



BOLGHERI La conferma

Quella di Bolgheri è stata una sfida giocata negli anni in cui era fondamentale dimostrare per il “rinascente” vino italiano la capacità di arrivare a livelli di qualità massima su tutti i fronti: quello delle uve tradizionali più gloriose, certo, ma anche giocando coi vitigni a diffusione (e riconoscimento) mondiale. Una scommessa resa possibile dal lavoro anticipatore e meraviglioso di chi nel 1944 aveva impiantato il primo vigneto di cabernet a Castiglioncello, e nel 1968 aveva sfornato il primo Sassicaia, prototipo di una serie che definire spaziale è ancora dir poco. Ma fosse rimasto un acuto unico, o un gioco di pochi solisti, sarebbe stato impossibile parlare di territorio. Ora, si può. Senza paura di azzardare. E proprio il polso di un territorio, affermato e sempre più corteggiato, come dimostra la teoria di sbarchi e acquisizioni degli ultimi lustri, è quel che andiamo a sondare. Con un doppio test. Un'anteprima, resa possibile dalla disponibilità di un gruppo di produttori che ha offerto all'assaggio i “cuccioli” targati 2012, salvo minime eccezioni non ancora sul mercato. E una verifica: sull'annata 2011, ritestata a meno di un anno dai primi assaggi. Target scelto, la denominazione pilastro dell'area: i Bolgheri Superiore. Con il pepe di un debutto di rango, quello del Piastraia di Michele Satta (presente



È una galassia, piccola, ma in vertiginosa espansione: quadruplicata in 15 anni, da 250 ettari a fine anni Novanta ai mille circa di adesso. È il più bordeaux degli eno-mondi italiani: Bolgheri. Ecco l'anteprima della vendemmia 2012 e il riassaggio della 2011...

POGGIO AL TESORO

di un territorio. Giovane, ma classico

anche con il cru I Castagni), che il produttore di Castagneto ha col 2012 deciso di portare in Doc; e poi la spezia di un outsider di livello assoluto – il Paleo, unico non Doc inserito in degustazione – a far da controcanto. Proprio Satta racconta così la parabola del suo vino bandiera: «Quando piantai la mia prima vigna, dopo 15 anni di lavoro agricolo, era il 1991. Ed era per fare Piastraia. Un Bolgheri, sì, ma “il mio” Bolgheri. cabernet e merlot secondo il dettato del momento, ma anche sangiovese e syrah. Perché? Il modello Bordeaux mi pareva un po’ azzardato e, sì, commercialmente strategico, ma... Il mio luogo, Bolgheri, è mediterraneo, non atlantico. Ecco perché anche syrah e sangiovese (uva che mi aveva dato, in vini come Pergole Torte o Case Basse, emozioni enormi). La prima etichetta è del '94. Da allora, un lento cammino di crescita: della prima vigna fino ai 20 ettari di uve rosse di oggi; mio, come produttore; dell'azienda come gruppo di persone affiatate e capaci. E se ora propongo come Bolgheri Superiore il Piastraia è per dire che questa è l'espressione dell'appellazione secondo me “ideale”, e che lo posso dire perché ora ho 20 anni di esperienza». Una bella storia. E un bel manifesto. Per un terroir cresciuto, appunto (e divenuto tale) insieme ai suoi produttori, testimoni e interpreti.

Vendemmia 2012

Il nuovo millesimo

Inizio d'anno all'insegna del freddo, con grande (e inconsueta per l'area) nevicata in febbraio. Prima fase vegetativa regolare, ma con ridotto numero di gemme. L'andamento climatico cambia registro sul finale della primavera, e si passa a un caldo asciutto e sensibile che marcherà anche tutta la prima fase dell'estate. Un mood che in alcune fasi tenderà decisamente al torrido. Risultato: una autolimitazione – per così dire – delle nascite, acini di dimensioni ridotte e produttività per pianta tendente a quote basse. Risultato finale: quantità bassa, ma qualità complessiva, secondo molti produttori, superiore alle attese. L'acidità, concentrata nell'uva, non è stata carente. E i tannini sono di buona qualità.

