

Le due facce della stessa Toscana: Chianti e Morellino di Scansano, nei bicchieri di WineNews

Vini pronti e gradazioni importanti, le conseguenze di stagioni sempre più calde e siccitose si fanno sentire nelle due denominazioni toscane



La "freschissima" 2022, annata estremamente siccitosa che, dopo la 2017, ha dato diversi grattacapi ai produttori di vino di tutta la Toscana, la 2021, meno problematica, a parte la gelata tardiva, che ha diminuito la produzione in molte parti della Toscana, e la 2020, comunque calda, ma meno secca: sono le vendemmie al centro di "Chianti Lovers & Rosso Morellino", l'anteprima delle nuove annate della più grande denominazione rossista d'Italia e del territorio simbolo della Maremma, che danno simbolicamente il via alla settimana delle "Anteprime Toscane 2023", un viaggio nel caleidoscopio delle denominazioni che parte da Firenze, nella cornice della Fortezza da Basso, e termina con l'Altra Toscana, sempre nel capoluogo toscano, il 17 febbraio.

Due territori diversi, per storia e numeri, ma capaci di rappresentare al meglio la grande varietà vitivinicola toscana, tutta incardinata sul suo vitigno principe, il Sangiovese. Da un lato, il Chianti, vino "pop" prodotto in 100 milioni di bottiglie, di cui il 65% finisce sui mercati esteri, e denominazione che abbraccia buona parte della Regione e ben sei province: Firenze, Siena, Arezzo, Pisa, Pistoia e Prato. A cui sono imputate sette "sottozone": Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane, Chianti Montalbano, Chianti Montespertoli e Chianti Rufina, sette scrigni di bellezza, attraversati da vallate e fiumi che hanno plasmato, insieme al lavoro dell'uomo, le colline vitate in cui si esprimono le diverse declinazioni del Sangiovese, che deve concorrere almeno al 70% del vino. Oggi, il Consorzio Vino Chianti comprende 2.800 aziende vinicole, che lavorano 14.000 ettari di vigneto. Dall'altra parte, il Morellino di Scansano, uno dei territori rurali più incontaminati della Regione, nel cuore della Maremma Toscana, racchiusa tra le valli del fiume Ombrone e del fiume Albegna, e comprendente, oltre al territorio del comune di Scansano, parte dei comuni di Grosseto e Magliano in Toscana verso il Mar Tirreno, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano e Manciano verso il Monte Amiata e l'interno. Sono proprio le condizioni pedologiche e climatiche a rendere unico e distinguibile il Morellino, i cui vigneti godono

costantemente del benefico influsso delle brezze marine. La produzione della vite, qui, era un fattore economico importante già al tempo degli Etruschi, e oggi la denominazione conta su 350 produttori e su 1.500 ettari a vigneto, da cui vengono prodotte in media 9 milioni di bottiglie l'anno, di cui il 25% va all'estero.

Tornando all'analisi climatica delle 3 annate presentate, la 2022, siccitosa e dalle temperature alte prolungate, ha permesso di portare in cantina uve decisamente sane, con un basso impiego di fitosanitari in vigna. Entrambe le denominazioni hanno registrato rese maggiori in vigna rispetto all'anno precedente. Alta presenza di zuccheri alti hanno determinato valori alcolici significativi, non sempre ben integrati, ma le piogge di fine agosto e inizio settembre e le escursioni termiche tipiche del periodo hanno aiutato ad arricchire gli acini di polifenoli: a sufficienza per produrre vini di polpa e struttura, non troppo vinosi, già piacevoli da assaggiare, nonostante i tannini ancora ruvidi.

L'annata 2021 ha avuto abbastanza apporto idrico e temperature sotto la media fino a giugno inoltrato, riuscendo a gestire bene le temperature calde di luglio e agosto (anche grazie alle piogge di fine estate). Unico neo, la gelata di aprile, che ha contribuito a diminuire il raccolto del 15% (quando però si temeva un 30-40%). Infine la 2020: calo di produzione per il Morellino, dovuto ad un agosto caldo e siccitoso; calo nel Chianti, dovuta ad una vendemmia verde per andare incontro alle difficoltà economiche delle aziende. I grappoli sono però arrivati in cantina sani e di buona qualità, grazie alle piogge di giugno e a quelle di fine estate.

Pochi i vini già imbottigliati, presentati da entrambe le denominazioni: l'80% dei vini in degustazione sono campioni di botte, come da tradizione, ma in buona parte già pronti o per lo meno leggibili, aspetto da non sotto valutare e probabilmente ascrivibile sempre al cambiamento climatico in corso e alla capacità dei produttori di adeguarsi sia in vigna che in cantina.

Ecco quindi i migliori assaggi dello staff di WineNews:

Chianti, annata e Riserva, con le diverse menzioni aggiuntive:

(...)

Fattoria Torre a Cona, Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Riserva 2020
Sa di fine estate, accogliente e rilassante: marasca, iodio, e ritmo centralissimo

(...)