Sorsi quotidiani dalla Toscana: con il Chianti Docg e il Morellino di Scansano Docg si va sul sicuro

scritto da Riccardo Isola | 26/02/2024

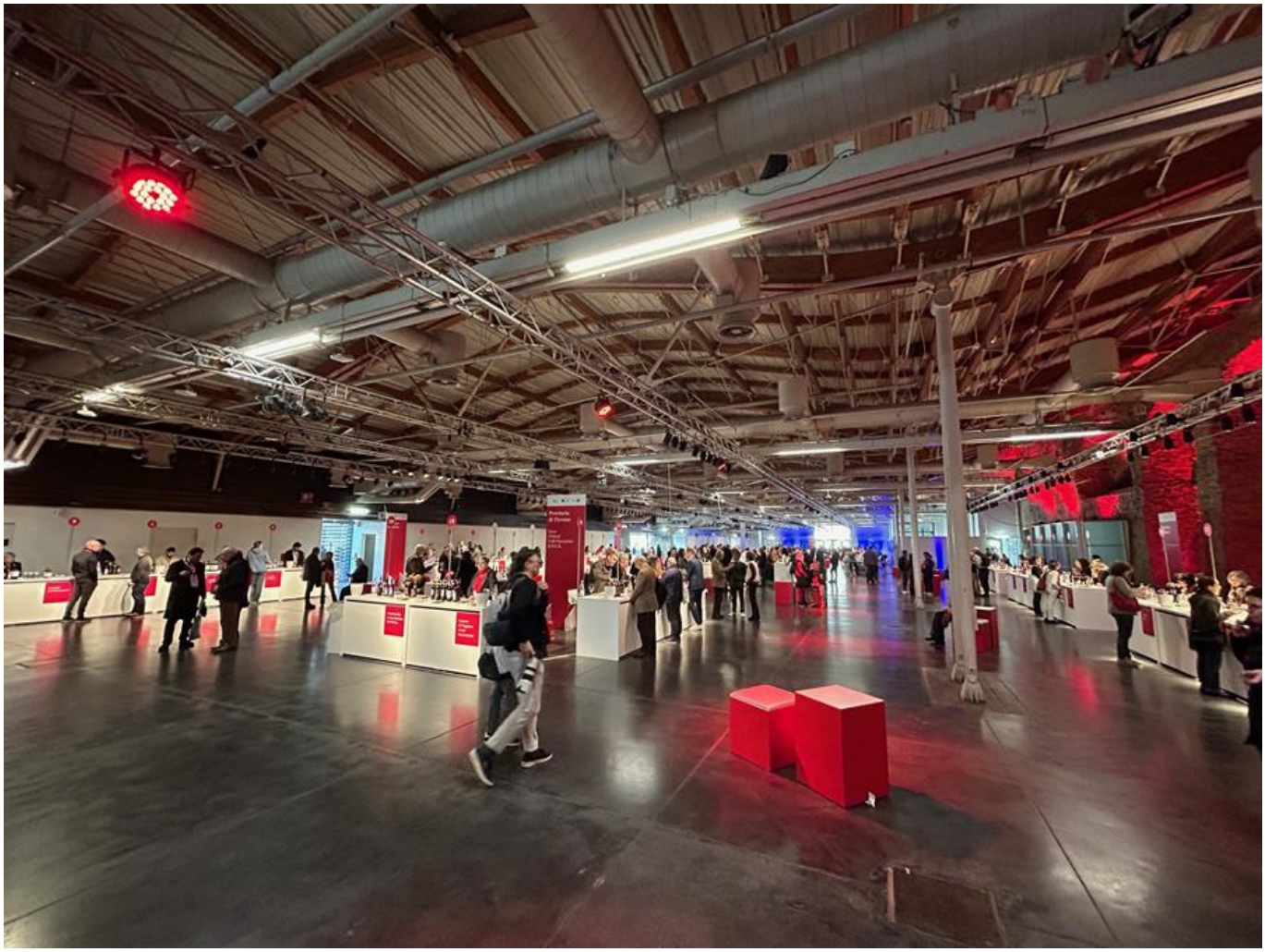
Concluso il peregrinar tra Anteprime in terra di Toscana, è tempo di bilanci. In questo caso specifico, racconteremo di quelli che possono essere definiti "i sorsi più quotidiani" e alla portata di tutte le tasche e di tutti i palati degli enonauti italici, e non solo

Stiamo parlando di due delle Docg a base di Sangiovese che prendono il nome di **Chianti** (non il Classico, quello del Gallo nero, ndr) e **Morellino di Scansano**. **200 vini in degustazione** con oltre 100 aziende presenti: questi i principali numeri di **Chianti Lovers & Rosso Morellino**, l'evento vitivinicolo che si è tenuto il 18 febbraio scorso a Firenze, all'interno della splendida Fortezza da Basso.

La Fortezza da Basso a Firenze (Foto © Riccardo Isola).

