

# SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



## WINE TOUR

*Super Tuscan*





**La Toscana è indubbiamente uno dei territori più prestigiosi e famosi al mondo.** La sua vocazione vitivinicola insieme ad una tradizione ed una storia che hanno contribuito al consolidamento di tecniche e saperi tramandati da generazione in generazione, è fra le più blasonate.

Oltre 60 mila ettari di vigneti, colline morbide sulle quali la vite trova il suo habitat naturale, profili mossi spesso abbelliti da cipressi maestosi, costruzioni storiche e panorami mozzafiato. La cultura enogastronomica varia di paese in paese, ogni borgo regala prodotti unici da scoprire attraverso le innumerevoli Strade del vino.

Circa il 70% delle uve coltivate è a bacca rossa, tra le quali regna sovrano incon-

trastato il Sangiovese ed il sistema di allevamento più adottato è l'archetto toscano con o senza sperone, il guyot con cordone speronato ed il guyot multiplo.

**I Super Tuscan sono vini che hanno avuto un percorso pieno di contraddizioni, innovazioni, modernità, intuizione e anche**

**coraggio di chi ha creduto di poter ridisegnare il profilo produttivo di questa regione e non soltanto.**

Come sappiamo il Sangiovese è sempre stato, ed è tutt'ora, il Re della produzione toscana, lo è in maniera ufficiale già dal 1872 quando il Barone Bettino Ricasoli vede in questo vitigno la massima espressione



del territorio, migliorabile soltanto con l'aggiunta di Trebbiano o Malvasia Toscana per donare maggiore acidità, oltre al Canaiolo per conferire colore e dolcezza. Nasce quindi una delle denominazioni che insieme a quella del Brunello, farà la storia della regione: il Chianti. **È proprio qui, nel cuore del Chianti Classico che alcuni produttori, se pur rispettosi di una prassi solida basata anche su grandi successi vinicoli, iniziano a sperimentare il taglio del Sangiovese con varietà nuove, internazionali, il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Cabernet Franc, fino anche ad estromettere il Sangiovese da alcune produzioni.**

La storia dei Super Tuscan

nasce negli anni ottanta in una delle tenute più affascinanti di Bolgheri, in provincia di Livorno, la Tenuta San Guido. Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono solo i vitigni di un vino che sarà destinato ad essere più di un capolavoro, infatti dopo il riconoscimento del 1985 al Sassicaia, inizia una nuova epoca legata ad un vero simbolo di italianità nel mondo. Questa storia ha quindi inizio grazie ad una fortunata intuizione del Marchese Incisa della Rocchetta il quale ebbe l'idea di piantare barbatelle bordolesi di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon per creare un Bordeaux toscano. I terreni di Bolgheri, aridi e sassosi, ricordavano quelli di Graves, il microclima certo era

ottimale, quindi ogni fattore lasciava intravedere delle buone potenzialità. Supportati dalla tecnica di Giacomo Tachis, a San Guido si iniziò la produzione del Sassicaia che però per i primi 20 anni - fino al 1985 appunto - fu consumato soltanto all'interno della tenuta (...una curiosità? L'annata '68 oggi vale il PIL delle Isole Cayman).

È proprio in questo periodo che viene coniato anche il termine "Super Tuscan" per molti attribuibile al famoso critico enologico americano ancora oggi considerato una delle firme più autorevoli del vino, Robert Parker che si innamorò di questi vini particolarmente graditi negli Stati Uniti. Si possono quindi chiamare Super Tu-



scan quei vini realizzati in Toscana, prodotti principalmente con Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah come anche poche etichette di 100% Sangiovese che però possono essere assimilate agli altri vini in quanto presentano un carattere, uno stile di vinificazione ed evoluzione che li rende unici ed inconfondibili, un'espressione identitaria forte e di personalità e soprattutto che non rientrano nelle restrizioni dettate da uno specifico disciplinare.

