



L'area di produzione dei vini Bolgheri Doc corre parallela alle spiagge della Maremma settentrionale situate in provincia di Livorno, nel comune di Castagneto Carducci. Nella pagina a fianco, il Dama Fittipaldi Bolgheri doc 2011 dell'Azienda agricola Donne Fittipaldi: ha ottenuto a sorpresa il punteggio più alto della degustazione, mostrando un passo da Bolgheri Superiore.

BOLGHERI (SECONDI VINCENTI/2)

Quei grandi rossi senza alcun complesso

di Daniele Cernilli e Luca Gardini foto di Lorenzo Cotrozzi



Alle spalle dei grandi nomi bolgheresi, ci sono etichette meno impegnative per costi e attese che sanno regalare un assaggio del territorio altrettanto gratificante. Come dimostra la degustazione di 33 etichette dell'annata 2011



Quando si parla dei vini di Bolgheri vengono subito in mente i nomi dei più famosi. Sassicaia, che ha una denominazione tutta sua, come Bolgheri Sassicaia, poi i Bolgheri Superiore più prestigiosi, come Ornellaia, Grattamacco, Argentera, I Castagni, Podere Sapaio, Guado al Tasso. Infine quelli che non hanno la denominazione di origine come Bolgheri, ma che per mille motivi sono attribuibili a quel territorio. Il Paleo, il Masseto, il Messorio, il Camarcanda, il Dedicato a Walter, tra i più famosi. Vini molto conosciuti anche fuori dai patri confini, spesso costosi, si va dai 60/70 euro, fino ai 500 del Masseto, e prodotti, tranne due o tre eccezioni, in tirature limitate. Vini per pochi eletti, che devono invecchiare per diversi anni, magari conservati in cantina dagli acquirenti, prima di potersi esprimere al meglio. Derivano da vitigni quali il Cabernet Sauvignon, prevalentemente, ma alcuni anche in uvaggio con il Merlot, con il Cabernet Franc, e, nel caso di vino senza denominazione Bolgheri, anche da Merlot e Cabernet Franc in purezza, persino con qualche piccola percentuale di Syrah. Allora ci è venuto in mente di andare alla scoperta, o comunque a focalizzare, quei vini che vengono subito dopo, i cosiddetti «secondi vins», che nel caso dei grandi Bordeaux svolgono la funzione di apripista per i Premier cru e sono famosi quasi quanto quelli, come il Car-



ruades de Lafite o il Pavillon Rouge du Château Margaux. Parlando di Bolgheri, invece, sono ancora relativamente poco noti, ma costano meno dei loro fratelli maggiori, sono pronti prima, e talvolta sono altrettanto buoni, almeno nei loro primi anni di vita. Grandi rossi più bevibili e meno impegnativi, insomma, che rappresentano un po' il segno dei tempi. Soprattutto vini che vantano un buon rapporto qualità/prezzo, sempre nell'ambito della produzione di élite, ma come dei prêt-à-porter a confronto di creazioni di haut-couture, tanto per fare dei paragoni esemplificativi. Sono quasi sempre le seconde scelte dei loro fratelli maggiori, declassate magari solo per eccesso di produzione in una particolare vendemmia o per congiunture commerciali internazionali che sconsigliano di mettere sul mercato troppe bottiglie dei «primi vini». Raccontarvi quei vini ci è sembrata una

Qui sopra, uno scorcio del Castello di Bolgheri, nel comune di Castagneto Carducci. In alto, Luca Gardini, World wine hunter di «Spirito diVino», impegnato nella degustazione. A fianco, i campioni, resi anonimi per l'assaggio, sono stati offerti dal Consorzio per la tutela dei vini Bolgheri Doc (www.bolgheridoc.com). Tutti i vini degustati parlano del territorio, indipendentemente dallo specifico uvaggio.

