

# RUFINA: IL CHIANTI NON CHIANTI

di Francesco Falcone

INCASTONATA AI PIEDI DELL'APPENNINO, LA RUFINA HA POCO IN COMUNE, A PARTE IL NOME DELLA DOCG, CON LA ZONA DEL CHIANTI VERO E PROPRIO. UN PROBLEMA E UN VANTAGGIO ALLO STESSO TEMPO.



**Ho trascorso una settimana in un Chianti diverso e mi sono divertito.** È la Rufina, qualcuno magari non la conosce, ma forse varrà la pena che si sforzi. "Integrata" senza volerlo nel grande carrozzone chiantigiano, da anni si nasconde dietro un marchio comune che significa sopravvivenza. Ma la sua storia è forte e meriterebbe una dignitosa autonomia. Allo stesso tempo, di quel carrozzone è il simbolo più autorevole: complesso, selvaggio, ambivalente. Complesso è il suo terroir, selvaggio è il suo aspetto, ambivalente la sua vocazione: imbottiglieri e vignaioli; fiaschi e bottiglie di pregio; un passato cancellato ed un futuro da ridisegnare.

Ho voluto visitare tutti i produttori, è fattibile, sono solo ventitre. Registro una voglia di riscatto trasversale, dopo anni di staticità: da una parte i tanti commercianti che comprano fattorie, che tentano di farsi un'immagine, che cercano, seppur lentamente, di credere di più nella Rufina; dall'altra i produttori storici che smettono di svernare, che decidono di giocarsi la partita sul campo, che ci mettono più grinta. Le vigne nuove si moltiplicano, qualche bravo produttore comincia a farsi notare e si cerca di fare squadra.

**Mi sono divertito perché l'aria è salubre.** Perciò niente prime donne, niente hostess che ti accolgono

come uno scolaro in visita al museo, nessun diploma di Luca Maroni alle pareti, nessuna ansia da prestazione. Si punta al sodo, con umiltà, ed è lo spirito giusto per risalire. Per ritrovare il prestigio di un tempo e che per troppo tempo si è pensato potesse bastare per andare avanti. E invece il treno si è fermato, e quando gli altri ripartivano, qui il treno era ancora fermo. E quando gli altri prendevano l'aereo, qui c'era sempre lo stesso treno di un tempo, che tentava invano di rimettersi in viaggio. Perché la motrice intanto si era bloccata e i macchinisti erano troppo stanchi per continuare il viaggio. E così i passeggeri sono scesi tutti, o quasi. Ora bisognerà convincerli a risalire...

**Mi sono divertito perché i vini cambiano.** C'è una base di sincerità espressiva anche tra i quelli più rustici e approssimativi. Sotto c'è un tannino riconoscibile, un calore misurato, un carattere minerale che li accomuna, anche se non è facile da descrivere. Le cure enologiche, nei vini migliori, puntano più a difendere l'essenza del sangiovese che a esasperarne le prestazioni ed è per questo che in degustazione non annoiano, tendono a cambiare, puntano al ritmo, alla pressione, alla manovra. Se vi piace il calcio, immaginatevi la Roma di Spalletti, magari dopo sei mesi che ti guardi l'Inter di Mancini...

## LETTURA DELLA DENOMINAZIONE

**La Rufina: dati e geografia**

La Rufina è una delle sette "sorelle" povere inserite nel disciplinare del Chianti (le altre sei sono: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli) e che quindi non gode di un suo disciplinare autonomo (solo il Chianti Classico, nel 1996, è riuscito ad ottenerlo). Fu la commissione Dalmasso, nel 1932, che sotto la pressione commerciale degli industriali del vino estese il nome Chianti dalla sua area originaria a poco meno di un centinaio di comuni sparpagliati in ben cinque province della regione, creando la più vasta - ma anche la più confusa - denominazione d'origine del vecchio continente. Tra le vittime di quelle scelte sgangherate ci fu soprattutto la Rufina, visto che già nel 1716 Cosimo de' Medici la riteneva (insieme a Pomino) tra le quattro zone viticole più vocate del Granducato. Pur essendo la più piccola tra tutte le sottozone chiantigiane (meno di 900 ettari vitati iscritti all'albo DOCG su 1500 ettari complessivi) ha un territorio esteso (12.483 ettari) e articolato che merita un'attenta lettura. Posta immediatamente a ridosso dell'Appennino toscoromagnolo (a nord-est di Firenze e a nord del Chianti Classico) la zona di produzione si sviluppa su tre vallate principali. La prima - e anche la più importante - si sviluppa lungo il corso del fiume Sieve e interessa i comuni di Dicomano a nord, di Rufina al centro e, procedendo in direzione sud, la parte più orientale del comune di Pontassieve. La seconda, più piccola, si sviluppa a sud-est del territorio, lungo la valle solcata dal torrente Pelago, interessando parte del comune omonimo. La terza, invece, vede protagonista la fascia occidentale del territorio di Pontassieve che si sviluppa, con andamento nord-sud, parallelo alla valle della Sieve, affacciandosi integralmente sull'Arno.

**Una riflessione sullo stile dei vini e sul profilo dei produttori**

Un territorio complesso, un vitigno che per natura non si presta all'omologazione e un gruppo di produttori che definire disomogeneo è davvero un eufemismo, rendono ardua una riflessione che punti a definire

lo stile dell'intera denominazione. Se è vero, infatti, che nella Rufina del "nord" è più facile trovare vini con caratteri "pedemontani" più evidenti (frutto spiccato, acidità elevate, tannini meno presenti) è altrettanto vero che le selezioni di Selvapiana o i vini di Frescobaldi, tanto per citarne due famosi e stilisticamente divergenti, hanno un profilo espressivo non molto diverso dai rispettivi pari grado prodotti nel Chianti Classico. Quello che invece accomuna tutta la zona è una sorta di disincantata affezione al sangiovese: a parte alcune rare e conosciute eccezioni, il carattere della varietà tende a prendere il sopravvento, l'uso del merlot è meditato e l'approccio generale pare molto sincero quando non addirittura rustico. Non ci sono enologi consulenti di grido a parte Franco Bernabei a Selvapiana (che però ci arrivò da perfetto sconosciuto trent'anni fa) e non ci sono cantine lussuose. Mancano, insomma, quegli investimenti che hanno arricchito i territori toscani più noti e di conseguenza mancano quei supervini dimostrativi che per molto tempo si sono prodotti in regione. Per lo stesso motivo stentano ad arrivare novità anche dal fronte produttivo: i protagonisti sono sostanzialmente quelli dello scorso decennio (a parte un paio di produttori) e il loro profilo non muta: i nobili da una parte e i commercianti dall'altra. I primi con la loro lentezza e il loro approccio quasi domestico e i secondi con un'impostazione più industriale, che punta ad un mercato poco qualificato e alla semplice difesa del marchio. I piccoli cambiamenti sono legati più alla lungimiranza dei singoli che ad un comune fermento produttivo e dunque tutto continua a ruotare attorno a Frescobaldi, il gigante buono che controlla più di un quarto di tutto il patrimonio vitato della Rufina.

