



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

# ilGolosario

ILGOLOSARIO.IT – 17 FEBBRAIO 2020

## Morellino e Chianti Lovers: due punti di vista distanti

di Paolo Massobrio

### Gli assaggi di domenica 15 febbraio: Chianti e Morellino di Scansano

Se dovessimo giudicare l'annata 2019 dai Chianti assaggiati domenica 16 febbraio andremmo verso un giudizio negativo. Il problema è che, al netto del Chianti classico e di alcune ottime performance della doc Chianti Rufina, il resto del mondo chiantigiano sembra rimasto fermo, senza un filo conduttore e una coerenza sul prodotto. Questo registravamo alle prime Anteprime 15, 20 anni fa, questo registriamo oggi. Ecco dunque gli assaggi di domenica 15 febbraio: Chianti e Morellino di Scansano.



Gli 86 assaggi di Chianti 2019 Iniziamo dai **CHIANTI 2019** e dai nostri 86 assaggi. Si parte bene con l'agricola **Tamburini** di Gambassi Terme che si presenta con un Chianti assai tipico e fruttato. Meglio ancora col Chianti 2019 di **Buccia Nera** di Arezzo un rosso di sostanza e rotondità dove la frutta parla di ciliegia e di mela: gradevole. Di buon equilibrio con un fruttato che copre le note animali è il Chianti 2019 del **Castello di Oliveto** di Castelfiorentino, mentre non si smentisce la **Fattoria Uccelliera** di Crespina Lorenzana che esprime purezza. Il Chianti che ottiene un giudizio più che lusinghiero è poi il 2019 dell'azienda **Il Corniale** di Montaione, dove finalmente avverti quelle note di pelliccia animale in una complessità olfattiva interessante e un sorso tondo e di setosa tannicità. È invece balsamico l'ottimo Chianti 2019 de **Il Sosso** di Lucignano che ha un carattere elettrico. Bisogna poi andare, dopo numerosi assaggi, sempre alla cieca, al campione di **Poggio Bonelli** di Castelnuovo Berardenga, che ha un equilibrio davvero convincente. Notevole è poi la stoffa del Chianti 2019 della **Tenuta Moriano** di Montespertoli, mentre una buona sorpresa ce la danno i **Viticoltori Senesi Aretini** soprattutto col loro Chianti 2019 bio.



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

Di altre zone segnaliamo l'indiscussa leadership di **Mannucci Droandi** di Montevarchi col suo Chianti Colli Aretini Docg 2019. Ha una viola invitante e una piacevolezza speciale.



Nell'area del Chianti Montespertoli Docg 2018 voti alti vanno a **Castello Sonnino** di Montespertoli dove si ritrova una certa finezza, dentro a un sorso pieno di sostanza ed equilibrio.

Fra i Chianti Superiore 2018 ci è piaciuto il **Castello del Trebbio** di Pontassieve: e sul taccuino io ho scritto: *"Il Chianti come deve essere"*, col suo finale amaricante molto espressivo dell'area. Da provare il Chianti Montalbano riserva 2017 di **Cantagallo**, dalla temprata intensa e persistente.

Soddisfazione per il Morellino di Scansano ora veniamo al **MORELLINO DI SCANSANO**, i cui campioni 2019 invece ci hanno portato di fronte a un'annata che può dare soddisfazioni crescenti. In tutto 38 campioni assaggiati fra cui 11 riserve 2017.

Il primo nome che ritorna e che a questo punto vorremmo conoscere meglio (lo abbiamo cercato fra i produttori ieri dopo la degustazione ma non era nella sua postazione) è **Alberto Motta** di Grosseto. Il suo Morellino di Scansano 2019 si presenta subito con complesse note animali e speziate. In bocca c'è sostanza con una spalla importante che chiude con una piacevole tannicità e un finale che vira all'amaricante. Ci sa fare.



