



# Evviva il Sangiovese

Ode all'uva di Giove, colonna portante della viticoltura italiana.  
Di vigna in regione, uno spaccato d'interpretazioni

DI IRENE FORNI

**S**edetevi ad un tavolo a parlare del Sangiovese e perderete certamente il senso del tempo. Quanto vi è da dire su questo emblematico simbolo della nostra viticoltura. Discusso e ridiscusso: santificato, proclamato e venerato dai più che si sono trovati a parlar di vino per mestiere o per diletto.

La sua "santità", il Sangiovese, se l'è tutta meritata. La deve alla grandissima presenza e propagazione sul territorio nazionale, all'estrema duttilità e a quell'identità varietale davvero capace di vestire abiti sempre diversi pur rimanendo stilisticamente fedele a sé stessa.

Dunque, percorrendo la nostra bella penisola, saltando di vigna in vigna, potrebbe essere quasi assurdo non sentirlo nominare, direttamente o per vie traverse, vista la sua forte copertura in ettari sul totale vitato italiano (quasi l'11%). Tuttavia, parlando di Sangiovese, non si può tralasciare di citare le regioni che in maniera predominante e storicamente ne ospitano la coltivazione, prima fra tutte la Toscana. È proprio in questo angolo d'Italia dove l'uva di Giove ("Sanguis Jovis") trova la sua maggiore espressività in termini di quantità e vini prodotti in purezza, grazie in particolare all'importante percorso di ricerca ed esperienza che molti enologi e viticoltori hanno trovato, visto e con saggezza sviluppato nel corso del tempo. Qui, di fatto, sono nate e sono ad oggi regine indiscusse Denominazioni potentissime: dal celebre Brunello di Montalcino all'iconico Chianti Classico, dal Nobile di Montepulciano passando per il Carmignano, fino al Morellino di Scansano e ancora e ancora, come testimonia la nouvelle vague di Montecucco.



"Il Sangiovese è Toscana", sottolinea uno dei grandi protagonisti del vino italiano, l'enologo Luca D'Attoma. "È in Toscana che ha trovato il suo habitat ideale ed è qui che si esprime al meglio. Chi ha provato a impiantarli in California o in Australia ha fatto del vino, ma non ha fatto Sangiovese. Quanto alle altre regioni italiane, bisogna scommettere di più sull'Emilia-Romagna, anche se i romagnoli devono essere più viti-cultori, nel senso di sposare una cultura che punti alla ricerca della massima qualità in vigna".

Già, perché il Sangiovese abita tradizionalmente da sempre un altro importante territorio del vino, dal quale la sua espressività gustativa e stilistica trae grandissimi vantaggi: quella Romagna che grazie ai suoi terroir estremamente vocati è capace di donarci interpretazioni dalla più pronta beva a etichette di grande prospettiva.

A seguire l'Umbria, silenziosamente potente. E anche le Marche, con i suoi terroir capaci di regalare grandi interpretazioni di questo vitigno, ma regione che ancora fatica a concedere al Sangiovese la giusta attenzione. Poi, eccolo a dimostrare tutta la sua capacità di adattamento e spunta in quell'ormai straordinario territorio vitivinicolo che è l'Etna, contesto che rende particolare e estremamente raro ogni cosa vi sia prodotta. Diffuso e conosciutissimo anche in Sud Italia, infatti, il Sangiovese va ad arricchire tante grandi bottiglie, in blend con uve maggiormente presenti e strettamente legati ai luoghi d'origine, dando costantemente una forte e potente spinta caratteriale, creando sempre più connubi di gusto, tradizione e felicità.



## È



2



9



10



11



12

5



6

sinuosa panoramica dello Stivale quella offerta dalla diffusione del Sangiovese. Dalla Toscana alla Sicilia è un proliferare d'interpretazioni, terroir, scelte stilistiche e pennellate, di autore o più semplicemente di grandi vigneron.