Chianti Lovers & Rosso Morellino

In estrema sintesi, la nostra impressione è abbastanza chiara: sulle quasi sessanta versioni d’annata 2023, gli assaggi, molti dei quali ancora in affinamento, confermano la timbrica fresca, di frutto, con croccantezza e grande equilibrio alcolico e tannico. Sono sorsi quotidiani, da tavola, non impegnativi ma capaci di esprimere quello stile elegante e beverino del Sangiovese della costa toscana. Non solo nella tradizionale Docg, ma anche nei campioni legati alle Denominazioni dei Colli l’impressione si ricalca. A differenza del Morellino di Scansano, dove il frutto è leggermente più scuro e profondo, ma sempre croccante e succoso, il Chianti vira più sulle gentili note rosse del sottobosco e sulla sensuale raffinatezza della violetta. Ancora qualche mese di attesa e sicuramente sia il Chianti che il Morellino sapranno farsi apprezzare a tavola in accompagnamento con piatti tradizionali, succulenti e non troppo impegnativi.


Lo spazi dove si è svolto Chianti Lovers & Rosso Morellino 2024 (Foto © Riccardo Isola).

Quel Chianti che sa di sottobosco

Come detto sopra, una delle caratteristiche che si riverberano da ogni sorso dei sessanta campioni presenti in degustazione per il Chianti è la forte spinta del frutto e della giovane vinosità organolettica sprigionata. In alcuni inizia ad emergere quella tonalità balsamica e speziata che ne completano il bouquet. Sono comunque sorsi freschi, anche sapidi, con un tannino abbastanza integrato nelle sue dimensioni più astringenti anche se ancora da limare.

Struttura e alcolicità danno prova di loro, in una fine e già in fase di vestizione elegante beva. In alcune declinazioni arriva anche quella nota mineral-ematica di sorso che ne snellisce la silhouette rendendo il sorso molto verticale. Sono vini, ripetiamo, quotidiani e da tavola, fortemente evocati alla capacità di assecondare gli abbinamenti gastronomici, senza voler strafare. Il tutto con il giusto prezzo.

3 etichette di Chianti da segnalare

Tra le migliori interpretazioni che ci hanno colpito, possiamo ricordarne alcune. Su tutti l'interpretazione di **Tenute Piccini**, con il suo Governo all'uso toscano "**Collezione oro**". Un po' fuori dal coro rispetto ai "fruttosi" suoi compagni. Respira più su note minerali e vegetali che si traducono in una gran bella bevuta, sapida, con presenza tannica ma con frutto croccante. Un vino complesso e molto gastronomico.

Altro suggerimento da non lasciarsi scappare è per l'"**Antiche vie**" di **Beconcini Winery**. Respira

un frutto rosso croccante e di viola, esce una leggera speziatura e amaricatura che si traduce al sorso con corpo e struttura, spicca una bella sapidità, con floreali viola e carnosità di frutto che chiude con speziatura elegante.

Molto appagante anche il **Chianti Docg** di Fattoria Il Muro. Il suo "**Spigallo**" si presenta al naso con un fruttato avanzato, bella nota vegetale e speziata chiusa da una toccata minerale. Il sorso è pieno ma vibrante, bel tannino, sapidità presente, frutto e fiore viola, lungo, insomma di bella prospettiva

Il frutto più scuro di Scansano

Da Scansano il Sangiovese viaggia sulle direttrici del frutto scuro, della "potenza" di sorso, fatta da un mix di sottobosco rosso maturo e nero. In alcuni casi, esce una nota catramata e sulfurea che ne aumenta l'eleganza del tutto. Sono vini immediati, molto gastronomici.

Rispetto al passato si vira, forse, più su un vocabolario immediato, di pronta beva e grande capacità di abbinamento. È probabilmente la strada e il segreto di un successo che, seppur in modo altalenante, dagli anni '90 non smette di segnare una firma del Sangiovese toscano che piace alla gente. E per svuotare le cantine e i magazzini non c'è santo che tenga, questa è la strada giusta.

In questo caso tra i sorsi che più ci hanno convinto, c'è senza ombra di dubbio il "**Campomaccione**" di Rocca delle Macie-Famiglia Zingarelli. Si parte da un respiro superlativo. Dal frutto si arriva all'ipogeo, nuance complessa di catrame e terziarietà nobile di noce moscata, cannella, chiodi di garofano e frutto scuro. Al sorso entra con struttura equilibratissima, forse un po' corto, ma complesso, elegante e molto gastronomico.

Segue, quindi, il Morellino di Scansano Docg di Fattoria le Pupille. Il respiro è profondo con nota elegantissima di catrame. Una bella complessità che si gioca tra frutto e vegetale. Il sorso è un gran sorso: verde, lungo, con un gioco di rimandi al frutto scuro e mineralità che lo rendono elegante e fiero interprete del terroir.

Da non dimenticare poi il "**Germile**" di Tenuta Pietramora. Qui c'è un respiro imponente con bellissima nota di minerali, sulfurea, frutto, vegetale e – a suo modo – balsamico tenue. Il sorso è in fotocopia, forse i tannini si devono ingentilire un po'.