**Alla scoperta della Rufina**

Doppia la chiave di lettura che mi ha aiutato a tracciare ben sette itinerari a mio avviso utili per inquadrare al meglio la denominazione: da una parte una temeraria - e per molti aspetti approssimativa - ricerca di più unità paesaggistiche e, dall'altra, un'analisi - anche questa da prendere con le molle - delle differenti espressioni dei vini prodotti. Quanto alle aziende, per evitare problemi di lettura ho preferito redigere una sola scheda - inserendola in un unico

itinerario - per quelle che hanno una duplice identità produttiva ma un marchio commerciale unico (Renzo Masi e Basciano; Fratelli Grati e Galiga e Vettrice; Scopetani e Villa Masseto), mentre nel caso di una chiara distinzione commerciale (Podere il Pozzo e Bellini) o territoriale (il Castello di Pomino e Castello di Nipozzano) ho preferito ricorrere a due schede distinte. Per dare invece omogeneità ai singoli itinerari, ne ho dedicato uno a sé stante a tutti i commercianti di Rufina e alla cantina sociale di Pontassieve; questo perché il bacino viticolo di cui dispone è esteso e difficilmente identificabile nei vini prodotti. Infine, non ho visitato e di conseguenza ho escluso dagli itinerari sia la Ruffino - perché non produce Chianti Rufina nonostante la vecchia sede aziendale si trovi a Pontassieve - sia le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari che invece commercializzano un Chianti Rufina, ma senza possedere una sede in zona d'origine.

## PRIMO ITINERARIO

**Da Dicomano a Colognole passando per la Valle di Londa**

Siamo a nord della denominazione, i percorsi sono tortuosi, i versanti ripidi, i crinali pronunciati e lo stile dei vini profondamente diverso dal resto della denominazione. Sia a Dicomano - Il Lago e Frascole - sia a Colognole (che pure si trova già nel territorio comunale di Rufina), la valle della Sieve è meno ampia rispetto a quanto troveremo nella sua parte centrale, il paesaggio è al contempo di montagna e di alta collina, e la morfologia del territorio non consente uno sviluppo intenso ed omogeneo della viticoltura. Le altitudini, in media più elevate rispetto al resto della denominazione, fanno da comune denominatore a una zona che in genere dona vini più pungenti, più segnati dall'acidità e dotati di un frutto molto puro. I suoli sono marnoso-argillosi, la piovosità media è di 950 mm annui (anche se a Frascole in genere piove meno) e la maturazione del sangiovese tardiva rispetto alle zone più meridionali. Come nel resto del territorio, il sangiovese è il vitigno in assoluto più coltivato, seguito a grande distanza dal merlot (sporadico invece il cabernet sauvignon) e da poche decine di ettari dedicati alle uve bianche. Così come in tutta la Rufina, buona parte delle vigne sono state rinnovate pun-

tando su una densità media di 4500 - 5000 piante per ettaro e sul cordone speronato. Discorso a parte merita il comune di Londa, posto in una valle molto stretta e chiusa che si sviluppa a nord-est della Sieve: le sue condizioni viticole sono estreme e a quanto mi risulta solo a Caiano esiste una viticoltura "professionale". Ma la famiglia Zingale, proprietaria della tenuta e residente negli Stati Uniti, vende le uve ai commercianti della zona.

## FATTORIA IL LAGO

CHIANTI RUFINA 2006	83 A
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	85 B
PIAN DE' GUARDI 2004	88 C
PIAN DE' GUARDI 2003	85 C
PIAN DE' GUARDI 2002	84 C
PIAN DE' GUARDI 2001	86 C
PIAN DE' GUARDI 2000	83 C

Tel. 055.838047

Siamo al limite nord della denominazione e il confine tra la Rufina e il Mugello, tra la Valle della Sieve e l'Alta Valle della Sieve corre lungo le vigne aziendali. La famiglia Spagnoli si occupa di vino solo dal 2000 perché la loro attività principale prima era nel campo dell'edilizia. "Consigliati" fin dall'esordio da Fabrizio Moltard, hanno subito puntato su un sangiovese semi appassito (una ventina di giorni in cassetta) per produrre il Pian de' Guardi, il loro vino di punta. Buona la costanza mantenuta fino al 2003, ma è l'ottimo 2004 a farsi ricordare: maggiori sfumature aromatiche, più articolazione del tannino e solida tenuta all'aria. Affidabili, ciascuno nella propria tipologia, anche gli altri vini prodotti.

## FRASCOLE

CHIANTI RUFINA 2005	87 B
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	89 C
CHIANTI RUFINA RISERVA 2000	88 C
CHIANTI RUFINA RISERVA IL SANTO 1999	88 C
VENIA ROSSO 2004	89 D
VIN SANTO DEL CHIANTI 1997	90 D
VIN SANTO DEL CHIANTI 1996	88 D

Tel. 055.8386340

È un terroir nel terroir quello di

Frascole, per via della sua posizione più decentrata rispetto alla valle, e dunque più riparata e asciutta. I vini sono senza alcun dubbio riconoscibili. Le acidità molto più accentuate rispetto al resto del gruppo, il frutto è succoso, i tannini sottili. Non sempre sono però inappuntabili dal punto di vista tecnico poiché non di rado tendono alla riduzione e vanno un po' attesi. A parte il Vin Santo che gli appassionati del genere conosceranno già (preferisco la dolcezza più articolata del 1997 a quella marmorea del 1996), mi sono piaciuti i due Chianti Rufina: l'annata 2005 ha quello che deve avere un vino di questa tipologia (beva, frutto e disegno), mentre la Riserva 2004 è semplicemente il miglior vino prodotto finora da Enrico Lippi. Ci senti un po' di merlot, ma non stona.

## COLOGNOLE

CHIANTI RUFINA 2005	87 B
CHIANTI RUFINA RISERVA DEL DON 2004	89 C
CHIANTI RUFINA RISERVA DEL DON 2003	84 C
CHIANTI RUFINA RISERVA DEL DON 2001	86 C
QUATTRO CHIACCHIERE BIANCO 2004	85 B

Tel. 055.8319870

Proseguendo in direzione sud si entra nel comune di Rufina, pur restando lontani dal bacino centrale della Sieve: le caratteristiche orografiche e viticole sono dunque più simili a quelle del nord della valle. Ciò che più conta però è il nuovo corso produttivo e stilistico inaugurato da qualche anno da questa storica tenuta di proprietà dei conti Spalletti, oggi condotta con caparbia disciplina e spirito di innovazione da Cesare Coda Nunziante. Tutte le vecchie vigne sono state infatti estirpate, i nuovi impianti posti in posizioni più opportune e l'aspetto enologico curato con più attenzione rispetto al passato. Risultati dunque più in linea con la bontà del terroir che esprime vini naturalmente succosi e di struttura più contenuta rispetto alla Rufina centro-meridionale. Vivo e spigliato il Chianti Rufina 2005, molto curata e ricamata, ma senza "massaggi forzati", mi è parsa la Riserva del Don 2004. Tra i vini migliori della degustazione.

## SECONDO ITINERARIO

### Le case vinicole di Rufina e la Vi.C.A.S.

Questa zona - a dispetto delle sue ridotte dimensioni produttive - è ricca di imbottiglieri e commercianti. Tutti hanno la propria sede nel comune di Rufina e quasi tutti lungo la strada statale toscano-romagnola che segue il corso della Sieve. A onore del vero va però detto che in zona i négociant non sono particolarmente amati: comprano vino anche fuori zona e alla fine producono molte più bottiglie di Chianti generico che di Chianti Rufina e questo crea una certa confusione sia tra i consumatori che tra gli stessi produttori. I vini assaggiati sono in genere meno curati rispetto a quelli prodotti nelle fattorie, anche se non mancano delle autentiche eccezioni (leggi Bellini e soprattutto Masi). La Vi.C.A.S. è invece l'unica cantina sociale della Rufina e, come già anticipato nell'introduzione, ho preferito inserirla in questo itinerario nonostante la sede si trovi a Pontassieve.

