

PODERE POGGIO SCALETTE

RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

Guida | Enoteca

We close with the beautiful Sangiovese that is produced by Podere Poggio Scalette from Greve in Chianti. Vittorio Fiore, a friend of Giorgio Pinchiorri, produce in exclusively for the Enoteca in Florence two delicious wines. But the Estate must be recorded especially for Il Carbonaione. The vintage on the market of this Sangiovese (2010, € 40) is perfectly in line with the average of the vintages of the last twenty years. Anyone who loves great young wines will taste the freshness, those who love more mature wines, will appreciate the power.

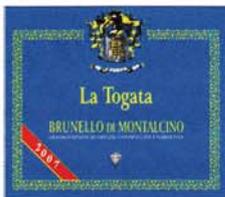


Due vini, il **Brunello di Montalcino** e il **Nobile di Montepulciano**, che nella loro forte personalità sanno cambiare. Meritando più di una degustazione | **Bruno Vespa**

Il cuore vero della Toscana

TOSCANA E PIEMONTE IN FATTO DI VINO SONO REGIONI BENEDETTE da Dio. Per molto tempo hanno giocato da sole. Negli ultimi trent'anni c'è stata quasi dovunque una fantastica esplosione di qualità, ma se si guarda alle classifiche generali, sempre loro due, sono saldamente in testa. La Toscana, in particolare, ha un vitigno passe-partout come il Sangiovese che, con le sue diverse varietà, consente la produzione di vini cugini, ma non fratelli, come il Chianti, il Brunello di Montalcino e il Nobile di Montepulciano. Dopo esserci occupati del Chianti (*Capital*, febbraio 2012), ci fermiamo adesso su alcuni esempi degli altri vini. Cominciamo da **La Togata, Podere a Tavernelle di Montalcino** dove da più di vent'anni l'avvocato Danilo Tonon e sua moglie Jeanneth sfornano ottime bottiglie. Il campione è il Brunello della **Tenuta Carlina** di cui ho assaggiato le annate 2004 e 2007 (40/45 euro in enoteca). È un vino che andrebbe bevuto molte ore dopo l'apertura, per consentirgli di esprimere tutta la sua signorile morbidezza sacrificata al primo sorso. Tannico con garbo, La Togata è davvero godibile.

Caratteristiche simili si trovano nel **Brunello 2004** di **Giuseppe Maria Sesti** (40 euro). Appassionato allo stesso modo di vino e di astronomia, Sesti incorona con tre stelle il **Castello di Argiano** della sua tenuta riprodotto in etichetta. E le stelle sono del tutto meritate, per questa che è probabilmente l'annata migliore dell'ultimo decennio. Prodotto in sole 8mila bottiglie a un prezzo importante (170 euro), il **Brunello 2007 della Cerbaiona** di **Diego e Nora Molinari** si distingue per l'austera, solida eleganza tipica di una cupola del Brunelleschi. Tra un caffè e l'altro, **Riccardo Illy** cura a Montalcino l'azienda **Mastrojanni** con gli enologi **Andrea Machetti** e **Maurizio Castelli**. Il risultato più importante è il magnifico **Brunello**



Vigna Schiena d'Asino. L'annata 2007 (80 euro) è assolutamente sorprendente per la sua grandissima morbidezza che gli consente di spaziare tra abbinamenti imprevedibili. Da segnalare nella stessa azienda un bel **Rosso di Montalcino** con un ottimo rapporto qualità-prezzo (18 euro). Tannico al punto giusto, presenta un filo di durezza toscana che non guasta affatto.

Apriamo il capitolo del Nobile di Montepulciano con l'azienda **Boscarelli** della famiglia **De Ferrari** che rappresenta un punto di riferimento assoluto per gli amanti di questo vino. Il **Nocio dei Boscarelli** (60 euro in enoteca per l'annata 2008), è in commercio solo con qualche migliaio di bottiglie toniche, equilibrate, garbatissime. Davvero, un grande toscano.

Nel **Salco Evoluzione 2006** dell'azienda **Salcheto** (annata migliore rispetto a quella successiva), Michele Mannelli, ambientalista di gran carattere, fa esplodere nobilmente sin dall'apertura consistenza e tannini (35 euro). Sangiovese in purezza è il **Flaccianello della Pieve 2007** dell'azienda **Fontodi**. Il vino di Giovanni Manetti resta impresso innanzitutto per un raffinatissimo retrogusto. Ma l'intero prodotto (55 euro) merita attenzione per il sapore nobile e discreto.

Chiudiamo con lo splendido Sangiovese che viene prodotto dal **Podere Poggio Scalette** di Greve in Chianti. Vittorio Fiore, amico di Giorgio Pinchiorri, produce in esclusiva per l'Enoteca di Firenze due vini deliziosi. Ma l'azienda va segnalata soprattutto per **Il Carbonaione**. L'annata in commercio di questo Sangiovese (2010, 40 euro) è perfettamente in linea con la media delle annate degli ultimi vent'anni. Chi ama grandi vini giovani ne gusterà la freschezza, chi ama i vini più maturi ne apprezzerà la potenza.



Wir schließen mit dem schönen Sangiovese, die von Podere Poggio Scalette von Greve in Chianti produziert wird. Vittorio Fiore, ein Freund von Giorgio Pinchiorri, produzieren ausschließlich für die Enoteca in Florenz zwei köstliche Weine. Aber die Realitäten müssen speziell für Il Carbonaione aufgezeichnet werden. Der Jahrgang auf dem Markt dieser Sangiovese (2010, € 40) ist perfekt im Einklang mit dem Durchschnitt der Jahrgänge der letzten zwanzig Jahre. Wer große junge Weine liebt, wird die Frische schmecken, werden diejenigen, die reifere Weine lieben, schätzen die Macht.

PODERE POGGIO SCALETTE

Via Barbiano 7 • 50022 Greve in Chianti (FI), Italy
Tel (+39) 055 8546108 • Fax (+39) 055 8546589
info@poggioscalette.com • www.poggioscalette.it