### **Ti consigliamo...**

Vogliamo consigliarti alcuni vini con nomi magari meno altisonanti di altri ma che sapranno farti fare una bellissima figura a cena con i tuoi amici. **La Tenuta di Poggio Verrano ad esempio è stata fondata soltanto nel 2000 ma gode di grande credibilità ed i suoi vini sono realizzati con una filosofia**

**produttiva di grande armonia e forza.** Situata nella Maremma Toscana è riuscita ad affermarsi prestissimo nel mercato internazionale grazie alle idee chiare e determinate del produttore Francesco Bolla. 27 ettari su un terreno calcareo-argilloso, ricchissimo di scheletro, immersi in un clima luminoso e ventilato, ospitano le varietà di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Alicante, Cabernet Franc e Merlot. **La moderna cantina costruita su tre livelli per creare il flusso d'aria richiesto per la fermentazione, genera un vino memorabile che si chiama proprio "Tre".**

Vino ben bilanciato e di media struttura che regala piacevolissime note di frutta rossa ed erbe, perfetto per accompagnare formaggi e piatti a base di cacciagione. **Altra cantina da segnalare è sicuramente Poggio al Tesoro. Nata dal sogno di Marilisa Allegrini, produttrice leader della Valpoli-**

**cella, di poter lavorare in un territorio magico come quello di Bolgheri.** A pochi chilometri dal mare, i 70 ettari di vigneti godono di una perfetta esposizione al sole, la ventilazione ed il clima



Poggio Verrano "3"  
11,90 €



fanno il resto, la gestione dei vigneti in maniera assolutamente rispettosa dell'ambiente, la rendono ancora più affascinante. **Il Sondraia è un vino a base Cabernet Sauvignon con una parte di Merlot e una piccola percentuale di Cabernet Franc che nel corso di poche vendemmie è divenuto un classico del Bolgherese, grazie ad un'interpretazione che non ricerca la mera potenza quanto armonia e finezza.** Uve di ottima maturazione ed un paziente lavoro di cantina consegnano al vino intense note di frutto fresco ed erbe aromatiche che trovano perfetta corrispondenza al palato, dove il vino si distende con classe. Naturalmente indicato per carni alla brace, si coniuga bene con la preparazione allo spiedo, arrostiti di vitello, costine, stinco. Lo esalta l'abbinamento con ricotta affumicata, Parmigiano Reggiano e Pecorini di media stagionatura.

**Prima Pietra è un altro vino che non potete perdere. Si tratta di un vino strutturato ma che si contraddistingue per la sua eleganza, data da un terroir d'eccezione come quello di Riparbella.** 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot che **Castiglion del Bosco sa lavorare in un vino dal bouquet ampio e armonico, con profumi di bacca rossa che si fondono con note delicate di spezie.**

Al palato è molto complesso con tannini densi e morbidi. **Castiglion del Bosco è uno dei più vasti possedimenti privati della Toscana, un parco naturale nel cuore della Val d'Orcia e nella prestigiosa zona del Brunello di Montalcino.** Nel 2003 è stata acquisita da Massimo Ferragamo che ha dato inizio a lavori di restauro finalizzati ad una valorizzazione estrema del territorio e delle bellezze frutto di 800 anni di storia.

**Giovanni Folonari rappresenta l'ottava generazione di produttori dell'azienda che gestisce con il padre Ambrogio. È dal XVIII secolo che la Famiglia è specializzata nella produzione di vini di qualità, eleganti e con un forte legame con il territorio.** Oggi Ambrogio e Giovanni Folonari è composta da tenute presenti nelle zone più suggestive della Toscana: in Chianti, a Montepulciano, Montalcino, Montecucco, Bolgheri. Vogliamo consigliarvi il Cabernet Sauvignon di Folonari, fresco e dalla grande esplosività al naso, fruttato con leggere note di spezia, pieno ma di buona beva. Un Cabernet Sauvignon Toscano scolastico nel miglior significato della parola.



Bolgheri Superiore "Sondraia" di Poggio al Tesoro - 24,90 €



Rosso "Prima Pietra" di Castiglion del Bosco - 36,90 €

[signorvino.com](http://signorvino.com)