### BELLINI

CHIANTI 2006	85 A
CHIANTI RUFINA RISERVA 2003	86 A
LE LODOLE 2003	85 A

Tel. 055.8397029

Gianfranco Caselli (che incontreremo anche alla Tenuta Il Pozzo) e la moglie Letizia Bellini gestiscono una delle migliori aziende commerciali della Rufina. Il livello qualitativo è infatti discreto, anche se del milione di bottiglie prodotte meno del 10% è venduto come Chianti Rufina. In un contesto fatto di vini sinceri e godibili, emerge il Rufina Riserva 2003, costruito senza forzature e dotato di chiara espressione varietale. Prezzi davvero popolari.

### DREOLINO

CHIANTI RUFINA 2005	78 A
CHIANTI RUFINA RISERVA 2003	82 B
CHIANTI RUFINA RIS A GINO 2003	83 C

Tel. 055.8397021

Tra i tanti imbottiglieri visitati qui c'è

un'aria più familiare e i numeri (meno di 400mila bottiglie prodotte) lo confermano. Luca e Sabrina Tanini hanno preso il posto del padre Raffaello, ma l'impostazione è rimasta quella di un tempo: mercato essenzialmente locale e più spazio al Chianti generico (e al fiasco) che alla produzione dei vini della Rufina. Tra questi, ...A Gino 2003 è certamente il vino più ambizioso del gruppo, ma deve ancora scrollarsi di dosso qualche rusticità di troppo.

### FRATELLI GRATI GALIGA E VETRICE

CHIANTI RUFINA 2005	<b>83 A</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	<b>82 B</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA 2003	<b>84 B</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA 2000	<b>85 B</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA 1997	<b>83 B</b>
FILICHETE SANGIOVESE 2001	<b>83 C</b>
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA VILLA VETRICE 1990	<b>86 C</b>

Tel. 055.8397008

Commercianti di lungo corso, i Grati, subito dopo i Frescobaldi, sono anche i più grandi proprietari della denominazione visto che tra Galiga e Vettrice possiedono oltre settanta ettari vitati (per un totale di 500mila bottiglie prodotte). Oltre a questo, comprano anche delle uve e del vino, ma solo da fuori zona e solo per la produzione di vini "generici". I Chianti Rufina Riserva sono sinceri, ma spesso approssimativi nell'esecuzione. Fa eccezione la Riserva 2000 (ancora in vendita), capace di resistere al tempo e di dialogare con garbo.

### LE COSTE

CHIANTI RUFINA 2004	<b>82 A</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA 2003	<b>76 A</b>
LIGNEO ROSSO 2003	<b>80 B</b>

Tel. 055.8397009

Era un pezzo che non visitavo un'azienda come quella di Giuliano Grati. Forse con il Masna ai tempi della sua missione astigiana (leggi speciale "Nizza" sul numero 5) e sempre con il Masna in Valtellina, un paio d'anni fa. Ti ritrovi catapultato in un'altra era, in questo caso con milioni di fiaschi e fiaschetti (di tutte le dimensioni, da

quello da tre litri al formato portachia-vi) sparsi per tutta la cantina. In totale, si producono cinquecentomila bottiglie (anche se è difficile quantificarle per via dei tanti formati utilizzati), di cui solo dodicimila dedicate al Chianti Rufina. Vini rustici e adatti per lo più ad un mercato locale.

### RENZO MASI FATTORIA DI BASCIANO

CHIANTI RISERVA LINEA RENZO MASI 2004	<b>86 B</b>
ERTA E CHINA LINEA RENZO MASI 2005	<b>87 C</b>
CHIANTI RUFINA 2005	<b>86 B</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	<b>85 C</b>
I PINI 2004	<b>88 D</b>
VIGNA IL CORTO 2004	<b>87 D</b>
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 2001	<b>87 C</b>
Tel. 055. 8397034	

Come per la famiglia Grati (ma con numeri meno importanti) anche qui siamo di fronte a un'azienda dalla doppia identità: da una parte la Renzo Masi, azienda commerciale di lunga tradizione e, dall'altra, la Fattoria di Basciano, azienda agricola di proprietà seguita in prima persona da Paolo Masi. I vini delle due linee produttive, almeno dal punto di vista stilistico, non presentano grosse differenze. Tutti puntano alla morbidezza, al frutto, alla dolcezza e a una cura tecnica ineccepibile. Meno concentrati - ma per questo più espressivi - sono quelli della linea Renzo Masi; più imponenti - ma anche meno facili da leggere - quelli di Basciano. Su tutti, due sono i vini che ho preferito: l'Erta e China 2004 da una parte e I Pini 2004 dall'altra.

### SCOPETANI

CHIANTI RUFINA RISASSO 2005	<b>76 A</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNA MACERETO 2003	<b>83 B</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA 813 2003	<b>82 B</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA STELLARIO 2003	<b>85 B</b>
NEMUS VILLA MASSETO 2003	<b>80 C</b>

Tel. 055.8397886

I numeri dicono che si tratta dell'imbot-

tigliatore più grande della Rufina, ma se scendi nel dettaglio scopri che su due milioni di bottiglie prodotte, meno del 10% è imbottigliato come tale e ancora meno come Villa Massetto, la tenuta agricola di famiglia posta sul lato orientale della valle centrale della Sieve. Graziano Scopetani è onesto e mi confessa che il suo approccio al vino è industriale, che le poesie le lascia raccontare agli altri, che lui è un imprenditore vero, che il suo obiettivo è difendere i suoi interessi. E anche i vini sono fedeli alla sua linea: nessun colpo di coda, nessuna scintilla, lontani dalla personalità dei vini migliori. Per la serie palla lunga e pedalare, senza troppe pretese.

### VI.C.A.S.

CHIANTI RUFINA MONTULICO 2005	<b>84 A</b>
BELLOSGUARDO 2004	<b>85 B</b>
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 2001	<b>84 C</b>

Tel. 055.8314020

È una cooperativa che imbottiglia molto poco (meno di 100.000 bottiglie, di cui solo 20.000 di Rufina) perché il suo mercato di riferimento è quello del bag in box da una parte e dello sfuso dall'altro. Vende molto vino ad alcune grandi cantine della zona e ad altre più piccole sparse per il territorio, ma il suo peso nell'economia della zona è meno importante di quando si possa credere. Basta dare un'occhiata ai dati: solo 60 ettari vitati a disposizione nella Rufina e più di 350 quelli fuori dai confini della denominazione. I vini prodotti, in compenso, sono curati e piacevoli, ma non devi chiedergli gli straordinari...

