

Quei vini da tre bicchieri

PONTEDERA. I Tre Bicchieri 2011 vanno al Veneroso 2007 della Tenuta di Ghizzano di Peccioli e al Lupicaia 2007 del Castello del Terriccio di Castellina Marittima. Queste sono le eccellenze della provincia di Pisa decretate dal Gambero Rosso nella Guida dei "Vini d'Italia 2011". La Tenuta di Ghizzano è fortemente identificata con la contessa Ginevra Venerosi Pesciolini, personaggio carismatico che non ha mai nascosto il suo affetto per il Veneroso, vino considerato pioniere della qualità nella provincia, apparso dalla vendemmia 1985 grazie alla intuizione del padre Pierfrancesco. Ginevra è stata artefice dell'ulteriore balzo di qualità con scelte coraggiose e vincenti, indirizzate alla massima valorizzazione della identità territoriale. Tra queste la conduzione biologica e l'utilizzo in fase fermentativa di solo lieviti indigeni, scelte oggi considerate importanti non solo per l'eco-sostenibilità ma anche per una maggiore caratterizzazione del vino. Ecco che la Guida del Gambero Rosso ha creduto bene di rimarcare chi attua certe pratiche e dalla scorsa edizione i Tre Bicchieri possono essere "Verdi", a pieno titolo meritati dal Veneroso 2007. La dimostrazione dell'importanza del terroir è proprio il Veneroso, un vino che eccelle nell'eleganza e finezza, affascina con la fusione di frutto e speziatura. Note che lo collocano in una "marcatatura" sangiovese nonostante il 30% di cabernet sauvignon che non prevarica ma si integra alla perfezione. Il Lupicaia nasce al Terriccio, una immensa tenuta di quasi 2000 ettari dei quali 60 dediti alla viticoltura di eccellenza. Una lingua di terra pisana che si incunea nel livornese e si affaccia sul mare, nelle colline che sovrastano Vada. Una terra unica, dove una volta i lupi avevano trovato il loro habitat (da qui il nome del vino), caratterizzata da un eco-sistema altrettanto unico dovuto a grandi estensioni boschive e all'effetto mitigante del mare. Il terreno ricco di fossili e minerali è determinante per freschezza e sapidità, la simbiosi con altre colture sembra poter influenzare favorevolmente il vino, come nel caso degli eucalipti che inondano giorno dopo giorno con il loro effluvio aromatico le vicine uve e possono avere una parte di merito nella proverbiale balsamicità del Lupicaia. Il resto è determinato dall'attenzione maniacale di una squadra che segue i processi di viti-vinificazione con grande professionalità. Ecco perché la creatura prediletta di Gian Annibale Rossi di Medelana, il Lupicaia, è diventata il portabandiera della produzione pisana. I cento e passa euro del costo della bottiglia sono assolutamente ben spesi per questo puro taglio bordolese (85% cabernet sauvignon, 10% merlot e 5% petit verdot) che emoziona dal primo sorso con la sua incredibile potenza e persistenza, con il suo frutto succoso integrato alla perfezione da spezie, cacao, caffè e tante altre intriganti percezioni.

Enrico Bimbi