**le degustazioni sono in ordine di assaggio*



LE MACCHIOLE

85-88/100

Guarda Boschi '12 | Fornacelle

Castagneto Carducci (LI) | www.fornacelle.it

Merlot e Franc fermentati in barrique, poi 15 mesi in legno e 6 in bottiglia per questo 2012 pronto ad allinearsi ai nastri dei Billi Batistoni. Naso ancora velato, il frutto del Merlot leggermente marmellatoso, colore non cupissimo ma brillante, appena un filo "incipriato", il vino regala poi buone dolcezza e tenuta, imitata da un'avvitata di tannini coerente con la fase che vive. Snello per la tipologia, chiude su fruttato gradevole e lievissimo tocco amarognolo.

88-92/100

Bolgheri Sup. Sondraia '12 |

Poggio al Tesoro

Bolgheri (LI) | www.poggioaltesoro.it
Il nuovo rampollo di casa Allegrini-Lo Cascio, Cabernet Sauvignon, Merlot e Franc in blend,

sciorina spezie e frutti rossi e neri (mora, gelso) nella dose giusta, ma con le prime in maggior evidenza al momento, e un sottofondo delicato di cioccolato dolce. Peperone e nota erbacea, pur parte del bouquet, sono in secondo piano, mentre affiorano note di tostatura, confermate dal finale fumé della beva: che è seria, quasi austera, ed evoca in chiusura ricordi di tè nero. Farà strada.

86-89/100

Bolgheri Sup. Alfeo '12 | Ceralti

Castagneto Carducci (LI) | www.ceralti.com

Merlot al 50%, Cabernet Sauvignon al 40% e Franc al 10%, cemento e poi botte da 15 hl, ha colore meno fondo e cupo, note erbacee più avvertibili, toni fruttati meno espressi. In bocca però regala sorprese: la beva ancora un filo stretta è però "tirata" da bella acidità, e rifinita da una nota sapida utilissima. I tannini sono un po' bruschi. Ma è il passaggio d'età per un

vino che si annuncia assai "gastronomico". Gustoso e stimolante.

87-89/100

Guado al Tasso '12 | Antinori

Firenze | www.antinori.it

È la "freccia" bolgherese nella nutrita faretra di casa Antinori, resa un classico dall'accortissimo lavoro fatto nel tempo. Uvaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Franc, più avanti di altri 2012, già pronto a scendere in pista, ha dunque minor divaricazione tra attualità e potenziale. Il naso apre con note di peperone, pepe e sottili souvenir dei legni d'elevazione. I tannini sono sodi ma trattabili, la nota gustativa riporta su toni scuri e svela una trama tattile di tutto rispetto.

86-90/100

Bolgheri Sup. '12 |

Donne Fittipaldi

Castagneto Carducci (LI) | www.donnefittipaldi.com

Cominciamo dal piccolo limite (smussabile nel tempo) del "ragazzino" delle signore dell'etichetta: tannini un po' "freddi", ancora un po' ostili a sciogliersi durante la beva. Ma questo Superiore (10% di Petit Verdot, e il resto al 30% ciascuna tra le tre uve classiche), fermentato con lieviti autoctoni, ha bello skill: naso appena velato, frutta rossa abbondante, toni delicati di buccia di mela. È una leggerezza piena di eleganza e tenuta.

85-91/100

Renzo '12 | Tringali Casanuova

(da barrique)

Castagneto Carducci (LI) | www.tringalipro.it

Un campione pre gestazione: da Tringali Casanuova, dove la bravissima Barbara Tamburini tiene le fila del discorso enologico, deve ancora uscire il fratello maggiore, il 2011, e per il 2012 dunque il parcheggio è ancora lungo. Ma, fidatevi, quando il vino prenderà la strada lo farà benone: 80% Cabernet e 20% Merlot, è serio e bello, frutta scura - prugna - su tutto, e tessitura brillante scandita da tannini di sicura qualità. Ha grandi margini.