### TERZO ITINERARIO

#### Una deviazione per Pomino

Nome storico non nuovo agli appassionati, Pomino pur essendo solo una frazione del comune di Rufina, dal 1983 gode di una denominazione d'origine autonoma rispetto a quella del Chianti Rufina, con il quale non si sovrappone più come in passato. Geograficamente la distanza tra le due aree è irrisoria, eppure cambiano in modo drastico le altitudini (che qui possono superare i 700 metri sul

livello del mare), i suoli (in genere più galestrosi e meno argillosi), le esposizioni (qui più orientate a est, sud-est) e con essi il paesaggio, che qui assume una conformazione pressoché montana. Lo sviluppo della valle inoltre è più chiuso, le temperature medie meno elevate e di conseguenza si riducono gli spazi adatti alla coltivazione del sangiovese (che scende al 50% minimo nel disciplinare), mentre salgono quelli dedicati ai vitigni bianchi (chardonnay e una parte di pinot bianco e pinot grigio). Oltre a ciò, Pomino è anche tra le poche zone italiane, al di fuori dell'Alto Adige e dell'Oltrepò pavese, dove si coltiva con regolarità il pinot nero, anche se finora non si sono avuti risultati che ne confortino la scelta. La denominazione conta poco più di cento ettari vitati quasi tutti di proprietà dei Marchesi de' Frescobaldi (buona parte dei quali si sviluppano attorno allo splendido Castello di Pomino), ad eccezione di una piccola tenuta viticola a Petrognano dove dal 1993 Federico Giuntini di Selvapiana produce di tanto in tanto un Pomino Rosso che purtroppo anche nel 2005 non è però stato imbottigliato (le vigne sono state reimpiantate di recente e in futuro dovrebbe andare meglio).

## FRESCOBALDI CASTELLO DI POMINO

POMINO BIANCO BENEFIZIO 2005	<b>87 C</b>
POMINO ROSSO 2004	<b>86 C</b>
POMINO VENDEMMIA TARDIVA 2004	<b>87 D</b>
POMINO VIN SANTO 2002	<b>86 D</b>

Tel. 055.27141

Anche se le cure enologiche e la commercializzazione sono identiche a quelle di Nipozzano, il territorio e la storia cinquecentesca del Castello di Pomino meritano una scheda autonoma. Chardonnay della vecchia guardia, il Benefizio 2005 è burroso e boisé, ma anche capace di respirare e di manovrare con buona vivacità al palato. Rovere e frutto anche sul Rosso 2004, che si concretizza come un vino più semplice ma di bel disegno. Di dolcezza elastica, tropicale e pepata al naso, è invece la Vendemmia Tardiva 2004, un vino insolito che potrebbe trovarsi a suo agio su alcuni formaggi di personalità.

## QUARTO ITINERARIO

### La Valle della Sieve: parte centrale, destra orografica

Dopo Montebonello, in direzione sud, la Valle della Sieve si fa più ampia e ariosa, un fattore che consente la coltivazione della vite anche quote altimetriche inferiori, intorno ai 200-250 metri sul livello del mare. Il paesaggio collinare è più dolce e arrotondato rispetto a quello di Dicomano/Colognole, i versanti meno ripidi e lo sviluppo della viticoltura più omogeneo. I suoli sono per lo più calcareo-marnosi, anche se non mancano significative differenze tra le varie aree vitate. Come in molte valli, anche lungo la Sieve si usa fare una distinzione stilistica tra i vini della destra e quelli della sinistra orografica. A grandi linee e in base ai risultati delle degustazioni, i vini di questo versante tendono a distinguersi per colori e tannini più marcati, a volte ruvidi, e per un carattere terroso/minerale che va verso gli idrocarburi. In genere hanno meno eleganza e meno apertura aromatica dei vini che nascono sull'altro versante, mentre tendono a prevalere nella struttura.

### PODERE IL POZZO

CHIANTI RUFINA 2005	<b>85 B</b>
CHIANTI RUFINA 2004	<b>87 B</b>
CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNA VECCHIA 2004	<b>88 C</b>
Tel. 055.8399102	

Bel terroir che si riflette nei risultati ottenuti da Gianfranco Caselli nella sua piccola azienda di proprietà. Completamente indipendente dalle Cantine Bellini (sia sotto il profilo enologico che commerciale), il progetto del Pozzo si concretizza nel 2000, periodo in cui molti commercianti della zona decisero di investire in vigneti. Le bottiglie prodotte sono meno di ventimila, ma il progetto è già maturo: vini che non nascondono il carattere della zona, che non rinunciano ai tannini ruvidi, ad una certa rigidità giovanile e a un carattere minerale riconoscibile. Il Vigna Vecchia 2004 ha, rispetto ai vini d'annata, maggiori riserve di frutto per il futuro. Da seguire.

## I CHIANTI RUFINA 2005

COLOGNOLE (pag. 37)
<b>87 B</b> CHIANTI RUFINA 2005
FRASCOLE (pag. 37)
<b>87 B</b> CHIANTI RUFINA 2005
FRESCOBALDI - NIPOZZANO (pag. 41)
<b>87 D</b> CHIANTI RUFINA VIGNETO MONTESODI 2005
I VERONI (pag. 42)
<b>86 B</b> CHIANTI RUFINA 2005
RENZO MASI - BASCIANO (pag. 38)
<b>86 B</b> CHIANTI RUFINA 2005

## LE RISERVE 2004

COLOGNOLE (pag. 37)
<b>89 C</b> CHIANTI RUFINA RISERVA DEL DON 2004
FRASCOLE (pag. 37)
<b>89 C</b> CHIANTI RUFINA RISERVA 2004
PODERE IL POZZO (pag. 39)
<b>88 C</b> CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNA VECCHIA 2004
FATTORIA LAVACCHIO (pag. 40)
<b>87 C</b> CHIANTI RUFINA RISERVA CEDRO 2004
FRESCOBALDI - NIPOZZANO (pag. 41)
<b>87 C</b> CHIANTI RUFINA RISERVA NIPOZZANO 2004
SELVAPIANA (pag. 44)
<b>87 D</b> CHIANTI RUFINA RISERVA BUCERCHIALE 2004

TRAVIGNOLI (pag. 41)
<b>87 C</b> CHIANTI RUFINA RISERVA 2004

## IGT ULTIME USCITE

FRASCOLE (pag. 37)
<b>89 D</b> VENIA 2004
FRESCOBALDI - NIPOZZANO (pag. 41)
<b>89 E</b> MORMORETO 2004
CASTELLO DEL TREBBIQ (pag. 42)
<b>88 D</b> ROSSO DELLA CONGIURA 2003
FATTORIA IL LAGO (pag. 37)
<b>88 C</b> PIAN DE' GUARDI 2004
RENZO MASI - BASCIANO (pag. 38)
<b>88 D</b> I PINI 2004

## CHIANTI OLTRE CONFINE

RENZO MASI - BASCIANO (pag. 38)
<b>86 B</b> CHIANTI RISERVA 2004
BELLINI (pag. 37)
<b>85 A</b> CHIANTI 2006
CASTELLO DEL TREBBIQ (pag. 42)
<b>85 A</b> CHIANTI 2006

## FATTORIA LAVACCHIO

CHIANTI RUFINA CEDRO 2004	87 B
CHIANTI RUFINA RISERVA CEDRO 2004	87 C
FONTEGALLI 2003	87 D
ORO DEL CEDRO 2006	86 C
PACHÀR BIANCO 2005	86 B

Tel. 055.8317472

Di proprietà della famiglia Lottero, Lavacchio produce i vini più concentrati di questa zona (insieme a quelli di Paolo Masi). Seppure un po' troppo supertoscani nell'espressione - hanno colore e dolcezza di frutto insoliti per la Rufina - rimangono fedeli allo stile più robusto dei sangiovesi della destra orografica. Stesso punteggio per i tre rossi assaggiati, ma con motivazioni differenti. Buono il Chianti Rufina 2004, dai profumi appena evoluti e dal tannino che si allunga; più voluminosa e sul frutto la Riserva 2004, ma al momento meno viva al palato; opulento e dotato di bella struttura tannica il Fontegalli 2003, limitato però nel frutto - e nel punteggio - da un carattere rustico che prevale a contatto con l'aria.

