



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

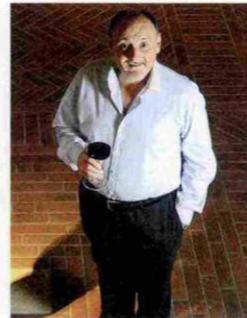
SPIRITO DI VINO – APRILE 2020

EDITORIALE

di Franz Botré

CON AUDACIA E LUNGIMIRANZA

Devo ammettere che non ho mai bevuto così bene come nell'ultimo mese. Sarà che non viaggio, o almeno sì, vado da casa alla redazione, dalla redazione a casa. L'unico diversivo sono il benzinaio, l'edicolante e il farmacista, oltre al panino delle 14.00. Un altro mondo. Non ho appuntamenti con referenti delle aziende, delle pubbliche relazioni, della pubblicità, delle banche, niente pranzi né cene né aperitivi. Si lavora e si produce. Quando la sera rientro a casa, coccolato come un principe da mia moglie, che avendo più tempo da dedicare alla cucina si esibisce in ranci degni dell'ammiragliato, io vado in cambusa per cercare bottiglie, quelle giuste all'altezza dei piatti. Un bell'esercizio, mi piace. Intanto riordino gli scaffali, le famiglie, le annate, ritrovo etichette che avevo perso di vista: il sabato e la domenica, poi, è festa! Non sembra, ma vi confesso che in questo periodo è stato il mio sport preferito. Piatti semplici, cucinati con cura, abbinati a bottiglie e annate uniche, per gratificare e appagare il mio palato, il mio cervello, la vita di chi condivide con me questa emergenza. Dopo 11 ore al giorno inchiodato in plancia di comando per fare solo il mio lavoro (fantastico!), non mi succedeva da 19 anni. Almeno una nota positiva c'è! In plancia con quattro marinai volontari (nove sono per sicurezza in franchigia di cui tre, che non vedo da oltre un mese, in lavoro agile) per realizzare questo *Spirito diVino* che state leggendo, più *Kairós* e *Arbiter*. Hai voglia in queste settimane quante vele issate, tra una bonaccia e l'altra, quante abbisciate, navigando sempre per miglia e miglia bordesando a dritta le secche, cercando di sfruttare al massimo l'abbrivio dei venti di gennaio. Difficile, ma non certo impossibile. Nei prossimi mesi prevedo anche l'arrivo di violente tempeste e nebbie fitte. Condizioni pericolose per tutti. Con sguardo fiero e sprezzo del pericolo dovremo, tutti insieme, sguainare il nostro coraggio, ancorandolo all'audacia e alla lungimiranza. È così che potremo passare le secche e andare oltre. L'unione fa la forza, sempre, soprattutto oggi. *Spirito diVino* deve diventare il giornale che unisce e collega tutti quelli che producono il vino, che commerciano il vino, con il mondo di quelli che amano la vita, dentro e fuori un buon bicchiere di vino. Come i tre personaggi che vedete nelle fotografie sotto: da sinistra, Vitaliano Maccario, che con il fratello Pico trasmette positività attraverso i suoi ottimi Barbera; Marco Magnocavallo, che ha sdoganato l'e-commerce del vino in Italia; Cesare Cecchi, in questo numero in veste di presidente del Consorzio Vino Toscana. O come la famiglia Pasqua, Umberto e i figli Riccardo e Alessandro, innamorati del vino e della Valpolicella, alfieri del made Italy nel mondo. Sguardo rivolto al Tricolore, che il nostromo fischi il «sei alla banda» ai Signori che sono saliti sul Vascello *Spirito diVino* per questo viaggio. Grazie! 🍷





CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Oltre la classificazione

TOSCANA IGT

L'EVOLUZIONE dei

di Daniele Cernilli

*Dietro le tre lettere che identificano
l'acronimo dell'Indicazione
geografica tipica, c'è una storia
che riporta ai vini da tavola.
Eppure anche se il legislatore li ha
considerati meno prestigiosi*