Buono anche il Morellino di **Antonio Camillo** di Manciano, già nostro Top Hundred: qui si avverte una nota più fruttata. Molto bene il Morellino 2019 della **Cantina LaSelva** di Magliano in Toscana che ha invece note di ananas e fiori e poi in bocca manifesta la sua complessità e tipicità. Ci ha poi fatto piacere registrare l'affermazione di un'azienda leader come **Le Pupille** di Grosseto col suo Morellino pieno che aveva note di sottobosco. Le stesse note che abbiamo avvertito nel campione di



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

un'altra azienda leader che è **Mantellassi** di Magliano in Toscana. Un Morellino ampio ed equilibrato. La ciliegia tipica la ritroviamo viva e pulita nel campione di **Massi** di Mandorlaia Conte Guicciardini di Montespertoli. Qui c'è eleganza in un sorso avvolgente che svela una fine tannicità. Bene anche il campione di **Moris Farm** di Massa Marittima, una delle nostre prime aziende che hanno acceso la luce su questo vino. C'è freschezza nel suo Morellino 2019 e note di sottobosco intriganti.

Decisamente accattivante il Morellino 2019 del **Podere Casina** di Istia d'Ombrone dove i tannini sono ben levigati e l'acidità foriera di freschezza.

E ora un Morellino 2019 che ci ha proprio colpito: colore rubino piuttosto concentrato, profumo intenso di un frutto particolare che si apre lentamente per mostrare tutta la sua stoffa in un sorso dove acidità e tannicità sono ben calibrate. È il Morellino "Spiaggiolo" di **Poggio Maestrino** (di Tenute Cali) di Magliano in Toscana. Bravi!

Ma a seguire ecco **Poggio Trevalle** di Campagnatico, che non è nuovo ai nostri assaggi (anche ieri abbiamo assaggiato un suo vino eccellente). Qui le note di viola che emergono da un rubino scarico offrono in bocca una bella stoffa. Bene anche **Poggio Argentiera di Tierre** di Grosseto che si distingue per quell'erba verde appena tagliata. Il Morellino che forse ha rappresentato la sintesi di ciò che ti aspetteresti è comunque quello dell'azienda **San Felo** di Magliano in Toscana, altro leader della denominazione. Ha un bel fruttato e si presenta lineare nel suo sviluppo: è pieno, ricco, capace di contenere la sua acidità delineando bene la tannicità. Altro campione molto interessante è stato poi quello della **Tenuta Pietramora** di Scansano. Dei due Morellino 2019 abbiamo preferito il Brumaio al Petramora, ma entrambi erano molto interessanti pur nella diversità: frutto puro il primo, sottobosco il secondo; in entrambi i casi un equilibrio convincente. Quindi l'azienda **Val di Rose** di Grosseto, con un Morellino profondo, ma capace di finezza che trasporta un sorso complessivamente elegante. E infine la sorpresa che ci ha fatto piacere, avendoli conosciuti lo scorso anno meglio. Sono i **Vignaioli del Morellino di Scansano** che avevano tre campioni, tutti giudicati alla cieca con volti alti. Ma il più alto è stato il campione **Vigna del Benefizio**, un Morellino esemplare, rotondo, fresco e fruttato. Era invece speziato ed eccellente il campione bio del cru Roggiano, mentre il Roggiano classico ci ha dato i descrittori dei grandi vini: caffè molto evidente, note di rosa e di spezie, in bocca potente. Un gran bel lavoro questa cantina.



Citiamo infine i migliori Morellino di Scansano riserva 2017: ancora **Alberto Motta**, quindi **Bruni** di Fonteblanda che aveva un rosso filigranoso; le **Pupille**, **Moris Farm**, **Val delle Rose** e ancora una volta, con due Morellino sorprendenti, i **Vignaioli** che giocano su note balsamiche (il Roggiano) e speziate (Il Sicomoro). Prossima puntata, il Chianti classico.