

Le Terre di Pisa battono un colpo, fra nuovo e antico

Di **Riccardo Farchioni** • 13 Giu 2018 • Rubrica: **diVini, Il vino in dettaglio** •



Le terre di **Pisa** battono un colpo. Ma dove sono e cosa sono queste terre di Pisa? Periodicamente istituzioni ed enti della città, che si fregia di uno dei monumenti più visitati d'Italia, provano a definirle, costruirle, a dar loro una immagine per poi promuoverle. Stavolta è stato il turno della Camera di Commercio, che ha opportunamente completato il titolo della *mission* in **Terre di Pisa-Terre del Vino** ed è riuscita a radunare 37 produttori mettendo in degustazione oltre cento vini per operatori e osservatori. **Il progetto è quello di dare una visione quanto più unitaria possibile di tutte le risorse di questo territorio** (dalla ciliegia di Lari ai formaggi di Volterra, al pinolo di San Rossore, al tartufo di San Miniato...) ma soprattutto cercare di rendere più "pesante" la già esistente Doc Terre di Pisa, alla quale ancora vengono spesso preferite le Igt Toscana o Costa Toscana.



La provincia di Pisa confina a nord e ad est con la Lucchesia, Versilia e fiorentino, estendendosi poi verso sud fino a confinare col territorio senese. Vede anche il mare, o meglio lo sente vicino, perché a parte i pochi chilometri intorno alla foce dell'Arno, vi si frappona la lunga lingua di costa livornese. È solcata trasversalmente dalle valli dei fiumi Era (Valdera), Elsa (Val d'Elsa) e Cecina (Val di Cecina), che spesso disegnano panorami straordinari perlopiù sconosciuti, perlomeno agli italiani, perché gli stranieri li hanno scoperti già da tempo popolandone abitualmente i borghi nei mesi estivi. Nel vigneto pisano, al corpo centrale delle **Colline Pisane** (San Miniato, Terricciola, Palaia, Peccioli...) negli anni hanno svolto il ruolo da contraltare la classica area di **Montescudaio** e, negli ultimi anni, quella piuttosto *glamour* di **Riparbella**, che si sente già "costa", e quella sorprendente di **Volterra**.



Nella stratigrafia della viticoltura, fra realtà storiche e nuovi investimenti, **si percepisce che il potenziale della terra c'è e basterebbe saperlo far emergere**, come del resto si è notato da qualche vino apparso dal molto buono all'entusiasmante. I risultati nel bicchiere sono resi eterogenei dalla assenza di una forte tradizione che riguardi un vitigno o una tipologia di vino-bandiera. Sul bianco si punta generalmente sul vermentino, con tentativi in direzioni diverse (dal trebbiano al viognier). Per quanto riguarda i rossi **c'è una discreta propensione a cimentarsi sul sangiovese in purezza**, sicuramente più decisa che nelle vicine Lucchesia, bolgherese e Val di Cornia, ed è emblematico come su di esso abbiano puntato investitori "foresti" come i Rivetti di Casanova della Spinetta. Ma non si può negare che storicamente ci sia stato il tentativo di agganciare il "carro supertuscan" con fortune e conquiste identitarie piuttosto alterne, passando dal modello bordolese negli anni '90 a quello bolgherese più di recente, di cui si sono anche seguite e si seguono anche le evoluzioni stilistiche (leggi meno cabernet sauvignon e merlot e più cabernet franc).

Ma insomma, quello che percepiamo è che il potenziale di queste **Terre di Pisa** c'è, e ci si augura venga sfruttato con sempre maggior determinazione.



Dagli assaggi nel corso di Terre di Pisa – Terre del Vino

Qualche bianco

Pianardino 2017 – Bellagotti, Terricciola (vermentino 95%, altre uve)

Naso delicato di impronta floreale, bocca viva e agrumata, con una acidità sentita che sconfinava talvolta nell'asprezza.

Bianco di Caiarossa 2016 – Caiarossa, Riparbella

Naso pulito e delicato di fiori bianchi, confermato in una beva accattivante e dal bel finale.

Fonte delle Donne 2016 – Fattoria di Fibbona, Terricciola (vermentino 50%, colombana)

Naso peculiare ed aromatico, floreale e pungente; leggero al palato, mostra una beva reattiva, fresca e nervosa.

Montescudaio Bianco Sorbaiano 2017 – Fattoria di Sorbaiano, Montescudaio (trebbiano 50%, chardonnay 40%, traminer)

Delicato in un naso in cui si percepisce un sottile corredo di fiori bianchi. Bell'impatto in bocca, dove si avvertono progressione e freschezza.

La linea del sangiovese

Terre di Pisa Sangiovese Nero di Casanova 2015 – Casanova della Spinetta, Terricciola

Naso caratterizzato da un frutto rosso leggero e pungente, in cui si avvertono note di melograno e fragola lieve; piacevolezza in bocca.