Le Indicazioni geografiche tipiche (Igt) sono state istituite con la legge 164 del 1992. Si trattò di una piccola rivoluzione perché andavano a regolamentare un vasto settore di prodotti che prima di allora erano semplicemente definiti come «vini da tavola», talvolta con qualche blanda indicazione geografica, ma dentro i quali si poteva trovare di tutto, dal vino in brik fino al Sassicaia. Con l'ingresso del sistema delle Igt non si risolse completamente il problema, ma si posero quanto meno le basi per una legislazione che comunque legasse quei vini a un territorio e a un disciplinare di produzione più chiaro. Molte di esse ebbero il ruolo di «sotto Doc», e i territori che andavano a coprire spesso corrispondevano a intere regioni. Oggi ne esistono molti di esempi in tal senso, Terre Siciliane, Puglia, Lazio, tanto per fare i nomi più noti. La più famosa e probabilmente prestigiosa di tutte è però Toscana Igt, che raccoglie sicuramente alcuni vini «di base» ma che ha dato un ombrello legislativo a tutti quei vini di grande prestigio, quelli che negli anni 80 Nick Belfradge, giornalista, scrittore e distributore di vini in Uk, chiamò per la prima volta Supertuscan. Oggi pressoché tutti quei vini possono avvalersi della Toscana Igt, a partire dal Tignanello dei Marchesi Antinori e dal Vigorello di San Felice che ne furono gli antesignani. Quasi tutti provengono dal territorio del Chianti Classico, in parte minore da quello del Chianti e di Montepulciano, mentre a Montalcino venne coniata una Doc specifica, quella del Sant'Antimo, che però venne utilizzata in modo più episodico e da un limitato numero di aziende. Nei fatti, l'Igt Toscana ha consentito di poter utilizzare la base delle uve in modo più elastico di quanto non prevedevano le Doc e le Docg, talvolta usando il Sangiovese in purezza, cosa che all'epoca non era consentita, come nel caso di alcune «star» del territorio chiantigiano. Le Pergole Torte di Monteverdine, il Flaccianello della Pieve di Fontodi, il Fontalloro di Felsina, il Sangiovese di Badia a Coltibuono, il Cepparello di Isole e Olena, sono tutti nati fra la seconda metà degli

SUPERTUSCAN

anni 70 e gli anni 80 sostanzialmente per motivi del genere. In altri casi si trattò di vini «sperimentali» con l'uso di vitigni alloctoni, come Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, accanto al Sangiovese in diverse proporzio-

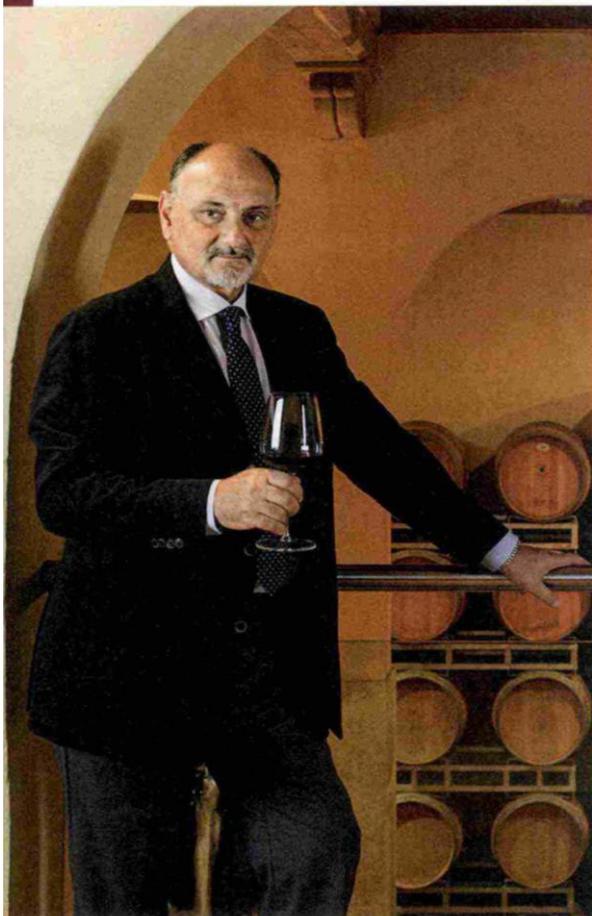
ni quando non in purezza. Fu il caso del già citato Tignanello degli Antinori, poi del Cabreo delle Tenute Folonari, dell'Apparita del Castello di Ama, del Siepi del Castello di Fonterutoli, del Vigna d'Alceo del Castello dei Rampolla e del Montesodi dei Frescobaldi, che partì come Chianti Rufina Riserva per la verità, ma in seguito approdò nel mondo degli Igt. E questo solo per citare i più famosi e quelli che si sono imposti come delle vere icone enologiche negli ultimi decenni. Se si potessero mettere tutte queste etichette una accanto all'altra, avremmo un'idea molto precisa di cosa è accaduto in quelle zone della Toscana e di come si sia evoluta la vitienologia in almeno quarant'anni. Negli ultimi tempi alcuni di questi vini sono per così dire «rientrati nei ranghi» della Docg Chianti Classico principalmente, ma non solo. Resta il fatto però

delle Doc e delle Docg, è anche grazie agli Igt se oggi la Toscana viene considerata una delle regioni più importanti ed evolute qualitativamente della vitienologia internazionale



