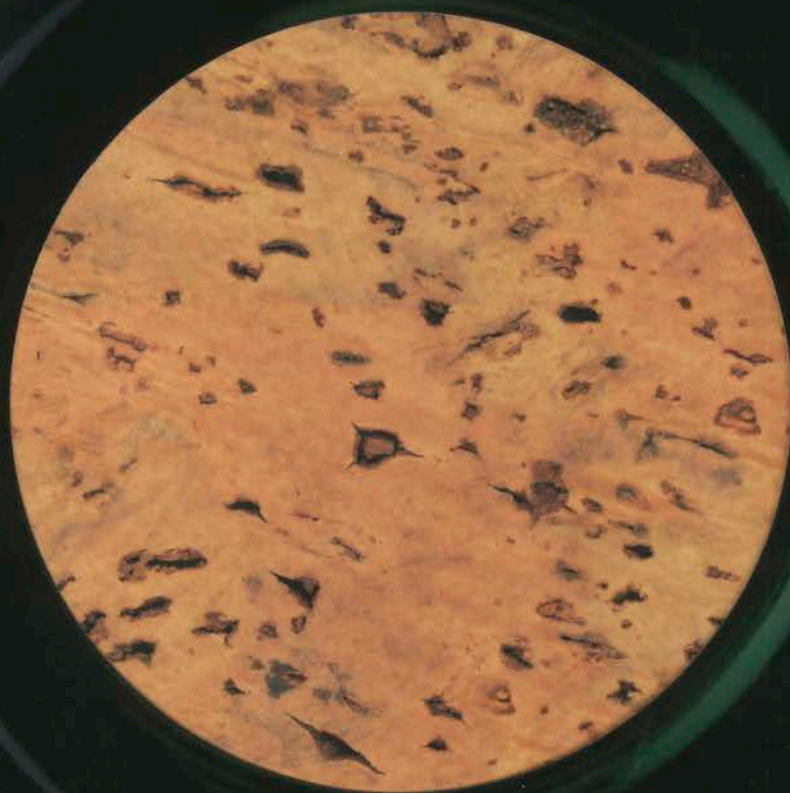


ERNESTO GENTILI

i Grandi
Vini *di* Toscana
rossi d'eccellenza



 GIUNTI

Cavalli Tenuta degli Dei

TENUTA DEGLI DEI

Via San Leolino 56 – Panzano in Chianti, Greve in Chianti (Firenze)

Anno di fondazione dell'azienda: 2000
Prima annata prodotta: 2004

Proprietà: Tommaso Cavalli
Produzione media: 25000 bottiglie

Staff tecnico: Carlo Ferrini, Gioia Cresti
Vitigni: cabernet sauvignon,
cabernet franc,
merlot, petit verdot
e alicante Bouschet



*dettaglio
e ricerca*

In contrasto con l'appariscente veste delle bottiglie, ispirate, com'è intuibile, ai disegni e ai marchi della famosa casa di moda Roberto Cavalli (padre di Tommaso), i vini hanno evidenziato da subito uno stile riservato, di aristocratica eleganza, per niente ammiccante o esibizionista. In realtà c'è sempre l'esigenza di assegnare a ogni vino una paternità: è figlio del territorio, assomiglia a chi lo fa (l'enologo?) o al carattere del proprietario, e così via. In questo caso la paternità è in via di "assegnazione", vista anche la giovane storia di questo rosso, e non me la sentirei di escludere nessuna delle varie opzioni: il territorio si fa sentire, se pensiamo a Panzano, con la freschezza e il fondo minerale; l'enologo non è proprio da escludere non tanto per gli effetti "scenici" quanto per il perfetto equilibrio strutturale esibito sistematicamente dal Tenuta degli Dei; infine la personalità di Tommaso Cavalli, tanto schivo e gentile quanto determinato, la ritroviamo pienamente e curiosamente nel suo vino.



2006 ●●●

Annata importante che ha concesso maturità piene ed equilibrate con alto potenziale di longevità. Le uve del vigneto di Firenze sono state vendemmiate, dai primi fino al 20 di settembre, con un paio di settimane di anticipo rispetto a Panzano. Le note di assaggio: delicati profumi vegetali, di spezie e balsami; sapore ben proporzionato, di una certa finezza e precisione.

2007 ●●●

Ottima vendemmia, leggermente anticipata rispetto alla precedente, con uve sane e vini molto buoni ma di media complessità. In linea con queste caratteristiche il Cavalli è ordinato, preciso, bilanciato, non ha il cambio di marcia ma è molto piacevole. Le bottiglie prodotte sono 34 000.

