



DEGUSTAZIONI

I Tre Pilastri dei Supertuscan spiegati dal Master of Wine Gabriele Gorelli durante l'Anteprima "L'Altra Toscana"



di **Paolo Valente** pubblicato il 14 marzo 2023

In Toscana, storia, territorio e tradizione parlano la lingua del Sangiovese. Il vitigno icona della toscanità nel mondo.

Ma da oltre cinquant'anni il Sangiovese non è solo. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah da vitigni forestieri che erano nella gran parte della Toscana (con l'esclusione della zona del Carmignano dove i Cabernet sono presenti da alcuni secoli), si sono integrati nel patrimonio enologico toscano. E hanno dato vita ai Supertuscan.

I Supertuscan, pur rappresentando inizialmente una particolarità nel panorama a base Sangiovese, sono ben presto diventati uno stile, un modo di fare vino che ha conquistato una parte importante dei consumatori a cominciare dagli stranieri.

È stata la burocrazia che ha impiegato un po' più di tempo per riconoscerne la compatibilità con il territorio.

Sono infatti passati quasi trent'anni dal 1968, quando Il Marchese Mario Incisa della Rocchetta produsse il Sassicaia, il primo Supertuscan ante litteram (il termine, infatti, fu coniato dal giornalista e Master of Wine inglese Nicolas Belfrage nella metà degli anni '80), al 1995 quando il disciplinare della IGT Toscana ricomprese queste varietà tra quelle degne di far parte dell'ampelografia regionale.



Nei Supertuscan, altra particolarità, la notorietà del vino supera spesso quella della cantina con la possibilità (a volte auspicata) che il vino divenga esso stesso un'icona e che il nome della cantina sparisca dall'immaginario collettivo.

Durante la recente *Anteprima L'Altra Toscana*, Gabriele Gorelli, primo Master of Wine d'Italia, ha tracciato un percorso tra questi vini-icona che hanno contribuito alla notorietà dei vini toscani nel mondo.

Un percorso suddiviso per vitigno, i tre pilastri dei Supertuscan.

Abbiamo degustato:



A base Sangiovese

Toscana IGT Fontalloro 2018, Felsina

Sangiovese in purezza, è giocato su note delicate con accenni di tostatura. Diretto e lineare, di media struttura. L'equilibrio sinergico tra tannini e acidità lo rende un vino che sposa la tavola con eleganza.

Toscana IGT Tignanello 2018, Marchesi Antinori

Cabernet Sauvignon e Franc al 15% ciascuno donano al Sangiovese quel carattere di internazionalità che tanto piace agli amanti dell'approccio bordolese. Floreale e fruttato, croccante, dai tannini morbidi rompe lo schema del vino italiano duro e ruvido.

Toscana IGT Cabreo il Borgo 208, Ambrogio e Giovanni Folonari

Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese per un vino dal differente approccio in ogni annata ma che conferma quello che promette. Frutta rossa, accenni di vaniglia e di legno di sandalo. In bocca si espande compatto. Un vino facilmente approcciabile e confortevole.



A base Merlot

Toscana IGT Giramonte 2020, Frescobaldi

Il 15% di Sangiovese riesca a conferire a questo vino carattere e “tuscan flavour” con una buona sapidità che controbilancia la morbidezza. Giovane al primo istante, richiede qualche momento per aprirsi con una paletta aromatica complessa che spazia dalla frutta fresca e note dolci di vaniglia e legno, a sentori tostati e di erbe aromatiche e di arancia.

Toscana IGT Oreno 2018, Tenuta Sette Ponti

Il 40% di Cabernet Sauvignon e 10% di Petit Verdot si uniscono al Merlot. Prodotto in Valdarno in un'area dal clima continentale, è stato progettato per durare nel tempo. Naso e bocca intriganti e sfaccettati per un vino che si rivela ancora giovane e nel quale predominano le durezza.

Toscana IGT Excelsus 2018, Banfi

Uno dei quattro Supertuscan della storica cantina di Montalcino. Il più verticale e austero. In bocca, nella complessità, prevalgono le note di frutta rossa anche in confettura unita a spezie e accenni tostati. Un carattere vibrante dalla lunghissima persistenza.



A base Cabernet Sauvignon

Toscana IGT Guidalberto 2020, Tenuta San Guido

È il secondo vino della tenuta e contiene il 40% di Merlot. Fermentazione spontanea e maturazione anche in botti di legno americano che conferiscono maggiore espressività. Il carattere marino-sapido poggia su un palato strutturato e ancora riservato. Giovane, tannini e acidità ben presenti, mantiene i profumi di frutta rossa. Un vino che chiama il cibo.

Toscana IGT Acciaiuolo 2018, Castello di Albola

Uno storico Supertuscan che prevedeva una parte di Sangiovese ora non più presente. Al naso in evidenza l'agrumo e la polvere di caffè unita a una croccante frutta di bosco. Un vino abile da bere seppure dotato di ottima struttura e pienezza. Sapido.

Toscana IGT Pietradonice 2019, Casanova di Neri

Concentrazione di profumi varietali per questo Cabernet in purezza. Frutta e foglia di pomodoro si alternano a sentori di spezie nere e di leggere tostature. Nota sapida che rimanda all'umami e presenza di tannini ancora vibranti. Un vino giovane dal grande potenziale di tenuta in bottiglia.



<https://vinodabere.it/i-tre-pilastri-del-supertuscan-spiegati-dal-master-of-wine-gabriele-gorelli-durante-lanteprima-laltra-toscana/>