A SORPRESA FITTIPALDI IN VETTA AL PODIO DEI TOP 10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
DONNE FITTIPALDI	TENUTA SAN GUIDO	POGGIO AL TESORO	GUADO AL TASSO	PODERE SAPAIO	I GREPPI - FATTORIA VITICCIO	TENUTA DI BISERNO	TENUTA DELL'ORNELLAIA	GIOVANNI CHIAPPINI	LE MACCHIOLE
BOLGHERI ROSSO DOC 2011	TOSCANA IGT GUIDALBERTO 2011	TOSCANA IGT MEDITERRA 2011	BOLGHERI ROSSO DOC IL BRUCIATO 2011	BOLGHERI ROSSO DOC VOLPOLO 2011	BOLGHERI ROSSO DOC GREPPICANTE 2011	BOLGHERI ROSSO DOC CORONATO 2011	BOLGHERI ROSSO DOC LE SERRE NUOVE	BOLGHERI ROSSO DOC FERRUGINI 2011	BOLGHERI ROSSO DOC 2011
									
La grande sorpresa della degustazione. Deriva da un classico «blend» bolgherese, con il Cabernet Sauvignon al 50%, poi Merlot al 30%, saldi di Cabernet Franc, Petit Verdot e tracce di Sangiovese. Lo produce Maria Menarini Fittipaldi con le sue quattro figlie, tanto che la cantina sembra quasi un gineceo. Ha colore rubino intenso. I profumi sono nitidi, vanno dal cassis alle spezie, passando per amarene sotto spirito, arancia rossa e capero. Il sapore è caldo, teso, con un passo più da Bolgheri Superiore che da semplice Bolgheri Rosso, vista anche la notevole persistenza (17 euro; www.donnefittipaldi.it).	Il «vice» Sassicaia non tradisce mai e si conferma sempre ai vertici della classifica. Non è per ora un Bolgheri Doc, ma potrebbe esserlo, ed è comunque un vino del territorio bolgherese senza alcun dubbio. Deriva da Cabernet Sauvignon per il 60% e Merlot per il 40%, in un classico uvaggio bordolese, di Margaux, aggiungerei. Ha colore rubino granata vivo, profumi complessi, leggermente evoluti, con sentori di ribes nero, tabacco, lievi accenni di liquirizia e viola, e un sottofondo appena vanigliato. Elegante e setoso al gusto, equilibrato e persistente (40 euro; www.sassicaia.com).	Ottimo, ma forse meno tipico e territoriale degli altri, anche per la presenza piuttosto evidente di Syrah accanto a Merlot e Cabernet Sauvignon, che si dividono in parti quasi uguali le percentuali. Va sottolineata però una tecnica di realizzazione di impressionante efficacia. Speziato all'olfatto, con piacevoli sentori di pepe nero e cannella, poi lievi note di pesca tabacchiera, e sottofondo appena fumé a sottolinearne la raffinata complessità. Fitto e potente all'assaggio, ricco e integro, con un finale appagante, caldo e molto lungo (15 euro; www.poggioaltesoro.it).	Dalla tenuta dei Marchesi Antinori, forse la più grande di tutto il comprensorio per terreni vitati, ci arriva un'ineccepibile versione del Bruciato, il rosso cadetto dell'azienda. Deriva da Cabernet Sauvignon per il 50%, Merlot per il 30% e Syrah per il 20%. Anche in questo caso abbiamo oltre a un colore vivo e intenso, soprattutto delle precise note speziate al naso, con sentori di cannella, poi di cassis e infine lievi toni balsamici di resina di eucalipto. Sapore pieno, giovanile, leggermente tannico, con finale intenso e caldo (20 euro; www.antinori.it).	Da Cabernet Sauvignon per il 70%, Merlot per il 15% e Petit Verdot per il 15%: è talmente buono da non far rimpiangere il Podere Sapaio, rinomato primo vino dell'azienda che fa spendere più del doppio. Il colore è rubino violaceo. Al naso si stagliano con immediata nitidezza sentori di visciola, mirtillo e spezie, con una presenza di legno nuovo appena evidente per l'estrema gioventù. Tannico ma non aggressivo, pieno ed equilibrato, ricco, intenso, decisamente giovane all'assaggio, con finale particolarmente lungo (18 euro; www.sapaio.it).	Dalla «dépendance» bolgherese della Fattoria Viticcio di Greve in Chianti, nata da una joint-venture fra Alessandro Landini, proprietario di Viticcio, e la famiglia Cancellieri-Scaramuzzi. Il Greppicante deriva da Cabernet Sauvignon per il 60%, Merlot per il 30% e Petit Verdot per il 10%. Ha colore rubino molto intenso e vivo, profumi fruttati, nitidi, con sentori di amarena, cassis, poi leggeri sentori balsamici. Salato, teso, elegante e sottile all'assaggio, piacevole e persistente. Davvero ben fatto (14 euro; www.fattoriaviticcio.com).	Lodovico Antinori, che fu l'anima di Ornellaia e uno dei personaggi chiave della viticoltura bolgherese, torna in modo perentorio con il Coronato 2011, secondo vino della Tenuta di Biserno che deriva dalla Tenuta dei Pianali. Classico il «blend», con Cabernet Sauvignon per il 45%, Merlot per il 35%, Cabernet Franc per il 15% e Petit Verdot per il 5%. Colore rubino cupo, profumi complessi, note lattiche, poi speziate, e sentori di agrumi rossi e di cassis. Sapore ricco, tannini un po' abbondanti, corpo, struttura ottima e finale molto lungo (28 euro; www.biserno.it).	Lo stile «muscolare», potente e ricco dei vini dell'Ornellaia si coglie perfettamente anche nelle Serre Nuove. L'uvaggio prevede il 45% di Merlot, il 40% di Cabernet Sauvignon, il 10% di Petit Verdot e il 5% di Cabernet Franc. Il colore è rubino granato intenso. Ribes nero, cassis, tabacco al naso, con sentori eterei e avvolgenti. Smussato, rotondo all'assaggio, molto basato sulla componente di Merlot, che ne fa quasi più il secondo vino del Masseto che non dell'Ornellaia, poi buon finale, leggermente alcolico e caldo (40 euro; www.ornellaia.it).	Potremmo definirlo come il «vin pirate» della degustazione, anche se è un Bolgheri Doc. Questo perché è l'unico che ha una base con il 70% di Sangiovese e il 30% di Cabernet Sauvignon, e poi perché è l'unico che si affina solo in acciaio e in bottiglia. Ma nella sua specificità sa farsi notevolmente apprezzare. Ha colore rubino intenso con riflessi granata. Il profumo prevede amarena, rabarbaro, persino zenzero. I tannini sono giovani, il corpo è ricco, il sapore è teso, salato, fresco ed elegante (15 euro; www.giovannichiappini.it).	Chiude la nostra classifica solo apparentemente, perché ce ne sono altri 23 con valutazioni inferiori. In un'annata calda paga un po' lo scotto di avere il 50% di Merlot, poi il 30% di Cabernet Franc e il 20% di Syrah, vitigni più precoci del Cabernet Sauvignon. Però è ottimo lo stesso. Ha colore rubino vivo e profumi articolati. Cassis, spezie, tabacco, anche sentori balsamici e mentolati, da «after eight». Molto piacevole all'assaggio, rotondo, smussato, integro, con tannini appena legnosi ma non aggressivi (16 euro; www.lemacchiole.it).
94	93	93	92	92	91	91	90	89	89