## FATTORIA DI GRIGNANO

CHIANTI RUFINA 2005	84 A
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	85 B
CHIANTI RUFINA RISERVA POGGIO GUALTIERI 2001	90 C
CHIANTI RUFINA RISERVA POGGIO GUALTIERI 2000	88 C
CHIANTI RUFINA RISERVA POGGIO GUALTIERI 1999	87 C
CHIANTI RUFINA VIGNETO POGGIO GUALTIERI 1997	● 88 C
PIETRAMAGGIO BIANCO 2005	85 A
PIETRAMAGGIO ROSSO 2005	84 B
SALICARIA 2004	86 D
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 2000	85 C

Tel. 055.8398490

Dal 1972 la tenuta di Grignano è di proprietà della famiglia Inghirami (colosso industriale che opera nel campo dei filati e dell'abbigliamento), anche se l'azienda agricola è seguita completamente da Alfredo Massetti. Una buona dose di "Rufina" è distribuita un po' su tutta la linea,

ma soprattutto sulla Riserva Poggio Gualtieri, un sangiovese molto potente, con un aiutino di merlot & cabernet che non disturba, e una tenacia tannica che richiama tanto la denominazione. Tra le annate assaggiate, il 2001 è al momento di un altro pianeta. Vini per amatori.

## QUINTO ITINERARIO

### La Valle della Sieve: parte centrale, sinistra orografica

Le vigne poste sul versante orientale della valle della Sieve sono meno esposte al sole del mattino e questo aspetto le rende, almeno sulla carta, più fresche e tardive di quelle occidentali (anche se a questo proposito le opinioni dei produttori intervistati sono contrastanti). Lo sviluppo della viticoltura è intenso ma più frammentato rispetto a quello del versante opposto mentre l'esposizione prevalente è verso sud-ovest. Dal punto di vista organolettico, come ho già anticipato nell'itinerario precedente, le differenze - anche se sottili - sono abbastanza definite. Non tanto per il peso della struttura, quanto per un maggiore equilibrio acido/tannico che si inserisce su un'ossatura meno pronunciata. Le colline in compenso sono più dolci e a debole pendenza (Selvapiana parte dai 160 metri sul livello del mare). I suoli sono in prevalenza argillo-calcarei e ricchi di scheletro. Per chiarezza è bene sottolineare che nonostante il podere originario del Montesodi dei Marchesi de' Frescobaldi sovrasti Selvapiana, e si affacci dunque integralmente su questo versante, ho preferito - anche per semplificare la lettura - inserire tutti i vini di Nipozzano nel prossimo itinerario.

### LECCIOLE

AVALON ROSSO 2005	87 C
CHIANTI RUFINA PEZZATINO 2004	79 A
CHIANTI RUFINA ASTERIA 2004	76 A
LECCIOLE ROSSO 2004	84 B

Tel. 055.8397045

Su questo versante troviamo le aziende più piccole della denominazione e Lecciole, tra tutte, è la più piccola in assoluto. La cantina è inserita in un

grazioso agriturismo seguito con cura da Alessandra Mengozzi Perini che preferisce delegare la parte enologica al bravo Fabrizio Ciufoli. Tra i vini assaggiati si stacca perentoriamente dal gruppo l'Avalon 2005, che pur essendo prodotto con sangiovese e merlot ha la "cipria" e le spezie di un buon pinot nero. Più in linea con la tipologia invece il palato, dotato di centralità ed energia, capace di disegnare e allungare con bella naturalezza.

### IL BALZO

CHIANTI RUFINA 2006	● 85 B
Tel. 055.8397556	

Esordio assoluto quello di Paolo Ponticelli e del suo marchio commerciale. "Allievo" di Federico Giuntini di Selvapiana (dal quale attualmente vinifica) ed erede della vecchia Fattoria Poggiolo - una delle tenute storiche della Rufina negli anni '70 - Paolo produrrà poco più cinquemila bottiglie con la vendemmia 2006. Il vino l'ho assaggiato solo come campione dalla vasca, ma il taglio era quello definitivo. Buona ma poco estratta la base del tannino e buono il frutto, sebbene non del tutto aperto. Certamente da seguire.

### IL PRATO

CHIANTI RUFINA 2004	83 B
CHIANTI RUFINA RISERVA 2003	84 C
INCANTESIMO N.1	
BUCA DELLE FATE 2003	86 C

Tel. 055.8397885

Divenuti vignaioli per passione nel 1998, Stefania Capanni e Giovanni Silvestrini si accontentano di gestire al meglio i quattro ettari vitati intorno a casa, dai quali scelgono le uve migliori per produrre meno di cinquemila bottiglie all'anno. I vini non mancano di peso, ma potrebbero dare molto di più senza quel frutto un po' troppo evoluto che caratterizza tutti i vini assaggiati. Tra questi ha comunque un suo fascino il Buca delle Fate 2003, con i profumi minerali che sfiorano gli idrocarburi (e che richiamano il carattere dei vini di questo versante) e con una bocca succosa e allo stesso tempo viva nel tannino.

**SELVAPIANA**

CHIANTI RUFINA 2005	85 B
CHIANTI RUFINA RISERVA FORNACE 1993	● 89 D
FORNACE 2004	87 D
FORNACE 2003	90 D
FORNACE 2001	92 D

Tel. 055.8369848

Scrivere di Selvapiana è semplice. Dal dopoguerra a oggi non ha mai mollato la testa della denominazione. Ne è il faro, l'emblema, l'orgoglio. Ma anche uno stimolo continuo per gli altri produttori, perfino per chi digerisce male la sua fama. I vini dagli anni '40 a oggi sono cambiati, certo, si sono fatti più potenti e maturi, ma il rispetto per la denominazione d'origine rimane immutato. Tra i vini assaggiati, molto essenziale il Chianti Rufina 2005, un po' sottotono rispetto ai suoi livelli abituali. Buona la serie di annate del Fornace (che a partire dalla vendemmia 1999 è un diventato un taglio bordolese con un 20% di sangiovese), tra le quali si stacca in modo perentorio un 2001 davvero in forma splendida, appena chiuso in apertura, ma poi capace di crescere senza sosta per tre giorni di fila. Potenza misurata, frutto ricamato e ampia persistenza. Ancora pimpante il Chianti Rufina Riserva Fornace 1993 (anno d'esordio), un millesimo che continua a dimostrarsi eccellente: tabacco, fine sottobosco e cuoio al naso; bocca ancora succosa, di bella razza, di buon allungo. Per il Chianti Rufina Vigneto Bucherchiale vi rimando invece alla verticale che troverete alla fine dell'articolo.

**SESTO ITINERARIO****La Valle di Pelago**

Da Pontassieve si arriva nella zona di Pelago prendendo la strada statale n. 70 "della Consuma" e proseguendo poi per un paio di chilometri in direzione est. La valle è intensamente vitata, ma solo Frescobaldi e Travignoli imbottigliano, mentre altri piccoli produttori conferiscono le uve alla Vi.C.A.S. Tra le tante microaree della Rufina questa è una delle più omogenee e precoci, con piovosità inferiore alla media, altitudini elevate,

esposizione a sud, suoli argillo-calcarei molto ricchi di scheletro che si fanno solo più profondi man mano che ci si avvicina al corso del fiume Arno - sul quale si affaccia integralmente. Se si escludono i vini di Frescobaldi, sempre molto curati ma difficili da leggere in un'ottica di terroir, restano soltanto quelli di Giovanni Busi a Travignoli ad esprimere le caratteristiche della zona. Una zona di talento che in genere dona vini di buona maturità tannica e allo stesso tempo di bel carattere minerale, ma sulle cui potenzialità forse non è stato detto ancora tutto.

