

# G DEGUSTARE

## Nuova aristocrazia toscana

È quella della Val di Cornia. In pochi anni, una rivoluzione enologica ha portato al livello dei più prestigiosi vini italiani i suoi rossi. Da scoprire con gli itinerari guidati che fanno tappa nelle più celebri cantine della zona

DI MARCO GATTI

### CAVARSI D'IMPACCIO

Archimede l'aveva detto: per sollevare il mondo basta una leva. Ma risolto questo problema, ne rimaneva un altro: come riuscire a sollevare un tappo senza rovinare il vino. A trovare la soluzione è stato l'americano Herbert Allen, che nel 1979 ha messo a punto il Leverpull, il primo cavatappi a leva da tavolo, un'idea che ha cambiato il mondo della degustazione e che ha fatto guadagnare ad Allen il titolo di inventore dell'anno. Funzionale ed ergonomico, il modello di punta del marchio Screwpull è ancora in produzione. Ultimo nato della casa americana è il 3 in One (sotto): cavatappi, lama tagliacapsule in acciaio e apribottiglie, in unico oggetto (29 euro). Distribuito da Kalin, telefono 02.6692900; [www.screwpullexport.com](http://www.screwpullexport.com)



#### GUALDO DEL RE

Da uve sangiovese, è un vino di struttura ed eleganza che si apprezza con le carni rosse (16,50 euro; tel. 0565.829888).

#### RIFLESSO ANTICO

Uve montepulciano al 100%, aroma imponente, ideale con i formaggi (27,50 euro; telefono 0565.829301).

#### ROSSO VAL DI CORNIA

Valdamone firma questo blend di 70% sangiovese, 15% merlot e 15% cabernet, ideale con le zuppe (7 euro; tel. 0565.845165).

Se il Brunello di Montalcino e il Chianti rappresentano l'antica aristocrazia del vino di Toscana, tra le novità più significative della regione ci sono i rossi della Costa degli Etruschi. Prima quelli di Bolgheri, ormai diventata terra vinicola tra le più prestigiose del mondo grazie al lavoro degli Incisa della Rocchetta (Sassicaia), degli Antinori (Guado al Tasso), dei Mondavi e dei Frescobaldi (Ornellaia) e di Gaja (Ca' Marcanda); ora tocca ai vini emergenti della Val di Cornia, poco a sud di Bolgheri, finire sotto i riflettori. Fino a pochi anni fa priva di produzioni eccellenti, la zona, dalla metà degli anni 90, ha realizzato una vera rivoluzione produttiva, che ha portato numerose cantine a ottenere risultati di primo livello: non solo con i vitigni internazionali (cabernet e merlot), ma anche con il sangiovese, che qui ha una connotazione molto personale, diversa da quella che assume nella Toscana centrale. Tra le cantine, distribuite su un'area che comprende il comune di Suvereto in primis e poi di Campiglia Marittima, San Vincenzo, Piombino e Sassetta, in provincia di Livorno, più Monteverdi Marittimo in provincia di Pisa, si distingue **Gualdo del Re**, produttrice dell'omonimo vino, un grande rosso da uve 100% sangiovese che ha colore particolarmente concentrato, pro-

fumi fruttati di ciliegia e frutti di bosco, sentori balsamici, gusto caldo e vellutato. Un vino di struttura ed eleganza, da gustare con carni rosse.

Dell'azienda Valdamone è invece interessante il **Rosso Val di Cornia**, dal colore rosso rubino tenue e profumi di rosa macerata molto intensa con sentori di tè e prugna cotta. Il sapore è pieno, fresco, con retrogusto di amarena, ideale accompagnamento a piatti toscani come la zuppa di farro o la ribollita. Di Lorella Ambrosini, infine, è da non perdere l'affasci-

nante **Riflesso antico**, realizzato con la consulenza di Lorenzo Landi, enologo di talento: è un vino che conquista con il suo colore rubino fitto e con il suo corredo aromatico imponente. Al naso è un'autentica sinfonia di profumi, con sentori di frutti di bosco (in particolare more, mirtillo e cassis) e note speziate, tra cui spiccano il pepe bianco e la liquirizia. Il gusto è ricco ed elegante, caratterizzato da tannini e acidità ben bilanciati, il sorso è vellutato. Un vino che si sposa con selvaggina e formaggi di media stagionatura.

#### CICERONE TRA LE VIGNE

Degustazione guidata alla Tenuta di Ornellaia a Bolgheri. Poi, cena al Gambero Rosso di Fulvio Pierangelini a San Vincenzo. Quindi, pernottamento al Grand Hotel Tombolo di Castagneto Carducci. Il giorno dopo, tappa alla cantina Petra di Suvereto (nella foto sotto) disegnata da Mario Botta, picnic sulla spiaggia di Punta Ala e visita all'antico borgo di Pitigliano. È un esempio di uno dei possibili wine tour organizzati solo su richiesta (e su misura) da Filippo Magnai, trentunenne di Suvereto, grande appassionato di enologia e di-

plomando alla Wine and spirit education trust di Londra. La sua piccola agenzia, chiamata Fuffluns (nome del dio etrusco della vite), ha una clientela internazionale che comprende anche chef, ristoratori, sommelier, enotecari e importatori di vini italiani. I wine tour sono riservati a piccoli gruppi, durano da uno a cinque giorni e gli itinerari (in tutta la Maremma e nel Senese) prevedono soste in agriturismo o in hotel a cinque stelle, con la possibilità di abbinare visite culturali, golf e terme. FUFFLUNS, tel. 0565.827044; [www.fuffluns.com](http://www.fuffluns.com).

