

The Italian Wine Journal



📅 APRILE 14, 2022 ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/2022/04/14/](https://italianwinejournal.com/it/2022/04/14/))

DEGUSTAZIONI ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/CATEGORY /DEGUSTAZIONI/](https://italianwinejournal.com/it/category/de gustazioni/))

La Toscana “altra” alla conquista dei mercati grazie alla biodiversità

(di *Alessandra Piubello*) 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 tredici denominazioni de L’Altra Toscana, la degustazione che ha chiuso le anteprime toscane. Lo scenario che faceva da sfondo ai nostri assaggi era il complesso museale di Santa Maria Novella.

“Da sempre sono convinto che l’unione faccia la forza e quest’anno abbiamo voluto esaltare al massimo il nostro lavoro presentando il valore delle biodiversità in un nuovo spazio temporale nel calendario delle Anteprime e, soprattutto, in un luogo di una bellezza storica invidiabile. L’Altra Toscana è un caleidoscopio di gusti e terroir, di aree vocate alla vitivinicoltura da secoli che vanno dal mare alle colline interne”, spiega **Francesco Mazzei**, alla guida dell’associazione L’Altra Toscana e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Trecentotrenta le etichette presenti da differenti aree della Toscana, da quelle collinari prospicienti la città di Lucca a quelle a sud di Pisa, che da San Miniato si spingono fin quasi a lambire la costa, dalla piccola area ad ovest di Siena intorno a Casole d'Elsa alla Maremma grossetana e all'area amiatina del Montecucco, dalla zona del Rufina a nordest di Firenze lungo il corso del fiume Sieve alla piccola area ad ovest di Firenze tra Poggio a Caiano e Carmignano, dalla splendida Val d'Orcia alla Val di Chiana con le colline del Valdarno di Sopra tra Firenze e Arezzo ai colli di Cortona oltre il canale Maestro della Chiana, quasi a lambire il Lago Trasimeno.

Ovviamente impossibile assaggiare tutto, ma **abbiamo riscoperto con piacere il vermentino della Maremma Toscana; il Montecucco con Collemassari, Montenero e Amiata; nelle Colline Lucchesi Valgiano, Fabbrica di San Martino e Tenuta Lenzini; in Orcia Campotondo e Capitoni; a Carmignano Ambra, Tenuta Capezzana e Piaggia.**

Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano (nella foto col presidente Mazzei), è stato il conduttore di tre masterclass molto seguite: *L'Altro Sangiovese. Blind tasting dei Cru di una Toscana da scoprire, Il valore del tempo. Le longevità che non ti aspetti e Il coraggio di cambiare: bio, sostenibilità e altri modi di fare vino.*

In una sola giornata abbiamo viaggiato in una Toscana con una gamma di biodiversità notevole, costellata di Doc e Docg con una dimensione media più piccola rispetto alle grandi denominazioni, nelle quali si gestisce il vigneto con grande attenzione, spesso in regime biologico o biodinamico.

Dodici milioni sono le bottiglie che ogni anno vengono immesse sul mercato da queste tredici denominazioni, per una scelta ampia e diversificata, dominata dal sangiovese, ma dove la differenziazione è proprio il valore aggiunto di questo gruppo: uno spaccato vitivinicolo della regione senz'altro meno noto ma non per questo meno interessante.