



Chianti DOCG e Morellino di Scansano DOCG: ecco le etichette che più ci hanno appassionato alle Antepreme Toscane

20 Feb 2023 | Degustazioni, Italian Wine Journal



(di Alessandra Piubello) Si accendono i riflettori sulle Antepreme Toscane 2023 con il primo appuntamento alla Fortezza da Basso di Firenze con Chianti Lovers e Rosso Morellino. Nei padiglioni espositivi oltre 120 aziende hanno proposto in degustazione agli appassionati più di 400 etichette di Chianti e Morellino. L'ottava edizione ha visto anche la presenza di circa 250 giornalisti, che hanno potuto degustare in una sala dedicata 176 fra Chianti Docg e Riserve e 43 fra Morellino Docg e Riserve, seguiti dai solerti sommelier AIS.

Le annate presentate per il Chianti

L'annata di riferimento per il Chianti è la **2022**, che tutti ricordiamo per la siccità che ha colpito l'intero paese e per il caldo torrido che ci ha accompagnato per molti mesi, mentre per le sette sottozone e il Chianti superiore è la 2021. **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 la produzione. **Il Chianti Riserva invece si riferisce all'annata 2020. Nonostante i siccitosi mesi estivi, i grappoli sono 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.

Alla prova del bicchiere la 2022 risulta in generale penalizzata dalla sua giovinezza, con vini ancora poco equilibrati, con un tannino poco maturo e spesso amaro. **I vini presentano comunque caratteristiche diverse da zona a zona, in alcuni la siccità caratterizza fin da subito la parte olfattiva e il sorso, mentre altri, provenienti da areali in cui la pioggia ha mitigato l'eccesso di arsura, presentano un maggior equilibrio.** Un po' più definite le annate 2021 e 2020. Inevitabile che il cambiamento climatico in corso abbia messo in risalto la capacità dei produttori di adeguarsi sia in vigna sia in cantina. Ecco i nostri migliori assaggi.

Poggitondo Alberto Antonini Chianti Docg 2022

Bagaglio aromatico intenso e vivo, dal

floreale ai frutti rossi. La bocca si esprime con tensione ed energia. Modulazione di sapori in un'espansione ritmica, cadenzata dalla sicurezza di un'eleganza ben definita.

Fattoria Petriolo Chianti Docg 2022

Bouquet di ciliegia e mora con cenni di rosmarino e timo. Al palato mostra buona pienezza, una trama equilibrata dal succo gustoso, con finale sapido, vivo e prolungato.

Castello di Oliveto Chianti Docg 2022

Naso fresco, vivace, con sentori di ciliegia e ribes. Dinamica coinvolgente e progressiva, da risultare affusolata e fresca nel lungo finale.

Badia di Morrone Chianti Docg I Sodi del Paretaio 2022

L'impatto olfattivo è intenso e ricco, ciliegia, prugna, fiori appassiti. In bocca il tannino è diffuso, ancora in parte da smussare, ma con un finale in crescendo, di scorrevole succosità.

Fattoria Poggio Alloro Chianti Docg 2022

Una cornucopia di lamponi, mirtillo, ribes, rosa, pepe bianco. Il sorso fresco, dalla nervosità calibrata, offre un finale appagante.

Fattoria Uccelliera Chianti Docg 2022

Ventaglio olfattivo nitido, di more e prugne mature, viola mammola e cenni di ginepro. In bocca manifesta tutta l'energia con una dote tannica integrata e persistente.

Tamburini Chianti Docg The Boss 2022

Intrigante all'olfatto tra il floreale di viola, il frutto pieno di ciliegia e prugna. Sorso slanciato di spiccata freschezza, leggiadro ed elegante nella sua piacevole scorrevolezza.

Fattoria La Leccia Chianti Docg La Leccia 2022

Tratti floreali e fruttati fragranti, con cenni di salvia e rosmarino. L'attacco in bocca è morbido, largo, dai tannini amalgamati. Progredisce con tesa sottigliezza nell'arco gustativo, fino alla rinfrescante chiusura.



