

Cinque Merlot a meno di 19 euro a confronto con uno da 37

Il Merlot in Toscana riescono a farlo buono o no? Un quesito la cui risposta ha suscitato dibattiti. Abbiamo assaggiato di recente bottiglie di produttori diversi e il risultato è stato sorprendente. Pur con un'eccezione

Abbiamo l'abitudine, che ci deriva da un vecchio ma sano modo di scrivere, di catalogare gli articoli e i testi altrui che troviamo interessanti, perché non si sa mai.... Ogni tanto andiamo a sfogliare questa raccolta, per rinverdire la memoria su determinati argomenti, perché non si sa mai.... Ecco così che proprio alla vigilia di una degustazione di Merlot ci è ricapitato sott'occhio un pezzo scritto nel 2007 dal bravo Carlo Macchi, fiorentino, che con i sensi e la penna sa ben descri-

vere il mondo enologico italiano. Il "filosofo" (nel senso che ha una laurea in filosofia) Macchi intervistò una serie di enologi dopo che da uno di loro, Lorenzo Landi, aveva sentito dichiarare che il merlot, in Toscana, "non funziona". Perché, sostanzialmente, ci fa troppo caldo, ci sono terreni poco adatti e via di seguito. "Va ancora bene per fare un tipo di vino potente, ma per la finezza aromatica e gusta-

Da questa uva a bacca rossa, originaria della Francia, nascono vini dal colore vivace e dai profumi fruttati.



Golia

37 EURO

Colli della Toscana Centrale Igt Merlot "Soloio" 1999

Casa Emma

Str. Prov. Castellina in Chianti 3 S.

Barberino val d'Elsa (Firenze)

Tel. 055.8072239

www.casaemma.com



Casa Emma – il nome è quello di una nobildonna fiorentina che fu proprietaria dell'azienda fino agli anni '70 – ha terreni suoi per circa 34 ettari, in 21 dei quali si coltivano vigne. Prevalentemente cresce il sangiovese (del resto ci troviamo nella zona di eccellenza di produzione del Chianti Classico), ma circa tre ettari di filari sono riservati da tempo anche al merlot, con il quale viene appunto prodotto questo Rosso Igt. Un vino svelatosi subito nel bicchiere con un bel colore rosso granata, ancora vivo e dotato di bei riflessi luminosi. Gli aromi

sono intensi, forse troppo decisi di frutta rossa stramatura e, ancor più in evidenza fino a diventare predominante, di peperone. È mancato, senza dubbio, un piccolo tocco di eleganza, che probabilmente il passare del tempo ha sfumato. In bocca le sensazioni di frutta o di vegetale già avvertite dal naso non si sono fatte sentire, se non per qualche leggera e veloce nota di marmellata. Non c'è stata ricchezza o struttura di gusto. Solo sensazioni un po' troppo volatili. Eppure avrebbe dovuto essere il momento giusto per un grande Merlot.

tiva non funziona". Perbacco, dopo che era stato piantato a man bassa! La cosa curiosa saltata fuori dalle interviste di Macchi è che molti addetti ai lavori erano concordi con Landi. "Essendo un vitigno che ama il fresco, al massimo può andar bene per le zone più alte del Chianti Classico". Ecco uno dei pareri.

Con queste (e altre) note alla mano, con molta curiosità e un accresciuto interesse ci siamo preparati (i nostri esperti, a dir la verità, non

noi redattori) all'assaggio di diversi Merlot prodotti in Toscana, al quale si è aggregato anche un "figlio" di quest'uva originaria della Gironda, nel sud ovest della Francia, prodotto in una zona ancora più a sud e ancora più calda, la campagna poco alle spalle di Nettuno, che sta sulla costa laziale.

Il merlot può essere vinificato in purezza o anche assemblato ad altre uve, come per esempio il cabernet.



Davide

8 EURO

Lazio Igp Merlot 2010
Casale del Giglio
Via Cisterna Km 13
04100 Latina (Lt)
tel. 06.92902530 fax 06.92900212
www.casaledelgiglio.it

I proprietari di Casale de Giglio in fatto di vino la sanno davvero lunga. Sono nel "giro" dalla fine del 1800, hanno commerciato, coltivato, sperimentato (con ben 57 vitigni), prodotto sempre in crescendo. In un territorio come l'Agro Pontino considerato a lungo poco adatto alla vite. Il Merlot arrivò invece qui intorno al 1930, portato dai coloni-bonificatori delle allora aree paludose scesi dal Veneto. Questo rosso "costiero" laziale si è mostrato di color rosso porpora brillante, seguito da un complesso ventaglio aromatico che ha ricordato piccola frutta fresca come le more, ciliegie sotto spirito e, in chiusura, una piacevole nota balsamica. In bocca ricco e corposo, con un gusto che ricorda la frutta rossa e, con delicatezza, il peperone e qualche buona spezia come il pepe nero e la noce moscata. Finale molto persistente.



