

Vini

Immagine e vitigni nuovi

Dopo le numerose iniziative enologiche per la vitivinicoltura della Val di Cornia, tutte importanti e qualificanti, adesso non resta che dare un'impronta omogenea a questo settore importantissimo per l'economia della zona.

Due sono le strade sulle quali possiamo camminare anche separatamente.

La prima: è necessario conoscere bene le tecniche per fare il vino e su questo siamo già sulla buona strada.

La seconda pone tre interrogativi: cosa produrre? quale qualità? come presentare i prodotti?

Considerando che attualmente il nostro potenziale vinicolo è in grado di creare ottimi vini, ma non più di ottimi (perché siamo limitati dalla qualità dei vitigni) e che si tratta comunque di vini da tavola e quindi considerati inferiori a quelli D.O.C., dobbiamo dedurre che c'è la necessità urgente di assumere tutte le iniziative per qualificare al meglio i nostri.

Riteniamo importante chiedere la Indicazione Geografica secondo la logica territoriale omogenea; del resto Veronelli ha rispettato questo presupposto denominando i nostri vini «Val di Cornia bianco e rosso». Questa soluzione rappresenta il presupposto per avere la Denominazione d'Origine Controllata, che farebbe assumere un'immagine completa, compatta e più determinante alle produzioni locali.

È perciò necessario iniziare subito, a titolo di prova, la coltivazione dei vitigni nuovi per la zona come lo Chardonnay, il Pinot, il Cabernet, il Sauvignon, il Riesling, il Vermentino, che danno vini eccelsi e, per la fama di cui godono, costituiscono un punto di riferimento sicuro per tutti i mercati.

Queste, secondo noi, sono le due strade da percorrere con l'apporto degli Enti Locali del comprensorio, riuscendo a fare un grossissimo salto di qualità che porterà beneficio economico e prestigio. Non facendo così resteremmo costantemente nella «penombra».

Nel frattempo consolidiamoci con due vini della vendemmia 1983, quasi totalmente diversi tra loro sia per l'uvaggio che per la vinificazione ed il luogo di provenienza.

Il primo è un vino da pronta beva mentre l'altro è da invecchiare; sono comunque ottimi

entrambi, ed entrambi rossi.

Il primo è dell'Azienda Fidenzio Toni (Loc. Campo all'Olmo) fatto con uve di Sangiovese, vendemmia fine settembre; acidità fissa 7,30; gradi 11,50; esame organolettico: il profumo: «fragrante ed elegante vinosità, armonico, franco e persistente, sentori netti del lampone e marasca»; il sapore: «notevole corpo, pulito, vivace, secco, gradevole ed invitante»; colore: «grosso rubino».

L'altro vino — dell'Azienda Petri Zelinda - Vallesi - Brugali (Loc. Valdamone a S. Lorenzo) — è fatto di uve di Sangiovese ed una piccola parte di Cabernet, Sauvignon e Fran, eccelsi vitigni; vendemmia fine settembre 1983; acidità fissa 6,05; gradi 11,70. Questo l'esame organolettico. Profumo: «vinosità composta ed elegante, armonico, franco e persistente, sentori erbacei e di viola». Sapore: «notevole corpo, equilibrato, pulito, secco, robusto, con stoffa notevole». Colore: «intenso rosso rubino tendente al granato». Di questo vino esistono poche confezioni, vi consiglio quindi di acquistarlo perché dopo l'estate sarà stupendo.

È adatto per pranzi a base di carni rosse in genere.

IL Ghibello



FESTIVAL DELL'Avanti!

campiglia.m 11 19 agosto 1984

VALLESI-BRUGALI

questa bottiglia è personale di

ETICHETTA INCRIMINATA

