



DEGUSTAZIONE

Fattoria Le Pupille, 25 anni di Poggio Valente



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 novembre 2023

Dietro ogni successo c'è sempre un'idea e, dietro all'idea, una persona che l'ha immaginata, pensata, voluta. Dietro a **Poggio Valente** c'è **Elisabetta Geppetti** che, nel 1996, acquista un vigneto di Sangiovese e Merlot nel quale intravede una grande potenzialità e dal quale vuole produrre un grande vino. Non un Supertuscan, ma un **Morellino di Scansano** che potesse dare il giusto valore alla denominazione, il riconoscimento che merita. Nasce così, nel 1998, la prima bottiglia di Poggio Valente.



Fattoria Le Pupille era, già a quel tempo, un'azienda ben avviata con etichette di prestigio e valore. Ma la voglia di creare qualcosa di nuovo ha fatto nascere questo vino, un vero e proprio cru. Siamo in **Maremma**, nel grossetano, proprio davanti all'Argentario, a poco più di tre chilometri dal mare e con vista sul Monte Amiata, a 300 metri di altitudine, suolo sabbioso con substrato di arenaria misto ad argilla ed esposizione a nord-ovest.



Ettore Rizzi, Elisabetta Geppetti e Clara Gentili

“Poggio Valente” racconta Elisabetta, “è stato per me il vino della consapevolezza, un'intuizione che mi ha confermato le grandi doti del Sangiovese di Maremma. Il fascino straordinario di questo vigneto e le sue caratteristiche uniche si sono incarnati da subito nel bicchiere in un vino suadente, dai tannini morbidi e dalla grande bevibilità”.

Un vino che nel tempo si è evoluto, che ha cambiato fisionomia senza stravolgersi. Un vino che ancora e soprattutto oggi rappresenta una grande espressione di Sangiovese del territorio. Una verticale di venti delle venticinque annate prodotte ha permesso di apprezzarne l'evoluzione sia nella sua costruzione che nei confronti dello scorrere del tempo.

Poggio Valente

Verticale 1998-2021



La prima annata prodotta, la **1998**, stupisce e affascina per la sua tensione: 25 anni e non sentirli. Freschezza, sentori perfetti senza deviazioni; il colore volge verso il granato e il naso verso le tostature e il balsamico. Bocca dalla dinamica scattante con un tannino elegante e morbido; ottima persistenza. L'annata **1999** è scura nei toni, ricca di caffè e cioccolato; più soave, meno intensa e persistente. Simile per struttura la **2000** che esprime un naso di confettura con uno sbuffo balsamico e un palato dalla bella freschezza ed eleganza con note di liquirizia. La **2002** è il compendio delle annate precedenti: sottile ed elegante, ma con quella pienezza che le ultime due precedenti non erano riuscite a mantenere. Il colore è vivo, l'olfatto si riempie di frutta matura e di erbe officinali e il palato di freschezza e tannino elegantissimo e levigato. Le note nere di liquirizia e di eucalipto fanno capolino nella **2003** che riserva una bella pienezza di frutto; equilibrata e gustosa. La **2005** è più riservata con note di confettura di frutti rossi e di fiori blu. Verticale e di corpo in bocca con un tannino ben presente; grande equilibrio e persistenza. Anche la **2006** ha un naso riservato giocato soprattutto sui toni della confettura. Eleganti la struttura e il deciso tannino. L'annata **2009** si presenta con una nuova etichetta che si ingrandisce assumendo una livrea più ricercata nella quale il color granato prende il posto del blu. La percentuale di Sangiovese aumenta al 90% e la denominazione diviene Docg. Granato luminoso è anche il colore di questo vino che riserva un naso elegante e complesso dal quale spiccano sentori di caffè, tabacco e accenni balsamici. Pienezza e persistenza per un sorso dal bell'equilibrio e di volume.

Una nota dolce caratterizza la **2010** con ricordi di fiori e di radice di ginseng. Un millesimo particolare, del tutto diverso dai precedenti e dai successivi. In formato magnum, la **2011** risulta poco espressiva, quasi ermetica, sullo sfondo note nere e all'assaggio ottimo equilibrio tra tutte le componenti; persistente. Frutta al limite del sotto spirito e una ventata balsamica caratterizzano l'olfatto della **2012**. Succosa, croccante, dinamica nella dolcezza del frutto; in evidenza il tenore alcolico. Da questa annata scompare la quota di Merlot e il Sangiovese diviene in purezza. Ancora frutta e balsamicità nella **2013** contraddistinta dal tannino elegante, dall'ottima acidità e dalla sapidità; di grande persistenza.



Ritornano le note scure e le tostature nel millesimo **2014**, annata meteorologicamente difficile. Profilo completamente diverso dalle altre annate, sottile e con un tannino ben presente. Poggio Valente esce dalla denominazione Morellino di Scansano Docg per diventare Toscana Rosso Igt, indicazione di maggiore attrattività specialmente sui mercati esteri. Annata **2015**: sgargiante colore rubino, sentori di liquirizia, di frutta anche sotto spirito e accenni balsamici. Un vino verticale, pieno e dal tannino ben presente. Contratto il naso dell'annata **2016**, in magnum; necessita del tempo per aprirsi con note di pepe bianco e agrume. Componente alcolica e tannino elegante in evidenza.

Sempre in magnum, la **2017** apre il naso sui sentori balsamici, fruttati e di fiori passiti. Bocca dalla buona persistenza e dalla, forse eccessiva, scorrevolezza. Le note di frutta dolce dell'annata **2018** si trasformano, in bocca, in eleganza e potenza con il tannino a far bella presenza di sé. Nel **2019** un altro cambio di passo: l'enologo **Luca d'Attoma** lascia il posto a **Ettore Rizzi**, figlio di Elisabetta, che prende in mano le redini della cantina e dei vigneti. Non si assiste a una vera e propria rivoluzione ma solamente alla messa in atto di piccoli accorgimenti che solo da chi vive quotidianamente la realtà aziendale può applicare. Un vino dalle note più scure, della maggiore sapidità e scorrevolezza di beva con un tannino più vibrante e verticale. Eleganti frutti rossi e fiori spiccano nella **2020** che svela un maggiore dinamismo. Un vino facilmente approcciabile con un tannino ancora in evidenza a causa della relativa gioventù. Dal colore rosso rubino intenso, la **2021**, ultima annata disponibile imbottigliata a luglio 2023, risulta ancora contratta con accenni floreali. Il tannino è rampante seppure nell'eleganza e nella finezza di beva. Una nota di tostatura fa da corredo a dinamicità, fragranza e freschezza. Estremamente giovane. Poggio Valente 2021 è maturato per 18 mesi in tonneaux da 500 e 600 litri.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/fattoria-le-pupille-25-anni-poggio-valente/>