88-91/100

Bolgheri Sup. Millepassi '12 |

Donna Olimpia 1898

Castagneto Carducci (LI) | www.donnaolimpia1898.it

La fotografia di un vino in fisiologica pausa di riflessione: fermo, compatto, cremoso, massiccio, con densità che si conferma al palato insieme a una struttura oggi un po' monoblocco. Ma dentro c'è materia, tanta, da scolpire nel tempo, e che promette rotondità e sostanza. Il Cabernet Sauvignon pilastro della costruzione (completata da Petit Verdot e Merlot) è quello giusto.

86-90/100

Bolgheri Sup. Piastraia '12 |

Michele Satta

Castagneto Carducci (LI) |

www.michelesatta.com

Debutta come Bolgheri Superiore il vino figlio dell'intuito e dalla mai negata passione per il Sangiovese che Satta impiantò nel '91. E da allora (oggi l'azienda ha 30 ha) la formula è rimasta quella: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Sangiovese in parti uguali, a comporre un vino generoso di frutta rossa e nera (mora, mirtillo), e tessuto però anche di piccole frenate erbacee e trama mai arresa. Pepe nel finale.

88-92/100

Bolgheri Sup. I Castagni '12 |

Michele Satta

Vigneto singolo, 1,5 ettari: il rovescio della "filosofia" del Piastraia. Questo è un cru ricercato. Punto di contatto la voglia, pur nel più bordolese dei siti italiani, di restare mediterranei. Così ecco la Syrah salire al 50% del blend, completato dal Cabernet Sauvignon e l'inusuale 10% di Teroldego. Lunga macerazione in legno, 18 mesi in barrique e 18 in bottiglia, no filtri, per un rosso dalle profonde evocazioni balsamiche, la spezia evidente e una trama fitta e vellutata di tannini strepitosi. Già godibile, crescerà ancora.

86-89/100

Bolgheri Sup. Foglio 38 '12 |

Fornacelle

Uno dei monovarietali in rampa nella nuova "vague" bolgherese, che esprime la voglia di un territorio ormai maturo di guardare in profondità, esplorandosi uva per uva. Qui il Franc è 100%, il nome da indicazione catastale, 18 mesi di legno, solo lieviti dell'uva. Che esprime nel vino profumi di mora, mirtillo e ciliegia, e ricordi di tostatura insieme a note fumé di camino. Il frutto al palato è meno "dolce", scabro quasi, rispetto al blend di famiglia, ma intrigante per texture.

89-93/100

Paleo '12 | Le Macchiole

Bolgheri (LI) | www.lemacchiole.it

Quattro vigne contributrici, rigore bio, e solo Franc, fermentato in acciaio e cemento; poi 14 mesi in barrique al 75% nuove. È Paleo, divo a modo suo e insieme outsider nel nostro "giro", unico non Bolgheri Superiore, ma test vero per la zona. È curiosità acuita (sulla carta però: questo '12 è ancora figlio del vecchio sodalizio) dal nuovo corso dell'azienda di Cinzia Merli, separatasi da poco dal consulente Luca D'Attona, dando spazio al "resident" Luca Rettondini. E allora: naso affilato all'inizio, poi ribes nero, spezie, caffè, vegetale fine. Beva profonda e lunga, fitta di tannini (perfetti); e gran finale di sottobosco e tè oolong. Sarà grandissimo.

Vendemmia 2011

Un'annata che tiene

Un'annata decisamente buona, che alcuni in zona annoverano addirittura tra le migliori del nuovo secolo. Regolarità è la (sempre meno frequente per i viticoltori italiani, visti i "sobbalzi" climatici in corso) parola chiave, magica e propizia: inverno davvero freddo; primavera mite (un po' in anticipo, con relative conseguenze vegetative). Buona quantità di pioggia, a costituire una scorta idrica per l'estate: calda, sì, ma non rovente, salvo per quanto riguarda luglio, che ha avuto alcune fasi assimilabili per calura ai trend bollenti ricorsi con crescente e allarmante frequenza negli ultimi due decenni. La produzione è stata mediamente buona per quantità e qualità secondo la maggior parte dei produttori. Aiutata da un periodo vendemmiale che ha consentito avvio e prosecuzione di quella fase (cruciale, si sa) senza traumi di sorta.