Credits foto: Alessandro Fibbi

Le annate presentate per il Morellino di Scansano

Anche qui l'annata in considerazione è la 2022. **Le alte temperature del periodo estivo sono state un po' mitigate dalle piogge di fine agosto e inizio settembre che hanno permesso alle piante di riprendere vigoria e concludere la maturazione dei grappoli.** La vendemmia è iniziata regolarmente nella prima decade di settembre, dando uve con un tenore zuccherino più elevato rispetto alla media degli ultimi anni e con una buona acidità. Per la Riserva l'annata è la 2020. Il mese di agosto è stato sostanzialmente siccitoso, seguito da piogge a fine agosto e per tutto il mese di settembre.

Anche nella difficile annata 2022 buona

parte dei Morellino risultano fragranti nelle loro nuance di fiori e frutti rossi, freschi e immediati all'assaggio, con una beva succosa e invogliante. Vini di buona coerenza stilistica, con un parterre di produttori che ha saputo gestire le annate. La 2020 offre una buona tensione acida e soprattutto un tannino ben integrato. Va rilevato che i legni risultano ben dosati rispetto ad un tempo nelle riserve, con una piacevolezza complessiva maggiore. Interessante notare la diversità di espressività nei vini, dovuta alla diversa altitudine dei vigneti ma anche alla profondità delle zone dell'entroterra rispetto alla sapidità e prontezza della fascia costiera.

Di seguito le nostre preferenze.

Fattoria di Magliano Morellino di Scansano Docg Heba 2022

Bouquet floreale, nuance di rosa, note di piccoli frutti rossi. Il sorso ben equilibrato tra struttura e freschezza, chiude con un lungo, succoso finale.

Antonio Camillo Morellino di Scansano Docg 2022

Al naso è severo e ha bisogno di tempo per esprimersi: poi arrivano le note floreali, fruttate e balsamiche annunciando un profilo olfattivo profondo e ampio. La trama gustativa è viva, fluida e dinamica, con una beva fluida e saporita.

Alberto Motta Morellino di Scansano Docg Guerino 2022

Sensazioni di mora, lampone, violetta e cenni balsamici. Forza caratteriale e nitidezza di frutto manifestano una buona struttura tannica. Buona l'acidità che conferisce tensione, il sorso è fresco e piacevole

nell'allungo finale ritmato.

**Morisfarms Morellino di Scansano Docg
Moris 2022**

Nitido nei profumi di mora, mirtillo, petali di viola. Rivela consapevolezza nel coniugare polpa fruttata e slancio vivo e continuo. Persistente e avvincente.

San Felo Morellino di Scansano Docg 2022

Ventaglio olfattivo ampio, dall'amarena al floreale di rosa e viola. Integrità fruttata e precisione esecutiva. Portamento e droiture notevoli pur nella sua scorrevole e succosa chiusura.

**Fattoria Le Pupille Morellino di Scansano
Docg Riserva 2020**

Le sfumature odorose catturano per l'ampiezza: arancia sanguinella, note balsamiche, cacao amaro. L'attacco morbido dei tannini ben fusi si articola nella fresca dinamica gustativa procedendo ben ritmato e fluido fino al persistente epilogo. Eleganza e piacevolezza di beva.

**Santa Lucia Morellino di Scansano Docg A'
Luciano Riserva 2020**

Nel tratto olfattivo emergono sentori di erbe aromatiche, arancia sanguinella, liquirizia e spezie. Al palato il frutto polposo e fresco, i tannini ben fusi, la materia ben strutturata, delineano una silhouette piacevole ed avvolgente di equilibrata armonia.

**La Selva Colli dell'Uccellina Morellino di
Scansano Docg Riserva 2020**

Erbe aromatiche, spezie dolci, cenni di agrume, petali di viola appassiti. Ma è al

sorso che troviamo la sua peculiarità, in quell'incedere progressivo di un passo materico e al tempo stesso fresco e vitale. Equilibrio raffinato che invoglia la beva.

**Vignaioli del Morellino di Scansano
Morellino di Scansano Docg Sicomoro
Riserva 2020**

Marasca, frutti di bosco, cannella e vaniglia.
Assaggio equilibrato e di lunga persistenza
dai ritorni fruttati e speziati.