L'Altrove della collina di Lamole, tra strapiombi boscosi, terrazzamenti e terre "strappate" al costone, offre una curiosa sinfonia polifonica di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Il **Lam'Oro Toscana Igt Lamole di Lamole (9)** regala grande espressività e complessità aromatica. Per un vino ampio, ricco con piccoli frutti rossi e neri come ciliegia, mirtillo e mora, freschi e in confettura, con pungenti note di vaniglia, e un accenno mentolato. Al palato è caldo, avvolgente. Forte richiamo di tostatura del legno, chiusura con note balsamiche e speziate. Etichetta austera, ricca come il territorio dove nasce. A Castellina in Chianti, prende invece forma il **Sor Bruno Chianti Classico Gran Selezione Docg Il Cellesse (2)**. Dal colore rosso rubino concentrato e intenso, già alla prima analisi spicca l'eleganza e l'audacia di questo vino. Presenta evidenti note di piccoli frutti rossi, lampone, prugna, mammola, portandosi sempre più verso espressioni maggiormente calde di legno tostato, incenso e tabacco. Chiusura su marcate note speziate e una nota balsamica magnificamente espressa. La trama tannica è sottile, la struttura piena e decisa. Tutta la potenza del Sangiovese, espressa con eleganza e raffinatezza del frutto: è il **Brunello di Montalcino Docg Vignavecchia San Polo (8)**. Da subito marcati e vivi i sentori di ciliegia, mora, sottobosco. Note vegetali e floreali di viola. Forte richiamo al legno e alla vaniglia. Più intense le note scure di caffè e tabacco da pipa. Tannini decisi. Un vino etereo, pieno, ricco e appagante. Giunge dalla costa il **Cavaliere Toscana Igt Michele Satta (4)**. Un colore è brillante e vivo, per questo Sangiovese raffinato, elegante e complesso, che si esprime fra note di ciliegia, frutti di bosco, floreali calde di violetta fresca e in marmellata. Marcato il richiamo vegetale: si presenta con erbe aromatiche e mediterranee. Pungente la spezia sul finale. Bella struttura: piena e di grande intensità. Sapido, fresco, di grande beva. I due volti della Romagna. Da una parte, il **Godenza Romagna Doc Sangiovese Predappio Noelia Ricci (5)**. Prugna, ciliegia, frutti di bosco che si mostrano fin da subito, qualche accenno alla mandorla tostata. Al palato presenta un'entrata rustica ma estremamente piacevole. Poi, spezie e un'intensa nota balsamica che lo rende vino caratteriale e complesso. Struttura leggera, avvolgente, che invoglia la beva. Tannini morbidi, finale lungo. L'altra faccia è quella del **Pandolfo Riserva Romagna Doc Sangiovese Superiore Pandolfa (6)**. Al naso un profilo olfattivo complesso di ciliegia, amarena in confettura, lampone e ribes. Poi, vira su note floreali e vegetali molto piacevoli, che delineano un profilo più netto con richiami al sottobosco e ai fiori rossi. Note di cacao e una punta di liquirizia che ne aiuta l'intensità. Un vino teso, tannini decisi, sostenuto da una bellissima acidità. Grande Sangiovese umbro che testimonia la potenza di quest'uva e della terra che lo ospita: è il **Roccafiore Umbria Sangiovese Igt Roccafiore (7)**. Succoso, intenso, vivo. Dalla prugna alla ciliegia, dal vegetale caldo che ricorda il tabacco a pungenti note di spezie. Una beva piacevolissima, un tannico raffinato ed elegante: pulizia, morbidezza e vivacità al calice. Un secondo vino di gran beva a farsi esemplare interprete del vitigno in terra umbra è l'**Umbria Sangiovese di Todi Doc Todini (11)**. Il colore è vivace e intenso. Al naso, grande espressione di frutti rossi, ciliegia, more e frutti

di bosco. Estremamente piacevole e armonico. Gusto pieno e tannino sottile. Il **Rosso Piceno Doc Antonio Failoni (1)** è Sangiovese delle Marche che presenta la sua potenza e la mantiene netta anche in blend con Montepulciano e Merlot. Di grande intensità cromatica, con un rosso rubino estremamente penetrante e marcato. Al naso sprigiona note di piccoli frutti, come mora, mirtillo, ribes e ciliegia. Poi, liquirizia e una punta di rabarbaro. Scure note di cuoio e tabacco da pipa estremamente piacevoli. Al palato è deciso e persistente, riproponendo in una veste più potente i sentori primari. Trama tannica decisa e ben gestita. Forza e potenza la fanno da padrona nel **Paterno Sangiovese Lazio Rosso Igt Trappolini (12)**, interpretazione in purezza dal Lazio. Grande intensità aromatica: ciliegia, amarena in confettura, prugne, lampone, per un mix di frutti che ne rendono l'analisi di forte impatto. Nota di legno moderatamente presente e un lieve accenno al cacao. Struttura importante, tannino deciso, persistenza e morbidezza davvero caratteristici. Ma anche il Sud Italia regala emozioni, quando parliamo di Sangiovese. Lo testimoniano due insoliti racconti di Puglia e Sicilia. Nel **Trabàco Sangiovese Puglia Igp Marco Ludovico (3)** si ritrovano ciliegia matura, piccoli frutti di bosco, note vegetali che ricordano il ginepro e la macchia mediterranea. Si aggiungono lievi sfumature speziate, erbe selvatiche e cenni balsamici. La struttura è corposa, ma lascia un sorso snello ed elegante, con tannino fine e fragrante. Il finale è persistente, fresco: la chiusura con una bella complessità aromatica e richiama ancora la spezia. Da ultimo, si va su "La Montagna". Le pendici dell'Etna si manifestano in un raro Sangiovese: **Unico di Benedetta Igt Terre Siciliane Tenuta Benedetta (10)**. Note di piccoli frutti rossi e spezie lasciano spazio per esprimersi al meglio a quelle scure di tabacco, cacao, cioccolato fondente e cuoio. Salinità, mare e note salmastre si presentano ad ogni sorso, con carattere deciso. Bellissima corrispondenza tra naso e bocca, piacevolissima la sensazione alcolica che sostiene tutta la beva. ○