**le degustazioni sono in ordine di assaggio*



TENUTA DI VAIRA

82/100

Bolgheri Superiore Baia al Vento 2011 | Campo al Mare

Vigne vista mare nelle Tenute di Ambrogio e Giovanni Polonari, per un vino che fermenta in acciaio e cresce in tonneau 50% nuovi. È un Merlot (90%) con nuance (5%) di Petit Verdot e Franc. E mixa le note mediterranee di macchia a quelle di frutta matura e qualche piccolo ma evidente accento "verde".

85/100

Bolgheri Sup. Arnione '11 | Campo alla Sughera

Bolgheri (LI) |

www.campoallasughera.com

Ambizione, bella cantina, infittimenti a 9500 piedi: è lo skill dell'azienda rilevata nel '98 dal gruppo Knauf. Ambo di Cabernet (40% ciascuno) e 20% tra Merlot e Petit Verdot, acciaio e barrique (18 mesi), "scuro" all'occhio e di più

al bouquet (mora e liquerizia "addolcite" dal vanigliato del legno), il vino al gusto è piacevole, trasversale, forse un filo "massive attack".

86/100

Bolgheri Sup. Tam 2011 | Batzella Castagneto Carducci (LI)

"Internazionali" i produttori (lei vietnamita, lui italiano, con label anche a Montalcino) e internazionale - con garbo - anche il bicchiere. Senza tradire un'etichetta che ("tam" in vietnamita è: passione) evoca il cuore prima che la tecnica. Fruttato intenso e maturo, spezie e cioccolato dolce. Non austero, ma di ottima beva.

82/100

Bolgheri Sup. Bolgherese '11 | Tenuta di Vaira

Bolgheri (LI) | www.tenutadivaira.com

Un molisano a Bolgheri da 30 anni, new generation femminile al lavoro, una piccola fattoria

di 50 ha. E i due Cabernet fifty-fifty, acciaio, barrique per metà nuove, per un vino di massa ancora compatta e un po' brusca, in evoluzione, con note di macchia, cuoio e spezie.

89/100

Bolgheri Sup. '11
Castello di Bolgheri
Castagneto Carducci (LI) |
www.castellodibolgheri.eu

Il nome dei della Gherardesca: da loro per linee ereditarie la tenuta è giunta ai Zileri dal Verme: 130 ha, 50 a vigna, su terreni vocati. E allora ecco questo Superiore (metà Cabernet Sauvignon e il resto Franc e Merlot) tra i più nitidi dell'annata, concreto, sodo, fine e balsamico.

89/100

Bolgheri Sup. Sapaio '11
Podere Sapaio
Castagneto Carducci (LI) |
www.sapaio.com

Quaranta ettari tra Castagneto e Bibbona, 25 vitati nel 1999. Il Sapaio, oltre due terzi Cabernet

89/100

Grattamacco '11
Podere Grattamacco
Castagneto Carducci (LI) |
www.collemassari.it

La famiglia Tipa: cioè Colle Massari, Poggio di Sotto a Montalcino e questa tenuta, già Meletti Cavallari, tra le più alte e primigenie (1977) in zona: 14 ha vitati, guyot e alberello, tutto "bio". Il Grattamacco, fermentato in troncoconico, poi barrique (50% nuove) per 18 mesi, 65% Cabernet, 20 Merlot e 15% di Sangiovese, debutta con note di macchia e balsamico: poi va in progressione materica, ricca, ma ben tesa.

85/100

Bolgheri Sup. Greppicaia '11
I Greppi
Castagneto Carducci (LI) |
www.fattoriaviticcio.com

Due famiglie, i Landini e i Cancellieri-Scarmuzzi, associate, 25 ettari di cui 15 di vigna, e il vino leader, il Greppicaia, elevato in barrique

85/100

Bolgheri Sup. Guado de' Gemoli '11
Giovanni Chiappini

Bolgheri (LI) | www.giovannichiappini.it
Il Guado, piantato nell'83, è uno dei sei poderi della proprietà (23 ha). Che alleva uve in bio e con scelte come: sovescio, concime organico, lieviti autoctoni. Di recente poi ecco anche Lienà, linead dedicata a vini monovarietali. Il Superiore resta però un blend: 80% Cabernet e 20% Merlot. Il vino ha note vive di tabacco, agrume candito e tanta liquerizia. Ampio e speziato.