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



che molti altri continuano a voler rappresentare un modo diverso per esprimere la loro origine. Meno legata a una tradizione specifica e invece più focalizzata su interpretazioni aziendali del territorio, sia dal punto di vista delle scelte della base ampelografica sia da quello della tecnica di vinificazione e di maturazione, che avviene quasi sempre con l'utilizzo di botti piccole, barrique o tonneau che siano, per dare una connotazione più «internazionale» alle diverse espressioni organolettiche. Da alcuni anni è nato un consorzio specifico per i vini Toscana Igt, e quindi per tutti quelli che sono da sempre stati definiti, ormai in tutto il mondo, con il termine di Supertuscan. Al contrario di quanto si potrebbe ipo-

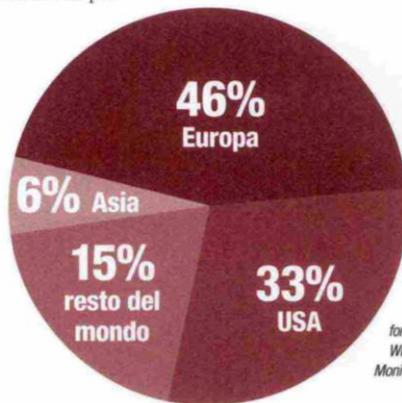
Etichette che hanno contribuito a

tizzare (in fin dei conti le Igt sarebbero, nell'intento del legislatore, qualcosa di meno «prestigioso» delle Doc e delle Docg soprattutto), il ruolo di «salotto buono» del vino toscano è qualcosa che in prospettiva potrebbe essere facilmente ricoperto da una compagine enologica del genere. Al suo interno ci sono cantine di grande prestigio, molte delle quali sono state le vere protagoniste di quello che è stato chiamato fin dagli anni 80 come il «rinascimento del vino toscano», e che ha determinato una crescita impressionante d'immagine e di prestigio per la produzione regionale ma anche per



BOOM ESPORTAZIONI, UN TERZO FINISCE NEGLI STATI UNITI

Sopra, l'incremento decennale a tre cifre dell'export del vino Igt, a destra, il grafico che mostra Europa e Stati Uniti quali principali Paesi di destinazione. La percentuale contenuta dell'Asia non deve trarre in inganno perché è un mercato che crescerà molto nei prossimi anni. In alto, Cesare Cecchi, presidente del Consorzio Vino Toscana: «Il vino Toscana Igt è un riferimento geografico di valore assoluto nel panorama della produzione vitivinicola nazionale e internazionale», spiega.



fonte
Wine
Monitor



Oltre la classificazione

il ruolo internazionale dell'Italia del vino di alta qualità. Se oggi la Toscana è considerata una delle regioni più importanti e qualitativamente evolute nell'ambito della viticoltura internazionale, il merito va anche ascritto a vini e ad aziende come quelle che oggi costituiscono la compagine dei migliori Igt di quel territorio. Etichette che all'epoca si smaccarono dalla denominazione ufficiale e che contribuirono non poco a «spolverare» l'immagine di molte cantine, con il risultato finale di determinare un feedback nei confronti delle Docg che in molti casi hanno poi accolto nei disciplinari proprio le ragioni dei Supertuscan. Il caso della possibilità di utilizzo del Sangiovese in purezza per il Chianti Classico è solo uno degli esempi. Quello di una nuova consapevolezza nella realizzazione di vigneti ben più

spolverare l'immagine di molte cantine

adatti alla produzioni di grandi rossi da invecchiamento, con rese più basse e maggiori fettezze per ettaro, è un altro. Oggi di quell'esperienza resta l'evoluzione ulteriore dei vecchi Supertuscan, con le etichette più prestigiose che sono all'interno della Toscana Igt, e che continuano a rappresentare una possibilità di ulteriore sperimentazione, non sempre gradita a una fascia di appassionati particolarmente legata ad aspetti molto tradizionali, questo va ammesso, ma che mantengono comunque un ruolo e un'immagine imprescindibile se si vuole comprendere appieno il recente passato della viticoltura di alto profilo nel nostro Paese e le sue prospettive soprattutto sui mercati internazionali. 🍷



26%
% DI IGT TOSCANA SUL
TOTALE PRODUZIONE
REGIONALE MEDIA
ANNUA

fonte Wine Monitor

L'IMPORTANZA DELL'IGT E DEL CONSORZIO SUL VINO TOSCANO

Il Consorzio Vino Toscana si occupa della gestione, tutela e valorizzazione del vino Toscana Igt, che rappresenta oltre il 26% della produzione regionale media annuale che si aggira tra i 2,3 e 2,6 milioni di ettolitri annui, e oltre il 30% della produzione regionale imbottigliata ogni anno (98 milioni di bottiglie l'anno scorso), quindi una parte importante del mercato del vino toscano. Sopra, Vigorello di San Felice e Tignanello dei Marchesi Antinori, gli antesignani dei Supertuscan, oggi Toscana Igt.

67
I MEMBRI DEL
CONSORZIO

fonte Wine Monitor