**TRAVIGNOLI**

CHIANTI RUFINA 2005	80 A
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	87 C
CHIANTI RUFINA RISERVA 2003	85 C
CHIANTI RUFINA RISERVA 2001	87 C
CALICE DEL CONTE 2004	84 C
CALICE DEL CONTE 2000	84 C
CALICE DEL CONTE 1998	85 C
TEGOLAIA 2004	84 D
TEGOLAIA 2000	86 D
TEGOLAIA 1996	86 D

Tel. 055.8361098

Settanta sono gli ettari vitati, tutti posti in questa piccola valle che da sempre è considerata un grande cru della Rufina. I vini hanno una traccia balsamica che li accomuna, un'acidità vispa che non asciuga e dei tannini sempre molto maturi. Allo stesso tempo, però, c'è una lieve rusticità di fondo che ne condiziona l'espressione aromatica, riducendone le potenzialità evolutive. Buone, comunque, le prove delle Riserve 2004 e 2001, dotate di una trama non imponente, ma capaci di dialogare con ritmo e misura. Non male il carattere e la sostanza delle vecchie annate di Tegolaia, mentre faticano - soprattutto all'aria - quelle del Calice del Conte.

**FRESCOBALDI  
CASTELLO DI NIPOZZANO**

CHIANTI RUFINA VIGNETO MONTESODI 2005	87 D
CHIANTI RUFINA VIGNETO MONTESODI 2004	87 D
CHIANTI RUFINA VIGNETO MONTESODI 2001	91 D

CHIANTI RUFINA MONTESODI 1999	87 D
CHIANTI RUFINA MONTESODI 1995	88 D
CHIANTI RUFINA MONTESODI 1985	87 D
CHIANTI RUFINA MONTESODI 1974	89 -
CHIANTI RUFINA RISERVA NIPOZZANO 2004	87 C
MORMORETO 2004	89 E

Tel. 055.27141

Milleduecento ettari di vigneto in totale (ovviamente non tutti alla Rufina!), nove milioni di bottiglie, una serie di tenute prestigiose in portafoglio (da Ornellaia a Bolgheri a Castelgiocondo a Montalcino, tanto per citare solo le più famose) e uno stile piuttosto riconoscibile che quasi sempre primeggia sulle rispettive denominazioni d'origine. Il Castello di Nipozzano è la sede storica della famiglia, ma anche l'azienda più importante di tutta la denominazione, visto che più di un quarto dell'intera superficie vitata fa capo a questa tenuta. I vini come sempre sono molto curati, anche se il Montesodi delle ultime annate (2005 e 2004) sembra meno ispirato del solito e quindi lontano dall'eccellente prova del 2001, ancora oggi tra i migliori di sempre. Sorprende, tra le vecchie annate, la forma del Montesodi 1974: l'evoluzione è misurata, i profumi balsamici, la bocca ancora quadrata. Una sorpresa.

**SETTIMO ITINERARIO****Da Santa Brigida all'Arno**

Per dare uniformità alla lettura ho riunito in unico itinerario una zona che in realtà è doppia e poco omogenea. Per via della sua ampiezza, del suo sviluppo nord-sud e delle differenze morfologiche dei vari territori andrebbe infatti divisa in almeno due microaree. Da una parte la zona alta, dal Trebbio a Bossi, più verticale, ripida e tortuosa nella orografia, nonché poco omogenea dal punto di vista viticolo e dotata di suoli argilloso-calcarei, molto ricchi di scheletro. Dall'altra invece la parte più bassa, che si sviluppa immediatamente a nord del fiume Arno, con la viticoltura che si fa più intensiva (partendo da quote altimetriche che non superano i 150 metri s.l.m.) e con i suoli sempre più profondi man mano che ci avvicina alla parte bassa della valle. Qui, a

parte I Veroni e Cerreto Libri, ci sono i Frescobaldi che a Poggio a Remole, subito sopra Sieci, negli ultimi anni hanno incrementato notevolmente la superficie vitata. Più tardivo e irregolare risulta il terroir a nord, con vini di buona spalla e di buon succo che al meglio sembrano capaci distillare la vitalità di Colognole e la terrosità della destra orografica della Sieve. Più maturi nel frutto, più "tabaccosi" e più teneri nel tannino appaiono invece quelli prodotti nella zona meridionale.

### CASTELLO DEL TREBBIO

CHIANTI 2006	85 A
CHIANTI RUFINA RISERVA LASTRICATO 2003	87 C
CHIANTI RUFINA RISERVA LASTRICATO 2001	86 C
PAZZESCO 2003	85 D
ROSSO DELLA CONGIURA MERLOT 2003	88 D

Tel. 055.8304900

Davvero un gran bel posto il Trebbio. Non tanto per il Castello, quanto per la terrazza che si affaccia sulla valle, così silenziosa e selvaggia da meritare qualche ora di meditazione. Dal 1995 Stefano Casadei e Anna Baj Macario qui producono vini di buona sostanza, che puntano su uno stile senza eccessi dimostrativi eppure dotati di buon coraggio interpretativo. I due vini più rappresentativi sono la Riserva Lastricato 2003 (tannini vivi e lunghi e profumi puntuali nonostante l'annata) ed il Rosso della Congiura 2003, un merlot energico che non rinuncia a mostrare il classico tannino della denominazione.

### TENUTA BOSSI MARCHESE GONDI

CHIANTI RUFINA SAN GIULIANO 2005	85 A
CHIANTI RUFINA RISERVA PIAN DEI SORBI 2004	83 B
CHIANTI RUFINA RISERVA VILLA BOSSI 2003	86 C
MAZZAFERRATA 2004	84 C

Tel. 055.8317830

Anche se Bernardo Gondi mostra più passione per il suo olio (squisito,

come in tutta la Rufina) che per i suoi vini, varrà certamente la pena seguire il percorso di "aggiornamento" stilistico che da qualche anno stanno compiendo i suoi vini, oggi ancora alla ricerca di un carattere definitivo. In alcuni casi, infatti, sono veri e propri vini tradizionali, come la buona Riserva Villa Bossi 2003, mentre in altri sembrano fin troppo moderni, come testimonia il legno burroso del Mazzaferata. Nel San Giuliano 2005 e nella Riserva Pian dei Sorbi 2004 i due stili invece si fondono, quasi a dimostrazione che il progetto enologico è ancora un cantiere aperto. Staremo a vedere.

### FATTORIA CERRETO LIBRI

CHIANTI RUFINA 2005	85 B
CHIANTI RUFINA 2004	87 B
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	86 C
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 2002	84 C

Tel. 055.8314528

Andrea Zanfei e Valentina Baldini Libri. Lui professore di storia e vignaiolo per passione, lei produttrice a tempo pieno. Insieme, dal 1999, puntano senza mezze misure su un progetto viticolo biodinamico che valorizzi i caratteri del terroir. Coerente anche la proposta enologica, con i vini che pur non brillando per vivacità sono dotati di un frutto maturo/speziato molto originale (che si ritrova, almeno in parte, anche nei vini di Lorenzo Mariani ai Veroni). Ma veniamo agli assaggi: il Chianti Rufina 2004 - godibile ed espressivo - è il più riuscito della batteria, anche rispetto alla Riserva di pari annata, più tannica e completa al palato, ma fin troppo condizionata da evidenti note passite. Meno interessante, almeno per i miei gusti, il resto della produzione.