11 EURO

Montescudaio Doc Merlot
"Campordigno" 2009
Marchesi Ginori Lisci
Castello Ginori di Querceto
56040 Ponteginori (PI)
tel. 0588.37468 fax 0588.37443
www.marchesiginorilisci.it

Un'azienda modello all'interno di una vasta tenuta di 2000 ettari, con un antico borgo centrale. Da visitare, per la bellezza del posto e per capire come si possa vivere e lavorare in simbiosi con la natura. Tutta l'energia del borgo e dell'azienda (ma ce n'è anche da vendere fuori) è prodotta da un impianto biogas che trasforma i cereali coltivati in 280 ettari di terreni proprio per questo uso. La vigna, nell'immensità della tenuta, occupa una piccola parte, 17 ettari, ma da uve di gran pregio per vini di altrettanta elevata qualità. Il Campordigno, che ha nella sua composizione anche un piccolo tocco di sangiovese, si è mostrato con un colore violaceo inteso con riflessi porpora. Intensi i profumi: peperone, legumi, frutta rossa. In bocca ottima acidità, quindi freschezza, con una buona, morbida componente tannica. Finale fruttato.



17 EURO

Toscana Igt Rosso
"Gabriele" 2008
Tenuta Le Calcinaie
Frazione Santa Lucia 36
53037 San Gimignano (SI)
tel. 0577.943007 fax 0577.906028
www.tenutalecalcinaie.com

Un Merlot prodotto a Le Calcinaie, bella azienda condotta dal proprietario-vignaiolo-enotecnico-fattorino-addetto commerciale Simone Santini. La sua specialità, visto anche il luogo dove si trova, è la Vernaccia di San Gimignano (oltre che il miele) ma produce anche Chianti Colli Senesi e questo Rosso Igt Toscana. Le vigne sono coltivate con tecniche biologiche dal 1995 e dal 2001 anche la produzione del vino vanta una certificazione "bio". Il Merlot Gabriele ha ammaliato fin dal colore, rosso porpora impenetrabile con riflessi violacei. Profumi capaci di richiamare frutta rossa come le amarene, spezie - specie il pepe nero - e note vegetali presentatesi sul finale. Sapore intenso, assai gradevole, che richiama la frutta rossa accompagnato da un tannino morbido e seguito da un finale molto ricco e persistente.





Stando agli assaggi, si al merlot

Considerati i risultati di questo assaggio, chi avrà avuto ragione? Coloro che hanno piantato il merlot in Toscana oppure tutti coloro che hanno criticato questa scelta? In linea di massima diremmo, senza dubbio, i primi.

Insomma, questi Merlot toscani dalla degustazione ne sono usciti bene, con gradienti alti e punteggi consistenti. Nel lotto delle etichette che vi segnaliamo quella che ne è uscita in maniera meno brillante delle altre (ma non per questo da "archiviare") è stata quella che avrebbe dovuto riuscire meglio. Sulla carta, si capisce. Perché viene proprio da quella zona della Toscana interna fresca, ventilata e ad alta vocazione vitivinicola, il Chianti. Il vino è il Soloio, annata 1999, prodotto da Casa Emma, posta a 420 metri, sulla strada che da Barberino Val d'Elsa va a Castellina in Chianti.

Rispetto alla 1999 assaggiata - trovata ancora in commercio e acquistata al prezzo di 37 euro - di questo vino ne saranno uscite almeno altre cinque annate. Della 2004 per esempio, avevamo già avuto modo di scrivere, segnalando l'etichetta nella guida mercato della nostra rivista, dunque tra tutti quei vini che noi consigliamo ogni mese. Il Merlot, quando è fatto bene e anche stando alle statistiche, ha lunga vita in cantina. Quindi la 1999, a parte la sorpresa di trovarla ancora sullo scaffale dell'enoteca, ci è parsa interessante da provare. Vediamo com'è, ci siamo detti. Gli altri Merlot assaggiati invece erano tutti più giovani di una decina d'anni in media.

Conviene ripetere, per chiarezza, il punto di partenza di questa rubrica: non vogliamo mettere "uno contro l'altro con le armi in pugno", ma solo assaggiare diversi vini provenienti dallo stesso vitigno - e se sono pure di annate diverse, tanto meglio - e registrare le differenze, quando ci sono, esprimendo alla fine dei gio-

17,50 EURO

Cortona Doc Merlot "Smeriglio" 2010

Baracchi Riccardo
Via N.A. Cegliolo 21
52044 Cortona (Ar)
tel. 0575.612679 fax 0575.612927
www.baracchiwinery.com

Circa 22 ettari di vigneti, suddivisi in tre proprietà diverse, fanno parte del patrimonio viticolo della famiglia Baracchi, che oltre al vino, fermo e con le bollicine, "produce" ospitalità di lusso (e di classe), con il suo Relais Il Falconiere, dotato anche di un ristorante di gran lustro. Parte delle vigne si trovano intorno a questo complesso, il resto in luoghi vicini dove la natura è padrona. Il tutto all'ombra delle case di Cortona, che si raggiunge dall'azienda anche con un sentiero tra bosco e oliveto. L'annata 2010 dello Smeriglio (nome di un falco di piccole dimensioni) è "volata" assai bene nei bicchieri dei nostri esperti. Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei luminosi. Profumi di frutti freschi, specie di amarena, more e lamponi, con un finale di note vegetali. In bocca ricco e corposo, con note alcoliche ben evidenti ma ben amalgamate con note di frutta rossa. Lunga persistenza.



