

SuperTuscan, la grande sfida

Incontro con i vini delle Tenute del Cabreo, presentate da Alessandro Ali, enologo e responsabile marketing dell'azienda fiorentina

“ di Serena Capuzzo e Giuseppe Randisi

Piacevole serata, al ristorante "Al Bosco" a Montegrotto Terme, con i vini delle Tenute del Cabreo a Greve in Chianti (I), della famiglia Folonari. Alla fine degli anni Settanta dall'Italia partivano, conquistando premi e scaffali dei vini più costosi, quelli che gli americani chiamarono i SuperTuscan, non capendo come mai dei vini da tavola fossero così costosi. I cosiddetti vitigni internazionali e nuovi modi

di produrre il vino incominciarono a rompere schemi a volte anche secolari. La famiglia Folonari decise di partecipare a questa grande sfida, cominciando ad utilizzare anche le uve cosiddette internazionali ma avendo sempre come punto di riferimento il legame con il territorio. Mentre molti viticoltori piantano questi vitigni nei campi rimasti liberi dal Sangiovese, i Folonari adottano un'altra strate-



Da sinistra a destra: Loredana Dell'Orco, Bruno Maniero, Alessandro Ali e Giuseppe Scattolin



» Padova

Delegato Bruno Maniero
Via Malachin, 5
35031 Abano Terme (PD)
tel/fax 049/812038
Cell. 333/5286277
bruno.maniero@tiscali.it

gia: in alcuni terreni più adatti espuntano il Sangiovese per mettere a dimora queste altre varietà. Alessandro Ali, responsabile marketing dell'azienda, ci ha proposto di partire dai rossi, dall'annata più lontana. Ci ha spiegato che era meglio lasciare le annate più giovani per ultime perché più delicate e perché il sommelier deve proporre alternative, stuzzicare il cliente, coinvolgerlo in un gioco in cui accostamenti non usuali possono dare grandi soddisfazioni. •



I VINI DEGUSTATI

La degustazione è cominciata con una verticale di tre annate (2003-2000-1996) del **Cabreo Il Borgo, Toscana Igt**, composto da Sangiovese 70% e Cabernet Sauvignon 30%. L'annata 2003, molto calda, è caratterizzata da note dolci di frutta molto matura, quasi colta, una viola appassita e leggere note di speziatura dolce. Al gusto si denota un vino ancora giovane, un po' muscoloso, con freschezza e tannino in prima linea. Con l'annata 2000 si percepisce un'evoluzione dei profumi, e una maggiore eleganza, con note di confettura, marasca, leggere note erbacee, tabacco in essiccazione. In bocca il tannino è diventato più vellutato, la freschezza si accompagna con una piacevole nota sapida, e risulta essere più equilibrato. L'annata 1996 è l'esempio di come gli antociani precipitano prima dei tannini. Infatti il colore è granato con riflessi aranciati, quasi trasparente, con profumi che virano principalmente verso l'etereo, in bocca il tannino è ancora presente sebbene sia evoluto, accompagnato da una freschezza ancora vivace. Denominatore comune di questi vini rossi, la quasi assenza sia olfattiva che gusto olfattiva delle note legnose e speziate, che troppo volte invece, nei vini affinati in barrique, coprono il vero profumo del vino.

Cabreo La Pietra, Toscana Igt.

Chardonnay al 100%. L'annata 2005 è caratterizzata da una bella eleganza e complessità olfattiva con note di ananas, banana, litchi, assieme a note floreali, speziate e leggermente burrose. In bocca risulta equilibrato, con una piacevole freschezza e un ritorno di note speziate. L'annata 2000, annata calda, è intrigante. Al naso dominano le note di burro fuso, quello dolce di pasticceria, di nocciole tostate e spezie dolci, leggerissima nota ossidativa, espressione del decennio di longevità. In bocca non risulta ancora stanco, grande morbidezza e ritorno della nota speziata dolce. **Cabreo Black, Toscana Igt, 2007.** Pinot nero 100%. Al naso ritroviamo dei sentori già percepiti nel Cabreo Il Borgo, oltre a note di frutti rossi di ciliegie, di ribes e poi ancora note leggermente speziate. In bocca il tannino è elegante, l'acidità contenuta con un ritorno di confettura di ciliegie.