ECCO GLI ALTRI VENTITRÉ

Proseguendo nella classifica dei Bolgheri rosso 2011 si apprezza una qualità media piuttosto alta, grazie a etichette che nel rapporto con il prezzo conquistano appetibilità, a partire dall'Iris Ferrari...

11 Batzella Pean 2011 (14 euro; www.batzella.com)	16 Ceralti Sciré 2011 (12 euro; www.ceralti.com)	21 Iris Ferrari 2011 (11 euro; www.ferrari-iris.com)	26 Campo alla Sughera Adeo 2011 (18 euro; www.campoallasughera.com)	31 Guicciardini Strozzini Ocra 2011 (14 euro; www.guicciardinistrozzi.it)	80
12 Tringali Casanuova Casa al Piano 2011 (13 euro; www.tringalipro.it)	17 Campo al Mare 2011 (18 euro; www.tenutefonari.com)	22 Michele Satta 2011 (15 euro; www.michelesatta.com)	27 Donna Olimpia 1898 2011 (14 euro; www.donnaolimpia1898.it)	32 Giovanni Chiappini Felciaio 2011 (15 euro; www.giovannichiappini.it)	80
13 Fomacelle Zizzolo 2011 (13 euro; www.fomacelle.it)	18 Caccia al Palazzo Di Vaira 2011 (13 euro; www.tenutadivaira.com)	23 Tenuta Argentiera Villa Donoratico 2011 (17 euro; www.argentiera.eu)	28 Serni Tegoletto 2011 (16 euro; www.sernifulvioluigi.it)	33 Grale Le Grascete 2011 (14 euro; www.legrascete.com)	78
14 Fattoria Casa di Terra Moreccio 2011 (13 euro; www.fattoriacasaditerra.com)	19 Castello di Bolgheri Varvara 2011 (17 euro; www.castellodibolgheri.eu)	24 Meletti Cavallari Bolgheri 2011 (13 euro; www.giorgiomeletticavallari.it)	29 Grattamacco 2011 (14 euro; www.collemassari.it)		
15 Aia Vecchia Lagone 2011 (12 euro; www.aiavecchiabolgheri.it)	20 Fabio Motta Pievi 2011 (12 euro; www.fabiomotta.wordpress.com)	25 La Cipriana 2011 (11 euro; www.lacipriana.com)	30 Caccia la Piano 1868 Ruith Hora 2011 (18 euro; www.bolgheridoc.com)		

