

◆ *Viaggio guidato nelle meraviglie del Chianti-shire tra aziende vinicole capaci di creare nuovi prodotti conservando tradizioni e salvaguardando il territorio*

## Dalla Toscana al Friuli tra antichi e nuovi percorsi del vino

A Cormons la IV mostra del vino nel mondo apre i battenti domenica prossima 29 agosto

Ultimo week end d'agosto all'insegna del vino, un turismo enologico in netta espansione e che dal Friuli ora tende ad espandersi anche in Slovenia fornendo una nuova occasione di sviluppo alla regione della ex Jugoslavia. Sono 59 i nuovi vini friulani che saranno presentati dal 29 agosto prossimo, a Cormons, provincia di Gorizia, da 41 aziende, nella quarta edizione della manifestazione sull'«uaggio nel mondo che, quest'anno, per la prima volta, avrà anche, in qualità di «ospiti», cinque grandi vini toscani. Alla manifestazione parteciperanno inoltre, per la prima volta, uvaggi prodotti in tutte le zone vitivinicole a denominazione di origine controllata del Friuli-Venezia Giulia. «È questo - ha spiegato il presidente dell'Enoteca di Cormons, Dario Raccaro - un chiaro indice della crescita che gli uvaggi stanno registrando in Friuli-Venezia Giulia dove - ha aggiunto - si producono tutte le varietà viticole utilizzate per la produzione dei più grandi uvaggi del mondo. L'interesse per gli uvaggi continua a crescere in regione - ha evidenziato Raccaro - non solo perché questi particolari tipi di vini, ottenuti assemblando diverse varietà di uva, consentono di andare incontro ai nuovi gusti dei consumatori, ma anche perché consentono alle aziende di puntare con sempre maggiore determinazione verso le vette di eccellenza della qualità vinicola, sia italiana, sia internazionale». La crescita dell'interesse per gli uvaggi è confermata anche dal fatto che solo dieci anni fa in Friuli-Venezia Giulia veniva prodotto un unico uvaggio, il Collio. In futuro si potrà pensare a un confronto e a verifiche non solo con uvaggi di antiche consolidate tradizioni, come i toscani o francesi, ma anche a quelli di realtà emergenti, come la Slovenia. Dalla presentazione della mostra di Cormons, che si concluderà il prossimo 12 settembre, è emerso, per esempio, che i produttori sloveni hanno imboccato con decisione la strada dell'invecchiamento non solo per quanto riguarda i rossi, ma anche per quanto riguarda i bianchi.

COSIMO TORLO

Quello che viene è sicuramente uno dei periodi più interessanti per trascorre qualche giorno nel Chianti, ed in particolare nel Chianti Classico. Per molte ragioni, ma soprattutto perché è un posto di straordinaria bellezza sempre, e in particolare per chi ama il turismo del vino. I mesi della vendemmia sono quelli più indicati per respirare l'aria più sincera e vera dell'animo chiantigiano. Vi pare poco?

Data 1404 e dunque pieno Medioevo la prima documentazione sul nome del vino Chianti, e nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III con un bando ne fissa i confini di produzione che incredibile ma vero sono approssimativamente gli attuali 70.000 ettari. Da questi brevi elementi di scenario era d'obbligo partire per un piccolo viaggio nel mondo del vino Chianti Classico, un viaggio che necessariamente toccherà solo alcune realtà tra quelle più significative di questo territorio, paesi però che sono la storia antica e allo stesso tempo le realtà

più interessanti per chi voglia capire il Chianti Classico. Greve, Gaiole, Radda, Panzano, Castelnuovo Berardenga, Castellina...

Il vino del Chianti Classico si può dividere in due tipologie: la prima è quella di un vino con caratteristiche di bevibilità più giovane e beverino, con un bel frullato e profumi di grande freschezza. La seconda è invece quella di un vino molto più strutturato, con aromi più complessi che dove accanto ai sentori di frutta si trovano le spezie, il sottobosco e i piccoli frutti. Ma la caratteristica più netta di questa tipologia è la struttura, è questa infatti la ragione prima che permette a questi vini una vita decisamente più lunga e longeva. Nello specifico del territorio Chiantigiano, partendo da nord verso sud le differenze che troviamo sono che al nord, verso la parte fiorentina, la zona di Greve e l'insieme della Val di Pesa si trovano prodotti più eleganti, più profumati, di buona concentrazione e questo è dovuto in particolare alle condizioni climatiche di questa zona.

Greve in Chianti è certamente uno dei

luoghi più importanti, non solo per il vino, ma per l'insieme delle iniziative che questo luogo produce nella vita del comprensorio, meritevole di partecipazione è il «Mercato delle cose del passato» che si tiene il Lunedì di Pasqua e la 2ª domenica di ottobre. Per il vino la nostra degustazione ha preso in esame due delle aziende più antiche e qualitativamente interessanti della zona; l'Azienda Carpineto è situata in località Dudda di Lucolena, ed è quella tra le più giovani ma oramai tra le più affidabili e dove ogni bottiglia è una sicurezza. Il Castello di Querceto è posto subito dopo il passo di Sugame a 470 metri di altezza ed è di proprietà della famiglia François fin dal '700, la sua posizione rende i vini di questa azienda leggermente diversi rispetto ad altri della stessa zona, in particolare il La Corte '94 ci ha impressionato per la complessità dei profumi e per la persistenza in bocca.