90/100

Bolgheri Sup. Argentiera '11
Tenuta Argentiera
Castagneto Carducci (LI) |
www.argentiera.eu

Argentiera, area di miniere d'argento è la vasta superficie (500 ha, 75 a vigna) acquisita dai fratelli Fratini e corredata di cantina iperefficiente. Il vino (50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 10% Franc) nel 2011 si avvale di un Merlot di perfetta maturità, "fondant" del mix: che è caldo, muscoloso (ma non smodato) e ha palesi note di spezia scura e amarena. Il finale, intenso, potente, mai troppo morbido, promette un futuro di bella evoluzione.

89/100

Bolgheri Sup. Ornellaia '11
Castagneto Carducci (LI) |
www.ornellaia.it

La label è una "supereprestige" pluridecorata e ricercata in asta. Dunque ogni uscita dalla proprietà tornata ai Frescobaldi e attiva dall'81, è un turning point importante. Il 2011, 51% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 11% Franc, 6% Petit Verdot, nato in inox e poi i barrique nuove al 70%, è di gran riuscita. Ha note legate al percorso nei legni, ma in una tela densa, materica, "scura" (cioccolato, cuoio, more, prugna nera), dinamica e tessuta di tannini fini e precisi. È all'inizio del cammino.

86/100

Bolgheri Sup. Renzo '11
Tringali Casanuova
Castagneto Carducci (LI) |
www.tringalipro.it

Una bella sorpresa: vino retard, toni ancora leggermente "selvaggi" (non è ancora in commercio, l'uscita è di là da venire e il campione è a sua volta un'anteprima), palesemente figlio di uve sane e buone, con texture già coerente e balance tra il Cabernet Sauvignon (pilastro dell'uva) e il Merlot bisognoso solo di affinamento. Ma già ora il Renzo promette d'innamorare coi suoi sentori mediterranei e il bel fruttato parecchie "Lucie" della degustazione.



Sauvignon (Franc e Petit Verdot il resto), lunga macerazione, 18 mesi in barrique e vetro per un anno, è vino di carattere intenso e olfatto ricco di chiaroscuri. Potente alla beva, ha però la proporzione tipica dei vini del suo maker, Carlo Ferrini.

84/100

Bolgheri Sup. Levìa Gravia '11
Caccia al Piano 1868
Castagneto Carducci (LI) |
www.berlucchi.it

Castagneto, 20 ha, 100 mila bottiglie, etichette omaggio a Carducci, e la solida organizzazione del Gruppo Berlucchi, di cui l'azienda fa parte. Il Levìa è Cabernet Sauvignon con tocchi di Syrah e Merlot. Nasce in acciaio, poi barrique (fino a 24 mesi). E privilegia le note più calde e scure della tavolozza, chiudendo al gusto rotondo e "masticoso".

per metà nuove. Merlot al 50%, Cabernet Sauvignon al 40% e 10% di Franc, è all'olfatto vino di nitida pulizia, in equilibrio tra note più fresche e scure nuance di tostato. Finale corposo. Tannini presenti.

85/100

Bolgheri Sup. Impronte '11
Giorgio Meletti Cavallari
Castagneto Carducci (LI) |
www.giorgiomeletticavallari.it

È un vero brand bolgherese il cognome di famiglia. Giorgio è in pista dal 2002. Piastrina è il "papà" di Impronte, 70% Cabernet Sauvignon e 30% Franc premacerati 36 ore, fermentati con lieviti autoctoni in acciaio, poi in barrique nuove per 14 mesi. L'impronta si conferma al naso, intrigante, con bocca rinfrescata da nuance di menta e liquerizia.