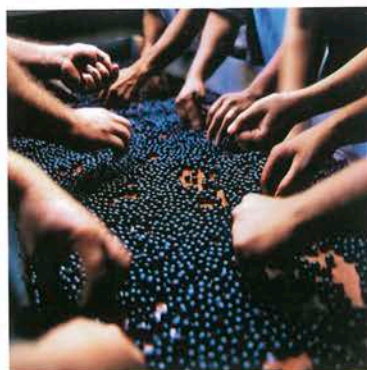
2008 ●●●●

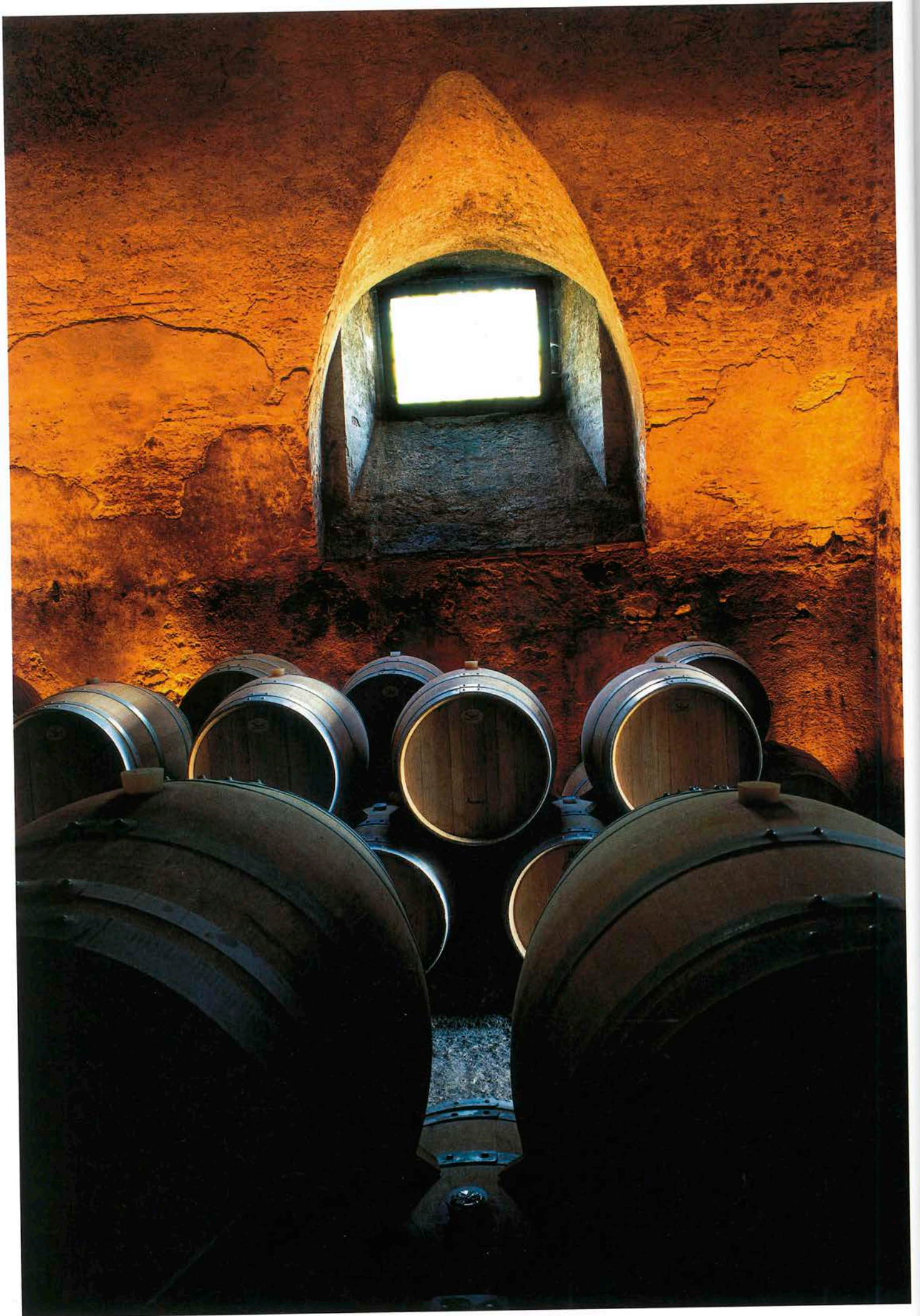
La piovosità del mese di giugno e il caldo mite estivo hanno permesso di raggiungere una maturità delle uve senza eccessi alcolici (13%) e buona acidità di base. La vendemmia è iniziata, come di consueto, con il merlot del vigneto di Firenze a fine agosto per terminare con il petit verdot di Panzano a ottobre inoltrato. Seppur meno dotato sul piano della ricchezza strutturale, il Cavalli 2008 sorprende per la sua estrema bevibilità, è infatti fresco, speziato, decisamente elegante e misurato, non proprio lunghissimo ma di una sicura raffinatezza. Le ottime impressioni che mi aveva suscitato alla sua uscita sono state confermate dagli assaggi più recenti, a testimonianza che non è il peso della struttura a garantire l'evoluzione migliore. Ma chi sa di vino non si stupirà sicuramente di queste affermazioni.