### I VERONI

CHIANTI RUFINA 2005	86 B
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	85 C
TERRE DEL PELACANE ROSSO 2005	84 C
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 1998	83 C

Tel. 055.8368886

Lorenzo Mariani, tra i pochi giova-

ni vignaioli di tutta la Rufina, mi ha fatto un'ottima impressione. Le vigne, poste nella parte bassa della sua zona di riferimento, sono state tutte rinnovate in questi ultimi anni, la cantina è impeccabile e le basi assaggiate in modo informale durante la mia visita in azienda fanno ben sperare per il futuro. Quanto ai vini in bottiglia, la Riserva 2004, anche se dotata di buoni tannini, non trova al momento una quadratura espressiva compiuta, i profumi sono essenzialmente minerali e tendono a contrarsi a contatto con l'aria. Al contrario, il Chianti Rufina 2005 mette in mostra un garbo, un frutto e quel velo di spezie e tabacco (tipico dei sangiovesi di questa zona) che ti fanno andare oltre una struttura tannica tutt'altro che monumentale.

### NOTE CONCLUSIVE

#### Un distillato delle annate.

I Chianti Rufina 2005 sono vini che puntano più sul frutto che sulla profondità e questo sia per una naturale predisposizione tipologica che per una vendemmia non proprio felice. I vini migliori però devono ancora uscire (a parte il Montesodi di Frescobaldi) e dunque è meglio attendere. I pochi Rufina dell'annata 2004 mi sono sembrati invece più caratterizzati, dotati di maggior tessuto e di migliore ricamo. Non sempre facili da inquadrare sono le Riserve 2004: da una parte c'è espressività ed eleganza, dall'altra un po' di diluizione che li rende incapaci di andare in profondità, come invece dovrebbero. Un'annata eterogenea è poi il 2003: i migliori vini hanno una completezza tannica insolita, i peggiori un frutto un po' spalmato ed uno sviluppo che fatica a mantenere ritmo. Per la serie niente di nuovo dal fronte occidentale. Ah, sì, dimenticavo! Di nuovo c'è che il peso e le gradazioni alcoliche non hanno raggiunto i livelli iperbolici di altre zone. E di questi tempi è una notizia.

#### Cosa si produce nella Rufina a parte il Chianti?

Anche qui vengono prodotti i super-tuscans, ma raramente riescono a competere con quelli ben più famosi prodotti nel Chianti Classico. Meritano tuttavia una sottolineatura il Fornace



di Selvapiana, il Mormoreto di Frescobaldi e il Rosso della Congiura del Trebbio. Non male la media dei Vin Santo, anche se soltanto quello di Frascole può competere col meglio della tipologia. Al contrario, buona parte dei vini bianchi assaggiati ha stentato perfino a superare la soglia della correttezza enologica.

#### Bat-sosta (o sosta cult).

Al bar Il Galletto, a Rufina, mi sono affezionato e ve lo consiglio per una sosta veloce veloce. Posto informale, ottimi panini, burbero ma simpatico lui (che mi ricorda tanto l'ex portiere Paolo Conti, vice di Giovanni Galli nella Fiorentina di metà anni '80) e vicinanza strategica alla sede di Villa Poggio Reale (dove ho degustato).

#### Dove mangiare.

Per chi non può rinunciare alla cucina di mare nemmeno in "altura", c'è un posticino non male: è il ristorante Mulino a Vento della famiglia Lottero - proprietaria di Lavacchio - proprio a due passi dalla tenuta viticola. Piatti curati - forse pure troppo - e buon servizio. Manca la scintilla ma a meno di 30 euro per un menù di pesce è difficile trovare di meglio. Per chi invece preferisce la carne l'indirizzo più affidabile in zona è quello dell'Osteria La Casellina a Pontassieve. Posto rustico, servizio normale, carta dei vini chiantigiana. Ma a meritare la segnalazione è l'ottima tagliata di manzo. Si spendono 25 euro. Ultima divagazione gastronomica è per il Carpe Diem di Alessio Fontechi a Pontassieve. Dietro un ambiente che è una via di mezzo tra un bar, un circolo Arci ed una tavola calda, si nasconde una cucina semplice ma bene eseguita. Ci ho mangiato un filetto ai porcini fatto come Dio comanda. Si spendono meno di 25 euro.

#### Dove dormire.

Dopo aver mangiato, dormire viene di conseguenza... e farlo sulle curve del Muraglione non è raccomandabile. Se cercate quindi un posto dove staccare la spina dal resto del mondo (televisione inclusa), allora la Locanda di Praticino della Fattoria di Petrognano potrebbe davvero fare al caso vostro. A Pomino di notte è più facile incontrare cinghiali e cinte senesi che esseri umani, ma in compenso il posto è gestito da un paio di

fanciulle niente male. Il risultato però non cambia: sguardo fisso sulla luna (era piena, che culo!), silenzi inimmaginabili e una voglia matta di farmi il Muraglione a piedi... Il tutto a 70 euro per una matrimoniale (uso singola, meglio specificare... visto che mi legono anche a casa).

### VERTICALE SELVAPIANA CHIANTI RUFINA RISERVA BUCERCHIALE

Lo so benissimo: degustare vecchie annate è più utile per chi assaggia che per chi legge e questo soprattutto perché è raro - se non impossibile - reperire sul mercato le bottiglie recensite. Tuttavia trovo che sia l'unico modo per comprendere appieno non solo l'evoluzione stilistica di un vino o di un produttore, ma anche le potenzialità di una denominazione. E questo vale ancora di più per la Rufina, che una parte della critica ha sempre considerato un buon terroir da sangiovesi longevi, ma che quasi mai è riuscita a sedurre un vasto numero di appassionati - per una serie di motivi già sottolineati nel pezzo. Per questo ho pensato di dedicare una retrospettiva al vino più rappresentativo di tutta la zona: il Vigneto Bucerchiale di Selvapiana (anche se non è la prima volta, dato che già il Masna nella prima edizione di Enogea - n.18 Febbraio/Marzo 2000 - gli dedicò uno spazio importante).

A parte la rappresentatività, bisogna poi aggiungere anche altre considerazioni: 1) il Bucerchiale, insieme ai vini di Frescobaldi - che però rimangono legati più al marchio che al territorio d'origine - è il vino della Rufina che ha avuto più successo in campo nazionale; 2) fin dal 1979, anno d'esordio, è sempre stato prodotto solo con sangiovese, lasciando al Chianti Rufina Fornace (poi diventato igt) il ruolo di vino sperimentale; 3) in tutte le annate degustate, anche quelle più difficili, emerge un carattere territoriale autentico; 4) le aziende italiane che possono vantare un archivio di vecchie bottiglie come quello della famiglia Giuntini non sono molte e poterne disporre quasi a piacimento è la classica offerta che non si può rifiutare. Un'offerta che mi ha permesso di degustare non solo un buon numero di annate del Bucerchiale (a parte il 1983, il 1985, il 1988 e il 1993 - non più disponibili nella riserva aziendale - oltre a quelle non prodotte, che

nell'ordine sono: 1980, 1987, 1989, 1991, 1992, 2002, 2005), ma anche tutte quelle del Fornace dal 1993 ad oggi (le migliori li trovate nella scheda del produttore).