Sezzana 2006 – Casanova della Spinetta

Fruttato maturo e caramellato al naso e bella forza in bocca, dove appare non profondo ma dal velluto accattivante; è spesso e persistente, con una gradevole dolcezza di frutto rosso.

Il Presuntuoso 2015 – L'Agona, Terricciola

Elegante, arioso ed ampio in un naso improntato sui piccoli frutti rossi di bosco. In bocca è reattivo e di buona vitalità, fresco, leggero, bevibile e dissetante.

Moro di Pava 2011 – Pieve de' Pitti, Terricciola

Dolcezza e maturità di frutto in un naso suadente. La beva è densa, potente, iperespressiva, configurando un vino "nutriente" che chiude con un tannino assai fine.

Severus 2015 – Podere Marcampo, Volterra

Piacevole la caramella di frutta rossa in un naso levigato; bella freschezza in bocca, con il rovere che si fa sentire nel finale.

Le parole di Alberto 2015 – Podere Spazzavento, Ponsacco

Naso ampio e arioso, e bella conferma in una beva ampia, succosa e ficcante nel finale.

Chianti Riserva 2015 – Tenuta Sangervasio, Palaia

Profondo al naso, mostra una beva materica in cui la sostanza è ben gestita e alla fine la bevibilità c'è, anche grazie ad una bella energia.

Reciso 2013 – Pietro Beconcini Agricola, San Miniato

Qualche opacità olfattiva è riscattata da una bella sensazione di levità al palato, caratterizzato da un profilo fruttato pulito, ribadito in un finale espansivo.

Rosso di Gora 2013 – Tenuta di Cusignano, San Miniato

Colore piuttosto scarico per un vino improntato sulla freschezza; saporito in bocca.

Versante Supertuscan

Caiarossa 2013 – Caiarossa, Riparbella (merlot 28%, cabernet franc 24%, syrah 11%, sangiovese 8%, petit verdot 7%, alicante 4%)

Elegante e di buona profondità olfattiva; bocca compatta e progressiva, concentrata, con un finale percussivo.

Aria di Caiarossa 2013 – Caiarossa (syrah 28%, cabernet franc 22%, merlot 21%, cabernet sauvignon 15,5%, alicante 13,5%)

Frutto in grande evidenza presentato con veste elegante; al palato si allarga bene, è seducente anche se un tantino statico nell'andamento di beva, e si smorza in un finale vellutato.

Vallino 2014 – La Regola, Riparbella (cabernet sauvignon 85%, sangiovese 10%, syrah 5%)

Un olfatto ampio e pieno di note liquiriziose prelude ad un palato compatto, concentrato e saporito.

Roslin 2011 – Borgo di Alica, Palaia (cilieggiolo)

Naso pepato di bella persistenza; in bocca è spesso, grasso, con una alcolicità che ne limita un tantino la piacevolezza e

la beva.

Sangiovese 2015 – Fattoria Sorbaiano, Montescudaio (sangiovese 85%, cabernet sauvignon)

Elegante, quasi carezzevole, in un naso persistente e di bella profondità. Fresco e ficcante in bocca, delicatamente increspato in un finale luminoso.

Montescudaio Rosso 2016 – Sator, Montescudaio (sangiovese 85%, teroldego)

Di colore porpora brillante, sfoggia un naso fine ed elegante ed una beva larga, saporita e nervosa.

Chianti 2015 – Tenuta di Montalto (sangiovese 80%, cabernet sauvignon 10%, syrah)

Dal colore scarico denota una certa evoluzione; al naso "pinotteggia"; largo, pungente e vivo al gusto .

Varramista 2012 – Varramista (syrah)

Non intensissimo ma fine e piacevole al naso. Bella beva progressiva, vellutata e fresca su note di caramella al lampone.

Gioya 2015 – Poggio Nicchiaia, Peccioli (pugnitello 85%, syrah)

Note di confettura di frutta rossa caratterizzano l'olfatto, fra rusticità e piacevole speziatura. Al palato menta ed erbe aromatiche contrastano la dolcezza del frutto.

Sanforte 2016 – Cosimo Maria Masini, San Miniato (sanforte)

Non appariscente in un naso rotondo, è saporito e fine in una bocca di bella tessitura e bevibilità; finale pungente.

Terre di Pisa Rosso Veneroso 2014 – Tenuta di Ghizzano, Ghizzano di Peccioli (sangiovese 70%, cabernet sauvignon)

Colore cupo e grande finezza aromatica; beva leggiadra, elegante e vellutata, fresca e reattiva. Anche persistente nel finale.

Svevo 2013 – Tenuta di Cusignano (sangiovese 90%, cabernet sauvignon)

Note di confettura di frutta rossa ribadite in una bocca vitale e di bella energia, in veste più pungente ma sempre saporita.



Lascia un commento