Il borsino *extravagante*

Spirito diVino completa le sue prove con la classifica extravagante (dedicata cioè al connoisseur che sa individuare il vero valore dei vini), che mira a scoprire le etichette con il migliore rapporto qualità/prezzo, ottenuto dividendo il prezzo della bottiglia per il punteggio ottenuto nella degustazione pubblicata nelle pagine precedenti. Il risultato è il costo al punto in centesimi: più è basso, migliore è il rapporto qualità/prezzo. E i risultati dimostrano che non sempre i vini meno costosi sono i meno buoni.

vino	punteggio	prezzo in euro	costo al punto (in centesimi di euro)
Bolgheri			
Iris Ferrari	85	11	12,94
La Cipriana	82	11	13,41
Aia Vecchia	87	12	13,79
Ceralti	86	12	13,95
Fabio Motta	85	12	14,11
Tringali Casanuova	88	13	14,72
Casa di Terra	87	13	14,94
Fornacelle	87	13	14,94
Caccia al Palazzo	86	13	15,11
I Greppi - Fattoria Viticcio	91	14	15,38
Meletti Cavallari	83	13	15,66
Batzella	88	14	15,90
Poggio al Tesoro	93	15	16,12
Giovanni Chiappini - Ferrugini	89	15	16,85
Donna Olimpia 1898	82	14	17,07
Grattamacco	81	14	17,28
Guicciardini Strozzi	80	14	17,50
Michele Satta	84	15	17,85
Grale	78	14	17,94
Le Macchiole	89	16	17,97
Donne Fittipaldi	94	17	18,08
Giovanni Chiappini - Felciaino	80	15	18,75
Sermi	82	16	19,51
Podere Sapaio	92	18	19,56
Castello di Bolgheri	85	17	20
Tenuta Argentiera	83	17	20,48
Campo al Mare	86	18	20,93
Guado al Tasso	92	20	21,73
Campo della Sughera	82	18	21,95
Caccia al Piano	80	18	22,50
Coronato - Tenuta di Biserno	91	28	30,76
Tenuta San Guido	93	40	43,01
Tenuta dell'Ornellaia	90	40	44,44

buona idea. Anche in questo caso solo alcuni di loro portano in etichetta la denominazione Bolgheri, stavolta non Superiore, così possono uscire sul mercato un anno prima. Mentre altri sono solo Toscana Igt, perché non sono prodotti rispettando alla lettera il disciplinare che non prevede che derivino da un solo vitigno al 100%, oppure perché accanto ai vitigni consentiti contemplano l'aggiunta di percentuali di Syrah, non comprese nel disciplinare per la Doc. Tutti però sono frutto della viticoltura bolgherese e come vini di lì sono considerati, anche se nelle schede, correttamente, sottolineeremo le diverse denominazioni.

Una sola invece l'annata presa in considerazione, che è poi quella in uscita in questo periodo: la 2011. Vendemmia calda, leggermente anticipata, ma che ha portato, soprattutto sui vini che hanno bisogno di invecchiamenti minori, a dei risultati di tutto rispetto. La degustazione è avvenuta presso la sede della Strada del Vino Costa degli Etruschi, che ringraziamo per la collaborazione, così come il Consorzio Vini Bolgheri che ha messo a disposizione i campioni, resi anonimi, per il nostro assaggio. Abbiamo così potuto realizzare una «top ten» fra i 33 campioni presi in considerazione che potrete eleggere nelle pagine precedenti. Gli altri 23 sono in calce alla top 10 con il punteggio e il prezzo di vendita medio in enoteca. 🍷



Gli esiti del Borsino confermano una volta di più che anche a costi contenuti è possibile garantirsi bottiglie di piena soddisfazione. I prezzi sono la media di quelli che si riscontrano nelle enoteche. A fianco, Daniele Cernilli, autore del pezzo, prende appunti durante la degustazione, che si è svolta presso la sede della Strada del Vino Costa degli Etruschi (www.lastradelvino.com).