



DEGUSTAZIONE

Toscana – I vitigni internazionali di Tenuta di Arceno



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 febbraio 2022

Castelnuovo Berardenga, Chianti Classico.

Una tenuta da oltre 1000 ettari di cui 92 vitati, 87 differenti parcelle poste tra i 300 e i 500 metri s.l.m., 10 differenti microclimi e 12 varietà di suoli. Una storia che risale al 1100 d.C. e che annovera, tra i proprietari, due importanti famiglie senesi: i Del Taja nel Cinquecento e i Piccolomini nell'Ottocento.

Tutto questo, e non solo, è Tenuta di Arceno.

Nel 1994 viene acquisita da Jess Jackson e dalla moglie Barbara Banke.

L'imprenditore vinicolo californiano, dopo aver visionato differenti proprietà e zone italiane percepisce il potenziale e rimane affascinato da questa proprietà tanto da deciderne l'acquisto.

Oggi è Barbara, dopo la scomparsa nel 2011 di Jess, a dare continuità a una delle più prestigiose tenute del Chianti Classico.

L'elemento architettonico che forse più caratterizza la Tenuta è una statua di un Fauno, un essere per metà uomo e per metà animale. E proprio come un Fauno la filosofia aziendale contempla la valorizzazione sia del vitigno del territorio, il Sangiovese, che dei classici vitigni internazionali tipici del taglio bordolese.

A garantire il giusto connubio tra tipicità territoriale e caratteristiche varietali un team di persone guidate dall'enologo e viticoltore Pierre Seillan e dall'enologo residente Lawrence Cronin.



Vinificazione per microzone così come la maturazione in legno; solo al termine dell'assemblaggio dei vini. Lavorazioni non invasive per garantire al massimo l'integrità della materia prima la cui qualità deve ritrovarsi integra nel vino.

La famiglia Jackson possiede 15 foreste e uno stabilimento di doghe in Francia per garantire la qualità delle botti e la tracciabilità del legno utilizzato: dalla foresta, alla stagionatura fino ai tempi e alla modalità di tostatura della barrique. Questo consente al Seillan di regolare al meglio la struttura e i sentori che le botti rilasciano nei vini.

Una gamma limitata di prodotti, solo sei vini.

Tre vini DOCG espressione del Sangiovese: Chianti Classico Annata, Chianti Classico Riserva, e Strada al Sasso Chianti Classico Gran Selezione.

Tre vini Toscana IGT da vitigni internazionali: il top di gamma Arcanum, Cabernet Franc in purezza, Valadorna a base Merlot e il Fauno di Arcanum con tutti i varietali internazionali della Tenuta.



Abbiamo degustato:

Toscana IGT Valadorna 2015

Prevalenza di Merlot con Cabernet Sauvignon 19%, Cabernet Franc 11% e Petit Verdot 5%.

Una grande annata, calda.

Il colore è un rubino perfetto e i profumi sono eleganti e spaziano dalla frutta nera alle spezie. La bocca è morbida, con un bel tannino integrato nel volume del vino. Si riconoscono note tostate e di liquirizia. Persistente con un ottimo finale.

Toscana IGT Valadorna 2016

Prevalenza di Merlot con Cabernet Sauvignon 19%, Cabernet Franc 14% e Petit Verdot 6%.

Annata espressiva ed elegante. Soleggiata con scarse piogge. Maturazione delle uve ritardata e grandi escursioni termiche giorno/notte.

Il colore non si discosta dall'annata precedente così come l'eleganza dei profumi che aprono anche a spiragli boisé. Il sorso è ricco, pieno e persistente con una bella mineralità e un tannino ben integrato. Finale senza nessuna deviazione verso i sentori del legno, ma con un piacevole rimando alla freschezza degli agrumi.

Toscana IGT Valadorna 2018

Merlot in purezza per la prima volta nella storia di questo vino.

Bellissimo colore rubino, luminoso. Immediatamente emerge la gioventù di questo vino che mostra note varietali unite a quelle della frutta nera croccante. Un naso profondo e complesso che riserva anche sentori di spezie. Rispetto alle annate precedenti, il profilo gusto-olfattivo è ancora vibrante. Il tannino è fine e la persistenza lunga guidata dalla scia minerale che conclude la beva e lascia presagire una longevità di almeno un paio di decine di anni.



Toscana IGT Arcanum 2014

60% Cabernet Franc, 25% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

È nelle annate difficili, come la 2014, che si vede la capacità del produttore di realizzare vini che riescono a mantenere la qualità nel tempo.

Un incrocio di spezie e frutta nera fa da sfondo ad una bocca vellutata e persistente che chiude con gradevoli ritorni di frutta matura e ciliegia sciropata. La spalla minerale e il tannino ben integrato completano il vino.

Toscana IGT Arcanum 2015

74% Cabernet Franc, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot.

Annata che è stata in grado di esaltare il carattere varietale delle uve come emerge immediatamente all'olfatto. Sentori che si ampliano e si integrano a quelli di spezie, pepe verde, e di frutta matura.

Il tannino, ben presente, asciuga il sorso di buona lunghezza. La mineralità fa da sfondo ai ricordi di frutta matura rossa.

Toscana IGT Arcanum 2016

100% Cabernet Franc.

Prima annata in purezza, blend di differenti parcelle. Annata elegante con un leggero ritardo nella maturazione delle uve, buone escursioni termiche giorno/notte.

Il rosso rubino del calice fa da sfondo alle caratteristiche olfattive varietali che emergono decise e non più bloccate dagli altri vitigni. Frutta anche sottospirito, spezie e pepe completano il naso.

L'elegante tannino, morbido, guida la beva che si dipana senza deviazioni verso un finale lungo di spezie quasi piccanti.



<https://vinodabere.it/toscana-i-vitigni-internazionali-di-tenuta-di-arceno/>