

Ancora una volta l’Enoclub Siena di Davide Bonucci porta a Roma la cultura del Sangiovese, per la gioia dei cultori di uno dei vitigni più importanti dell’ampelografia italiana. La nona edizione svoltasi ancora una volta nelle sale del Radisson Hotel di Roma, ha dato modo come sempre a tutti gli appassionati di esplorare il mondo del Sangiovese, che con i suoi 70.000 ettari è il vitigno più prolifico d’Italia e, da cui vengono prodotti alcuni dei vini più rappresentativi e bandiera del Made in Italy nel mondo.

Il merito dell’Enoclub Siena nelle sue attività, è stato sempre quello di mettere al centro i contenuti. Nel panorama romano di settore che si è sforzato per anni di “rendere più Seducenti la Cultura e l'Immagine del Vino”, manifestazioni come queste servono a rimettere al centro i contenuti semplicemente per quello che sono, liberi dallo snobbismo da quattro soldi che non ha mai fatto il bene del vino Italiano. L’evento di Davide Bonucci non si è limitato a mettere in bella mostra una serie di etichette di successo, ma grazie ad un’accurata ricerca ha indagato la realtà del Sangiovese a tutto tondo.

Anche al di fuori della Toscana, regione che esprime i vini a base Sangiovese più titolati dando ampio spazio all’Emilia Romagna, l’Umbria e gli altri territori italiani in cui il Sangiovese sviluppa una personalità sempre diversa. La due giorni ha dato modo di scoprire anche le diverse declinazioni straniere del vitigno, grazie al Seminario “Sangiovese nel Mondo” condotto da Roberto Lepori e inserito nell’interessante programma di incontri proposti durante la manifestazione.

La presenza dei produttori ai banchi d'assaggio durante la due giorni ha rappresentato come sempre il valore aggiunto e l'elemento più prezioso, permettendo ai partecipanti di cogliere peculiarità produttive e trarre un bagaglio di informazioni utili per approfondire le capacità del vitigno e, di come questo si relaziona con i diversi territori e stili di vinificazione.

Grandi etichette gomito a gomito con referenze meno conosciute, ma che in molti casi si sono rivelate vere e proprie sorprese in grado di evidenziare ancor di più la grandezza e la generosità del Sangiovese. Fare qualche menzione non serve a stilare inutili classifiche ma solo a rendere l'ampiezza dell'evento degustativo. E' cosi dall'Emilia Romagna l'Associazione Produttori di Predappio oltre che con il "Vigna del Generale" della famiglia Nicolucci, ha fatto bella mostra di se con i vini di Stefano Berti e quelli di Noelia Ricci.

Tra quelli dell'Umbria si è fatto notare il "Mattata" dell'Azienda Bettalunga, di vocazione bianchista ma capace di esprimere anche questo ottimo Sangiovese. Per quanto riguarda la Toscana l'ampia presenza di Aziende ha costretto ad una sanguinosa selezione degli assaggi e, in ordine sparso tra i vini che hanno lasciato il segno, certamente si trovano il Chianti Riserva Ugo Bing di Fattorie di Fiano, i vini Chianti Classico de La Mirandola, La Montanina e la Riserva di Villa Barbischio insieme al Classico Riserva di Montefioralle e il Chianti Bulgarelli dell'Azienda Ficomontanino insieme a Spato, Igt dell'Azienda Terradonna' e i vini dell'Azienda Agricola il Mulignaccio di Volterra.

Una bella sorpresa è stata certamente poter verificare lo stato di salute del Morellino di Scansano, finalmente e già da un po' in netta ripresa dopo gli errori di qualche anno fa, in cui il vino fatto oggetto del marketing fu stravolto nei contenuti e nella qualità. Ne ha portato un bell'esempio l'Azienda Tenuta di Pietramora di Collle Fagiano, con i suoi Petramora, Brumaio e Germile.

Tra i banchi più gremiti certamente quelli delle rappresentanze di Montalcino, con il Rosso e il Brunello ad esprimere il Sangiovese ad altissimi livelli. Villa i Cipressi, Poggio Lucina, Terre Nere, Tassi, Le Chiuse, San Lorenzo e Le Ragnaie, in una curva esponenziale di eleganza che da sola conferma il valore di questa riuscita manifestazione, oramai classica del calendario romano.

di Bruno Fulco

Aiutaci ad informarti meglio visitando il sito: www.rivistalagazzettaonline.info