2009 ●●●

Annata interessante ma che ha alternato periodi piovosi, primavera e settembre, al calore estivo. La vendemmia si è chiusa, con regolarità, il 10 ottobre ma ha avuto un inizio posticipato al 10 settembre. Nel complesso il risultato finale è stato molto valido anche se gli assaggi effettuati all'uscita del vino erano sembrati leggermente più promettenti dei recenti. Il colore è scuro, si apre su profumi intensi di frutti neri, spezie e un tocco di confetture che segnalano il calore dell'annata; è pieno, succoso, con una dote di frutto e di polpa superiori al 2008 ma con un finale meno sciolto, punteggiato da tannini ancora un po' rigidi.

*la cantina
è all'interno
della pieve
di San Leolino*





2010 ●●●

Un millesimo decisamente diverso sia dai precedenti sia dai successivi, in quanto caratterizzato da temperature al di sotto della media nella prima metà dell'anno e sopra la media nel periodo estivo; la vendemmia è stata posticipata da metà settembre a metà ottobre con un grado alcolico piuttosto elevato (14%) rispetto allo standard abituale. Nonostante i dati statistici stiano a indicare una maggiore ricchezza,

è nel 2010, curiosamente, che trovo un carattere vegetale più marcato, come a segnalare una minore maturità aromatica; al naso si avvertono anche sentori di torrefazione e incenso.

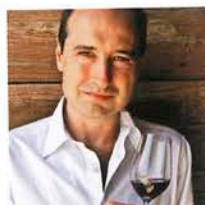
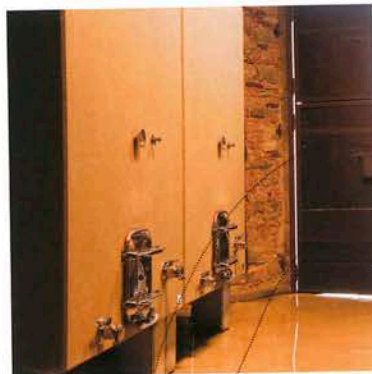
Lo stile resta incanalato sui binari dell'eleganza anche se in chiusura affiora qualche rigidità e scontrosità. Forse è soltanto ancora giovane e necessita di un supplemento di bottiglia per esprimersi al massimo.

2011 ●●●●

Un'estate lunga e molto calda ha fatto anticipare sensibilmente il periodo della vendemmia, che si è completata a Panzano il 20 di settembre. In degustazione il vino sfrutta probabilmente la prontezza dell'annata e soprattutto la capacità tecnica di gestione dei delicati equilibri mostrandosi decisamente balsamico nei profumi, con qualche spunto floreale in aggiunta; in bocca si assiste a una puntuale fusione tra maturità e freschezza da un lato, dolcezza di frutto e salinità dall'altro. Il finale è lungo e coerente.

2012 ●●●●

Millesimo caldo e secco ma privo di eccessi, con qualche temporale settembrino a disturbare la raccolta. Il vino esibisce un carattere più "panzanese" che bordolese, con note di frutti rossi e violette al naso e un sapore magari non troppo complesso ma deliziosamente croccante e fresco.



*un vino
moderno
dal fascino
antico*

Vigna e cantina

L'azienda possiede due diversi corpi di vigneto, uno situato nella periferia sud di Firenze e l'altro a Panzano in Chianti. Le caratteristiche differiscono soprattutto per la composizione dei suoli: più argilla a Firenze, più galestro a Panzano. Dall'assemblaggio delle migliori uve di cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot e alicante Bouschet si ottiene il Cavalli, che si configura, fatta salva la presenza dell'alicante, come un classico uvaggio bordolese. Alla base della qualità del prodotto finale c'è una gestione equilibrata del vigneto con una resa produttiva contenuta. Dopo la vendemmia le uve subiscono un'ulteriore selezione effettuata sugli appositi tavoli di cernita. La vinificazione segue i consolidati protocolli dei vini bordolesi, con fermentazione in vasche d'acciaio seguite da un affinamento in barriques di rovere francese.

(in sintesi)

Da un vino così giovane, nato in questo secolo, non si possono avere pretese impossibili. Sulla qualità e sullo stile non ho proprio critiche da fare, se mai solo complimenti. Poi, che possa suscitare interrogativi la scelta di produrre l'ennesimo blend bordolese in piena zona chiantigiana, lo posso capire ma potrei anche replicare che a Panzano si producono, e non da ieri, Cabernet di alto livello, e se sono buoni perché non farli? No, in realtà se ho una critica, veniale, da fare è sul nome del vino che, magari, potrebbe essere semplificato: o Cavalli o Tenuta degli Dei.