18,50 EURO

Maremma Toscana Igt Merlot "atunis" 2009

Valentini
Pod. Fiordaliso 69 Loc. Valpiana
58024 Massa Marittima (Gr)
tel. 0566.918058 fax 0566.918049
www.agricolavalentini.it

L'azienda, nell'area della Doc Montereale, è da cinque generazioni appannaggio della famiglia Valentini. È circondata da venti ettari di proprietà di cui sei dedicati alle vigne, in cui si coltivano i locali vermentino e sangiovese ma anche gli "stranieri" syrah, cabernet sauvignon e, appunto, merlot, che dà vita all'atunis. Vino dal colore rosso rubino impenetrabile con dei bei riflessi porpora. I profumi assai gradevoli con note fruttate che hanno ricordato la prugna, con una sensazione speziata di pepe nero e un finale balsamico con toni di cioccolato. In bocca è rimasta evidente la sensazione gradevole di frutta dove alla prugna avvertita dal naso si è sostituito il gusto di ciliegia appena colta. Si avvertono anche note di legno, equilibrate, quindi non disturbanti, e un tannino elegante, che rende il tutto morbido e avvolgente. Un vino, nel complesso, armonico.





Con un attento e dosato passaggio in barrique, questo vino può arricchirsi di un buon quadro aromatico.

chi un gradimento personale. Il Soloio 1999, vista l'età della bottiglia, la longevità che è capace di trasmettere l'uva, la zona di produzione e la grande cura che l'azienda presta abitualmente ai suoi vini e ai suoi vigneti, ce lo aspettavamo un po' più "importante". Invece ci è sembrato poco ricco, non strutturato come ce lo saremmo immaginati. Il tempo che è passato, un'annata non particolarmente brillante? Chi lo sa. Sempre in area Chianti, solo a una ventina di chilometri un po' più a ovest, sotto le mura della New York del Medioevo, come si può definire San Gimignano per lo svettare delle sue antiche torri, è stato prodotto un altro dei Merlot assaggiato, il Gabriele annata 2008, Igt anche lui e

**••• Il merlot ha saputo adattarsi
••• in molte regioni italiane anche
••• se predilige un clima fresco**

alla sua terza uscita, ricavato da una piccola vigna piantata nel 1999 e subito coltivata, come il resto dei vigneti della Tenuta Le Calcinaie, rigorosamente con tecniche biologiche da Simone Santini. Nel complesso è stato considerato ancora un po' giovane, ma già munito di eleganza, persistente e assai promettente. Promesse già mantenute da due vini ancor più giovani, perché nati da uve vendemmate nel 2009. Il Merlot atunis, un Maremma Toscana Igt, prodotto dall'azienda agricola Valentini dalle parti di Massa Marittima, poco alle spalle di

Follonica, quindi con il mare lì vicino, giusto a due passi. Ricco, dal buon tannino e corposo. Seguito dal Campordigno, dell'azienda Ginori Lisci di Ponteginori, nella campagna pisana, anche in questo caso con le spiagge, quelle di Cecina, appena oltre una manciata di colline. Un rosso già ben equilibrato e dalla buona stuttura e dai profumi invitanti. Un altro Merlot davvero interessante è "targato BR", che non sta per Brindisi ma per Baracchi Riccardo, che ha una bella azienda agricola ben più all'interno tra le verdi colline di Cortona,

col lago Trasimeno vicino e boscoso e alte colline a far da scialle. Smeriglio è il nome del vino, un giovanotto, visto che l'annata sua è quella del 2010. Eccellente, per definirlo in una parola sola, riassunto così il giudizio dei nostri esperti, con sentori freschi di frutta rossa. Quasi a parimerito è stato il Lazio Igp Merlot da una famiglia di Latina, Santarelli, che sta nel mondo del vino dal 1800 e che nel 1968 ha varato l'azienda Casale del Giglio, dalle parti di Latina, diventata nel tempo quasi un centro di ricerca enologica. Il suo Merlot passato sotto il naso, gli occhi e il palato dei nostri esperti è stato davvero ben lodato e apprezzato per il gusto elegante e ricco e per i buoni sentori di balsamici che si sono presentati al naso. Dettaglio niente affatto trascurabile: è costato solo 8 euro.