorizzare il ruolo attivo degli anziani nella società. È diffusa in tutta Italia con 1.500 sedi, 280.000 iscritti e 40.000 volontari attivi. Una delle attività dell'Auser è il Filo d'Argento, il servizio telefonico gratuito, di ascolto e assistenza degli anziani soli ed emarginati, aiuto per piccoli interventi domiciliari, consegna della spesa o dei farmaci, trasporto protetto (per visite, terapie, controlli medici e ginnastica), tempo libero, educazione degli adulti e altro ancora.

Codice Fiscale

**97321610582**

### Non ti costa nulla

La destinazione del 5x1000 è una scelta che non incide sul tuo reddito perché è una quota sulle proprie imposte, comunque dovute. Per destinare il tuo 5x1000 al Filo d'Argento dell'Auser firma nella casella "Volontariato" e scrivi il nostro codice fiscale.

AUSER VOLONTARIATO TOSCANA - Via Pier Paolo Pasolini, 105 - 50019 Sesto Fiorentino  
Tel. 055 444281, Fax 055 4489956 - E-mail: segreteria@auser.toscana.it