#### LA DEGUSTAZIONE

A parte i punteggi, che in una degustazione verticale tendono sempre a lievitare, quello che salta all'occhio è il cambiamento dello stile nel corso degli anni: acido e tagliente nelle prime annate, più carnoso nella prima metà degli anni '90, più ricco e potente - ma forse meno esplosivo - dal 1999 in poi. Rimangono invece invariati quel fascino fruttato/minerale e quella base tannica rugosa che appartiene a molti vini di questo territorio. Un territorio che stando ai miei assaggi pare più a suo agio nelle annate calde che in quelle più classiche, nelle quali i risultati tendono a essere discontinui.

#### CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNA BUCERCHIALE 1979 91

Annata d'esordio e che esordio! Le uve arrivano da un vigneto di sette ettari piantato nel 1968 (e fino al 2005 sarà così) selezionando varietà provenienti da vecchie viti maritate. Potato prima a capovolto e in seguito riconvertito a cordone speronato, è esposto a sud-ovest, tra i 250 e i 280 metri di altitudine e si trova vicino alla sede dell'azienda. Il colore è essenziale, evoluto ma ancora dotato di una sua vivacità. Meno essenziale è invece la struttura, che nonostante un'acidità appena sopra le righe esprime una trama di buona profondità e di buona disposizione. L'aria gli fa bene: contribuisce a definire i profumi (catrame, tè e ricco sottobosco) e a rendere più disteso lo sviluppo. Davvero molto buona la persistenza.

#### CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNA BUCERCHIALE 1981 -

Bottiglia sfortunata, il tappo non ha tenuto e i profumi sono troppo evoluti. Non è un vino di peso, ha un suo equilibrio di bocca che lo rende meno ruvido e più avvolgente del 1982 ma anche meno articolato del 1979. Persistenza inquinata dall'eccessiva evoluzione.

#### CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNA BUCERCHIALE 1982 86

Un vino che come molti '82 sta in

pedi da solo, ma senza il dettaglio e l'armonia del 1979. Sembra un blocco di cemento armato, l'acidità che incide, il tannino che cinghia, il finale che graffia. Eppure è una bottiglia che conserva un suo fascino minerale e una certa integrità olfattiva.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 1986 **84**

Buona la concentrazione e buona la conservazione del colore. Profumi di maggiore ampiezza rispetto al 1982, ma anche meno articolati del 1979. Minerale senza essere austero, al palato mostra un'acidità tagliente che lo rende gustoso e di una sua piacevolezza. Gli manca tuttavia la ciccia del 1990, il magico equilibrio del 1979 e il fascino da duro del 1982. E' il primo anno in cui si utilizzano le barrique per l'affinamento e l'alternanza tra botte grande e piccola (in parti uguali) rimarrà fino 1998.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 1990 **90**

Non avendo assaggiato né il 1985 né il 1988, forse le annate più importanti di quel decennio, questo '90 è il primo super millesimo della degustazione. Annata calda ma non precoce, nella Rufina ha dato vini solidi. Colore profondo e ben conservato, naso dolce e maturo rispetto ai vini precedenti, con un carattere fenolico che lo segna dall'inizio alla fine. Al palato è inaspettatamente nervoso, quasi verticale nella disposizione, e questo sia per un'acidità decisa sia per la presenza di un impianto tannico al limite della sovraestrazione (poi Federico Giuntini mi confermerà che i giorni di macerazione sono stati trenta e non le solite tre settimane). Non è dunque un vino finissimo, non ha la purezza del 1979, eppure è lì che continua a mostrare i muscoli. Indomabile.

CHIANTI RUFINA RISERVA  
VIGNETO BUCERCHIALE 1994 **88**

Una gestione agronomica ed enologica più attenta iniziata alla fine degli anni '80 trova compimento in questo millesimo sulla carta non facile (per via di un settembre piovoso,) ma che consegna un vino impeccabile, dotato di buoni fondamentali e di buona tenuta. Profumi quasi surmaturi rispetto al

solito (frutto di un'estate molto calda) eppure ancora compatti; molto bella anche la disposizione del palato, grazie ad una materia meno potente e granitica del 1990, ma certo dotata di maggiore disegno e distensione.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 1995 **87**

Questa bottiglia consolida lo stile dell'annata '95 che in Toscana ha dato ovunque sangiovesi austeri ma longevi. Ottima dunque sia la tenuta del colore che la vivacità del vino al palato e questo nonostante un tannino rugoso che ha la tendenza ad irrigidirsi in chiusura. Tannini che piaceranno agli amanti dell'annata e spirito acido in perfetto stile Rufina. Meno espressivi e compiuti appaiono invece i profumi. Rimane un'annata irrisolta. E non solo nella Rufina.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 1996 **85**

Annata sulla carta minore rispetto al 1995, anche se molti nella Rufina la mettono alla pari. Qui si conferma una vendemmia meno felice, sia in termini di integrità (il frutto appare più crudo ed evoluto) sia dal punto di vista della densità e della manovra al palato. I tannini sono meno maturi e l'acidità meno energica e incapace di spingere. Da bere oggi.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 1998 **88**

Ottima la profondità e la conservazione del colore. Naso meno facile da leggere a causa di una fastidiosa riduzione. Al palato è invece molto composto, punta al disegno e alla distribuzione visto che non può contare su una struttura straordinaria. Acidità sottile che non disturba e buona persistenza. Ottima la tenuta all'aria che tende a pulire i profumi.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 1999 **88+**

È forse il primo vino della terza generazione del Bucerchiale: per la prima volta si utilizzano solo barrique per l'affinamento (solo in parte nuove) e dal punto di vista stilistico la struttura pare guadagnare peso e polpa, perdendo però qualcosa sul piano del

dinamismo. Cioccolatoso e minerale al naso, mostra un tannino maturo e disteso ma anche meno elastico rispetto ad annate come il 1998 e il 1994. Allo stesso tempo è meno monocorde e più denso del 1995. Da attendere con fiducia.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 2000 **88**

Annata calda annunciata da un naso molto simile a quello del 1994, almeno nella maturità del frutto e meno nella pulizia, visto che è un po' ridotto (senza però arrivare alla saturazione del 1998). Dopo adeguata ossigenazione riesce a trovare un disegno godibile. Subito buona, in compenso, l'impostazione al palato, dove un impianto tannico solido e di buona maturità dona profondità e carattere.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 2001 -

Questa bottiglia, come altre di questo millesimo, è purtroppo limitata nell'espressione da un carattere di "secchino" che pare sia stato provocato da una partita di tappi non felice. Naso dunque privo di franchezza, sviluppo a cui manca respiro e finale asciugato. Non valutabile.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 2003 **93**

Colore di bella profondità, concentrato. Profumi integri, nessun eccesso legato al calore dell'annata, terrosità misurata e allo stesso tempo caratterizzante. Rovere catramoso, sviluppo al palato lento ma di carattere, tannini maturi e vivi, di eccellente allungo. A mio avviso il Bucerchiale più autorevole di tutta la degustazione. E per questo mi lascio andare, e non poco, nel punteggio.

CHIANTI RUFINA RISERVA VIGNETO  
BUCERCHIALE 2004 **87**

Deve ancora smaltire una parte di rovere e questo lo penalizza, soprattutto perché arriva dopo un grande 2003. Fatica non tanto ai profumi, dove esprime il solito lato fruttato e minerale della zona, quanto al palato dove non riesce a esprimersi con la profondità di altre annate. Si perde nel finale.