

IL 25 MARZO A FIRENZE

L'Altra Toscana racconta i segreti dei dieci Consorzi che raccolgono le piccole cantine della tradizione



Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra: sono i dieci Consorzi che rappresentano le 13 Denominazioni de 'L'Altra Toscana', pronti a presentare le nuove annate durante la storica settimana delle Antepreme Toscane, che si terrà dal 19 al 25 marzo. Piccole o meno conosciute, alcune molto legate alla tradizione enologica toscana che reinterpretano in continuazione, altre decisamente "alternative", si presentano assieme il 25 marzo a Firenze con degustazione e un ricco programma di masterclass.

Location evocativa, e aperta al pubblico in via eccezionale, per andare a raccontare questi 'gioielli enoici': refettorio e atrio del complesso museale di Santa Maria Novella, tra i più spettacolari al mondo per la ricchezza delle opere d'arte ospitate. Oggi vi è il desiderio di sperimentare, di scoprire cose nuove e tendenze poco esplorate. In questi territori tante aziende, si lasciano guidare da un approccio sartoriale con una forte attenzione alla sostenibilità in vigna e in cantina, come spiega Francesco Mazzei, alla guida dell'associazione 'L'Altra Toscana' e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana: «Sono convinto che l'unione faccia la forza e, quest'anno, vogliamo presentare il valore delle biodiversità in una nuova collocazione temporale nel calendario delle Antepreme». Un appuntamento che ha sempre visto la presenza dei Consorzi, che oggi si presentano in maniera più coesa per dare il giusto peso al valore delle loro Denominazioni.

E per questo racconto si è scelto di affidarsi a Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, che guiderà tutte le degustazioni. Dalle 9 alle 18 si potranno degustare - in totale sicurezza e nel pieno rispetto delle norme vigenti, con servizio sommelier dedicato - i vini delle tredici Dop. Dalle 10 alle 11 masterclass 'L'Altro Sangiovese. Blind tasting dei Cru di una Toscana da scoprire; dalle 12 alle 13 sarà la volta di 'Il valore del tempo. Le longevità che non ti aspetti'; alle 14 si terrà la degustazione guidata, sempre della durata di circa un'ora, 'Il coraggio di cambiare. Bio, sostenibilità e altri modi di fare vino'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

