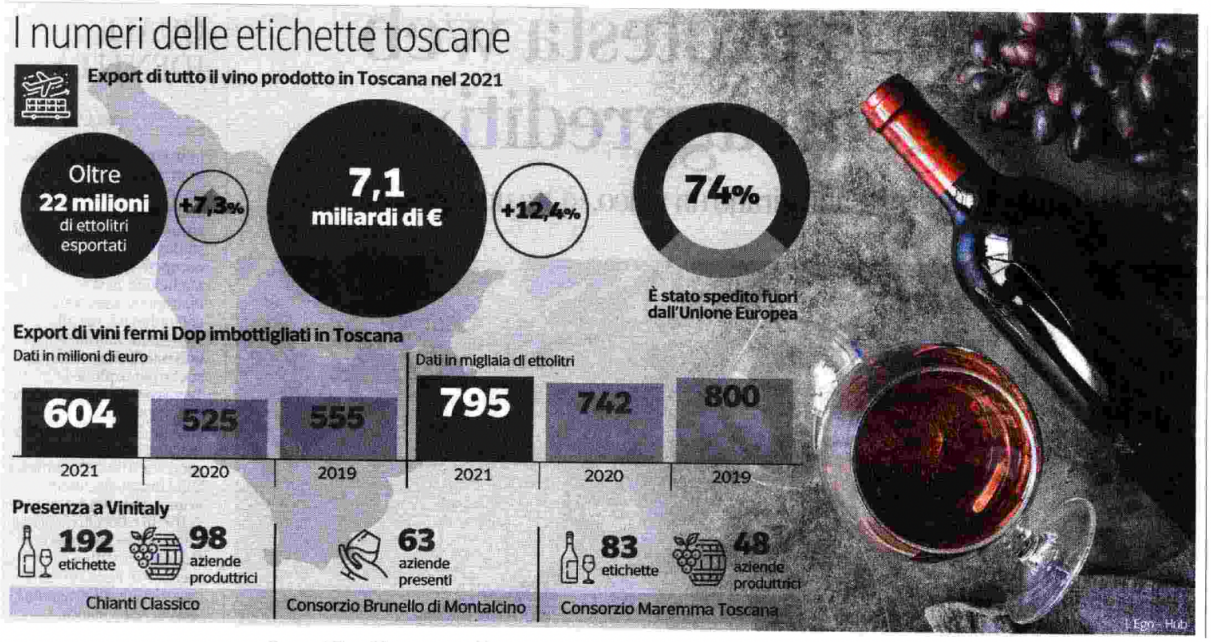
CORRIERE FIORENTINO

10 APRILE 2022



Nel bicchiere

Addio barrique e potenza, adesso si beve in leggerezza

Dal Sangiovese al Vermentino fino al Trebbiano, alla ricerca dell'eleganza

La Toscana arriva al 54esimo Vinitaly pronta ad affrontare la nuova sfida dei vini più eleganti che potenti, più leggeri che alcolici, più fruttati che barriccati. A ufficializzare la preferenza degli appassionati per vini leggeri ed eleganti anziché concentrati e potenti è l'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor. In un recente studio presentato pochi giorni prima dell'inizio della fiera di Verona, l'istituto di ricerca ha sottolineato come cresca «la tendenza ai vini facili da bere, leggeri, a bassa gradazione oppure *low and no alcol*. Relativamente a questi ultimi, due intervistati su tre non escludono di provarli in futuro, dato che sale quasi al 75% per le donne».

A parte l'ultimo punto, estremo ma da tenere d'occhio seriamente, la tendenza a vini più fini che potenti è in atto ormai da molto tempo. A questo Vinitaly della ripresa potrebbe essere il tema trainante anche della Toscana. Un esempio è quello del Vermentino, vitigno bianco semi aromatico, perlopiù fruttato e vinificato senza affinare in legno salvo qualche, pur ottima, eccezione, che si è imposto negli ultimi anni. Pur venendo in maggior parte dalla calda Maremma (di cui oggi rappresenta il 30% del totale della produzione imbottigliata, fonte Maremma Doc) oltre che dai gloriosi Colli di Luni divisi con la Liguria, il Vermentino ha affermato l'idea di un vino fresco e profumato, leggero, da bere d'estate nonostante il vezzo del potenziale d'invecchiamento.

Il territorio della Rufina storicamente più alto e fresco si sta avvantaggiando dal cambiamento climatico e si appresta a presentare la sua super selezione che si chiamerà con una dicitura latina non del tutto immediata *Terrae electae*. Così come alcune zone alte del Chianti Classico tipo Gaiole, Radda, Lamole o Montefioralle, stanno suscitando maggiore interesse ed esprimendo vini di qualità con costanza indubbiamente maggiore che in passato.

Questa tendenza è alimentata anche dalla maggiore consapevolezza dei differenti Comuni grazie alle unità geografiche produttive introdotte dal Gallo Nero. A spingere la Toscana in questo senso sono certamente i vitigni autoctoni con il Sangiovese in cima alla lista, ma senza scordare Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo e per i bianchi la Vernaccia. Sul versante bianco autoctono però bisogna osservare, sebbene ancora più a livello di critica che di numeri, la riscoperta del Trebbiano, da vitigno produttivo da battaglia per inondare il mercato delle osterie a chicca per palati ricercati e senza pregiudizi. Il merito va alla conservazione dell'acidità tipica di queste uve, pregio che oggi con annate sempre più calde torna a mettere il Trebbiano in cima alla lista dei desiderata.

La ricerca di bevibilità e leggerezza sarà non a caso al centro anche di una degustazione che si svolgerà domani mattina alle 11 a Vinitaly: «Rossi autoctoni italiani, la forza della leggerezza. Un'opportunità contemporanea per un rinnovato successo sui mercati internazionali» guidata dal toscano Gabriele Gorelli, primo *Master of wine* italiano.

A.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'incontro

- Si parlerà di bevibilità e leggerezza domani alle 11 in occasione della degustazione dal titolo «Rossi autoctoni italiani, la forza della leggerezza»
- A guidare l'iniziativa sarà il sommelier toscano Gabriele Gorelli, primo *Master of wine* italiano

In crescita Il Vermentino è uno dei vini freschi che si sono affermati negli ultimi anni

ZEDCOMM
VERONA - MILANO

Maremma Toscana
CONSORZIO TUTELA VINI