La zona di Panzano e quella della cosiddetta Conca D'Oro da vini più ricchi, più complessi e l'eleganza raggiunge qui vertici assoluti, da non perdere in paese è la manifestazione «Vino al Vino» che

si tiene il secondo fine settimana di settembre. Manetti qui dà il meglio nelle Riserve come è la Vigna del Sorbo. Un vero fuoriclasse, un vino straordinario per l'intensità che esprime sia al naso che in bocca. Fattoria Casaloste di Giovan Battista ed Emilia d'Orsi è una piccola azienda che ha però saputo conquistarsi una sua più che meritata fama grazie ad una costanza qualitativa di tutto rispetto; il loro Chianti Classico '96 è tra quelli che ci hanno convinto di più. Villa Cafaggio di Stefano Farkas è una azienda inserita perfettamente in quella microarea che qui i locali chiamano la Conca d'Oro, e da questa azienda già da moltissimo tempo escono vini di grande levatura. Per il territorio di Radda in Chianti ad avere un ruolo importante è l'altezza dei vigneti, questo permette infatti di realizzare vini di grande raffinatezza unita però ad una struttura media che pongono questo vino al centro esatto delle diverse espressioni tipologiche del Chianti Classico. Castello di Volpaia è un bellissimo borgo che vale una visita, un luogo magico anche in inverno, colà Giovannella

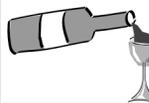
Stianti e Carlo Mascheroni producono oramai da molti anni prodotti molto validi. Gianni Zonin, produttore di vino tra i più importanti del nostro paese, ha qui dal 1979 un'azienda di oltre 150 ettari e che è certamente una delle migliori del Chianti: l'Acciaio '95 un vino grandissimo, prodotto da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon, intenso, avvolgente, con un retrogusto ed una lunghezza al palato infinito.

E siamo a Castellina. Più in basso abbiamo una diminuzione dell'eleganza, ma con un aumento significativo della struttura. La famiglia Mazzei del Castello di Fonterutoli produce vino dal XV secolo ed è tra l'altro quella che più si avvicina alle quote più alte, con vigneti che arrivano ai 500 metri e dunque i loro prodotti sono ben influenzati da questo dato. Gaiole in Chianti è fra tutte forse la più bella per la varietà del paesaggio con fitti boschi di querce e castagni, filari di vite e piante di ulivo e ben 18 castelli medievali. Tra questi il Castello di Cacchiano della famiglia Riccasoli, una delle grandi dinastie del vino chiantigiano.

In zona un'altra straordinaria azienda è il Castello di Ama, qui la selezione del meglio che le viti danno, realizzata da Marco Pallanti e Lorenza Sebaste, dà oramai da molti anni prodotti che fanno parte della storia migliore della nostra enologia. I loro vini non tradiscono mai, dal Chianti Classico '96 ai grandi Cru. La Casaccia, l'Apparita, ma merita una passeggiata lo splendido borgo dove è inserita la cantina. Infine eccoci a Castelnuovo Berardenga, qui siamo su di un altipiano di altezza intermedia, con terreni forti e pesanti, nascono forse in questa zona i vini più potenti del Chianti. Si chiude in bellezza questo nostro viaggio nel Chianti Classico con un'altra azienda simbolo, la San Felice. Di questa casa entrambe le nostre degustazioni hanno riguardato vini del '95, ebbero sono due grandi bottiglie, il Vigorello è un prodotto che oltre al Sangiovese ha una piccola parte di Cabernet Sauvignon. I suoi profumi danno note varietali intense, che cambiano mano mano che lo si degusta.

### INDIRIZZI UTILI PER LA VOSTRA VISITA NEL CHIANTI

● Carpineto fraz. Lucolena, Loc. Dudda - Greve in Chianti 055/8549062
● Castello di Querceto - Loc. Dudda Greve in Chianti 055/8549064
● Tenuta Fontodi via San Leolino 87 - Panzaro in Chianti 055/852005
● Fattoria Casaloste via Montigliari 32 - Panzaro in Chianti 055/852725
● Villa Cafaggio via S. Martino in Cecione - Panzaro in Chianti 055/8549094
● Castello di Volpaia, Loc. Volpaia - Radda in Chianti 0577/738066
● Castello d'Albola, Loc. Pian d'Albola 31 - Radda in Chianti 0577/738019
● Castello di Fonterutoli, Loc. Fonterucoli via Rossini 5 - Castellina in Chianti 0577/740476
● Cecchi-Villa Cerna, Loc. Casina dei Ponti - Castellina in Chianti 0577/743024
● Rocca delle Macie, Loc. Macie - Castellina in Chianti 0577/7321
● Castello di Cacchiano Fraz. Monti in Chianti, Loc. Cacchiano - Gaiole in Chianti 0577/747018
● Badia a Coltibuono, Loc. Badia a Coltibuono - Gaiole in Chianti 0577/749498
● Castello di Ama, Loc. Ama - Gaiole in Chianti 0577/746031
● Fattoria di Felsina Strada Chiantigiana 484 - Castelnuovo Berardenga 0577/355117
● San Felice, Loc. San Felice - Castelnuovo Berardenga 0577/359087 - 359088
● Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico via Scopeti 155 S. Andrea in Percussina San Casciano Val di Pesa 055/8228245-6
Informazioni per alberghi, agriturismi, ecc.
Greve in Chianti 055/8545243
Panzano (vedi Greve)
Radda in Chianti 0577/738494
Castellina in Chianti 0577/740201 - 740880
Castelnuovo Berardenga 0577/357150



**vietati ai minori**

**Elle U Multimedia presenta il film scandalo di Ken Russell con Vanessa Redgrave e Oliver Reed. Con il libro di G. Apollinaire "Le undicimila verghe".**




**I'U multimedia**

# In edicola

la videocassetta + il libro a **14.900 lire**



# I DIAVOLI

**GLI ALTRI TITOLI DELLA COLLANA GIÀ PUBBLICATI**  
L'esorcista • Assassini nati • L'insostenibile leggerezza dell'essere

Servizio Clienti tel. 06/52.18.993 fax 06/52.18.965

