



VOCAZIONE NATURALE

Il Biodistretto di Panzano, l'utopia possibile tra vitigni internazionali e territorio

C'è un'area in Italia dove le più sfrenate fantasie degli amanti del bio sembrano trasformate in realtà, con un incredibile 90% di colture (non solo vite) in regime biologico o biodinamico, dove funziona un sistema di monitoraggio ambientale talmente efficiente che è possibile l'esenzione dai trattamenti obbligatori, e dove la parola terroir ha assunto un significato profondo, al punto che la vocazione iniziale al Chianti Classico spesso cede con soddisfazione il passo a vitigni internazionali dall'esito compiuto e territoriale nel bicchiere.

Questa zona, o sottozona, o biodistretto come la volete chiamare, è **Panzano**, nota a molti appunto per il lavoro pionieristico dell'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti insieme all'agronomo Ruggero Mazzilli. Ed è, certo, sede di tante aziende salite alla ribalta negli ultimi anni come Fontodi e il suo Flaccianello, Vecchie Terre di Montefili e il suo Anfiteatro e Castello di Rampolla. Siamo stati a **Vino al Vino**, tra gli appuntamenti più longevi di assaggio territoriale in Toscana, e ne abbiamo approfittato per tastare il polso alla produzione. Qui di seguito i



Tenuta degli Dei Tommaso Cavalli 2011. Rappresenta l'esaltazione del taglio bordolese, ma con nerbo e spina dorsale toscana. Si presenta scuro ma pacato, con una bocca splendida e felpata di tannino, eleganza e nitore tra ribes rossi e neri, cuoio e tante note balsamiche. **94**

Fontodi Chianti Classico 2011. Ha polpa, frutto intenso e croccante dolce, bocca accesa e ficcante, grande impronta del sangiovese e della potenza sempre naturale e mai costruita. **88**

Syrah Case di Via 2011. Pepe e resine, bocca arcigna e scontrosa per ora ma promettente e goduriosa, è un vino che viene fuori alla distanza, e soprattutto nelle annate calde risponde a meraviglia. **92**

Casaloste Riserva Chianti Classico 2009. Ebanisteria e pepe verde, mirtillo e more, bocca un poco rigida ma austera e affascinante che in tavola (per esempio dal Cecchini...) sa farsi spazio e rimanere nella memoria gustativa. **89**

Il Molino di Grace Gratus 2008. Spezia sottobosco e ginepro, arioso e distinto, con lavanda e alloro, ciliegie; la bocca è succosa e pimpante, il finale dissetante: vino in gran forma che dimostra che barrique e sangiovese possono amarsi e non poco. **93**

Rignana Chianti Classico 2012. Sangiovese e canaiolo, vino semplice ma esplosivo e immediato, un cangiante naso di lavanda, mora di gelso e piacevolezza in bocca con sostanza non banale. **87**

Candiale Chianti Classico 2010. Un biodinamico con ricco animo e croccantezza, frutti scuri, amarena, pepe e resina, bocca finissima e lunga, gran passo. **90**

Panzanello Chianti Classico Riserva 2010. Presenta arancio e liquirizia, bocca di sostanza e corpo, grande cuore e finale palpitante. **92**

Vecchie Terre di Montefili Anfiteatro 2009. Sangiovese 100%, pepe e succo di mirtillo, bocca in divenire ma bella potente ricca senza strafare, dalle prospettive notevoli. **93**

Fattoria La Massa Igt 2012. 60% sangiovese 20% merlot 20% cabernet sauvignon. Forse il vino che dimostra di più cosa può fare Panzano in mani capaci e libertà di pensiero: all'apparenza un supertuscan fuori tempo, in pratica un vino irresistibile, esplosivo e coinvolgente, stupendo e fruttatissimo, sapido come pochi altri. A questo prezzo difficile trovare di meglio e più completo. **93**

Fattoria La Massa Carla 6 Igt 2011. Sangiovese in purezza a firma Darencourt, una sorpresa incredibile da galestro e sabbia, bassa acidità ma i 15,5 gradi alcolici sono inavvertibili. Note di viola e lamponi freschissimi, ruggine, sale e more di gelso, sottofondo lievemente affumicato e terroso, bocca pimpante e allegra, liquirizia tabacco e fragola nel finale. **96**

Castello Rampolla Chianti Classico 2012. Amarene e ribes rosso, more e rafano, bocca scontrosa ma verace con l'acidità biodinamica che sprizza da ogni sorso. **87**

Renzo Marini Chianti Classico Riserva 2009. Se ne sono innamorati gli americani ma piace, e tanto, anche a noi: quando il naso si pulisce sotto c'è un vino succoso e ampio tra lamponi e frutta di bosco sotto spirito, bel finale. **91**

Etrusco Cennatoio Igt 2011 sangiovese 100%. Ricchissimo e balsamico, ginepro e alloro, finale col tannino in assestamento ma dotato di sapidità e mineralità sontuose. **92**

Fattoria le Fonti Fontissimo Igt 2009. Inchiostrato e ricco ma con tutti gli elementi al suo posto, bocca sapida e fruttata che si attarda nel palato e rilancia. **90**

Le Cinciole Cinciorosso Igt 2012. Un Chianti Classico d'altri tempi, piacevolissimo e croccante, ideale da ogni giorno per dissetarsi e godere anche un bel po'. **85**

Le Cinciole Igt Petresco 2009. Da sempre appassionati nei confronti di questa *riserva* ormai promossa (o retrocessa) a Igt, perché è un vino dal profondo respiro e speziato, con note di amarena e cuoio e soprattutto una bocca lunghissima e pepata; chiusura elegante e forte che marcherà il suo futuro in bottiglia. **92**