

# Il calore rosso

Hanno splendida personalità, sapori morbidi e vellutati. Sentori di vaniglia e di tabacco. Sono i fuoriclasse di Toscana. Etichette dove il sangiovese regna sovrano e, con la sua persistenza, scalda i bicchieri delle tavole d'inverno

DI MARCO GATTI - FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

**B**ello, a dicembre, tirar le somme di 12 mesi di degustazioni. Le produzioni di Australia, Sudafrica e Cile sono di indubbio valore, ma le emozioni arrivano ancora dalla vecchia Europa, con Champagne, Pinot Noir e Riesling di Francia e Germania. In Italia, invece, sono i **rossi di Toscana** a scalare i vertici più alti del podio dove, in un'ideale classifica di assaggi, si distinguono alcuni fuoriclasse. Cinque gioielli in cui **protagonista è il sangiovese**. I campioni? Il celeberrimo **I Sodi di San Niccolò** di Castellare di Castellina; sorso prediletto di Gino Veronelli, è un'etichetta superba, protagonista delle principali aste del pianeta. Ha colore rubino, profumi di frutti rossi, lievi note di vaniglia, sentori di tabacco, caffè, cioccolato. Ampio ed elegante al palato, sorprende per tannino vellutato e finale persistente che ne fa il compagno ideale della selvaggina. Invece, con formaggi di media stagionatura, da provare il **Cepparello** della cantina Isole e Olena. Rubino scarico, ha naso fine con sentori di prugna e amarena, in bocca è caldo, vellutato e armonico. Ha tannini morbidi ed eleganti il **Cavaliere** di Michele Satta riconosciuto da alcuni come il re del Sangiovese. Rubino intenso, al naso è

invitante con note di prugna, ciliegia e violetta che si alternano a quelle di vaniglia e cacao. Sapido e di bella struttura, ha finale elegante con retrogusto di frutta e tabacco, perfetto con le carni rosse. Autentico puledro di razza è poi il **Petrucci** del Podere Forte di Castiglione d'Orcia, in grado di dar del filo da torcere ai più celebri cru d'Olttralpe. Rubino brillante, ha profumi di viola, ciliegia e lampone, note balsamiche, sentori minerali, fine speziatura, con profumi

di cannella, vaniglia e pepe nero. Di splendida personalità, al palato è minerale, caldo e tannico, con retrogusto di pietra focaia e grafite. L'abbinamento perfetto? La cacciagione. E infine, se si vuole scommettere su un'etichetta, il gioco è facile con il **Mocine** di Le Mocine. Da uve sangiovese e barsagliana, ha naso fresco e fruttato, profumi di ciliegia e spezie, sorso caldo e persistente. Fa matrimonio d'amore con la carne alla brace.



- 1 **Cepparello 2006 (155 euro)**. Isole e Olena, Barberino Val d' Elsa (Si). Tel. 055.8072763
- 2 **Cavaliere 2004 (42 euro)**. Michele Satta, Castagneto Carducci (Livorno). [www.michlesatta.it](http://www.michlesatta.it)
- 3 **I Sodi di San Niccolò 2004 (47 euro)**. Castellare di Castellina, Castellina in Chianti (Siena). [www.castellare.it](http://www.castellare.it)
- 4 **Mocine 2008 (15 euro)**. Le Mocine, Asciano (Siena), telefono. 0577.707075.
- 5 **Petrucci 2006 (costa 80 euro)**. Podere Forte, Castiglione d'Orcia (Siena). [www.podereforte.it](http://www.podereforte.it)

E DI  
URA



fumi  
vino,  
di servizio  
. Lo sanno  
, disposti  
ur  
ntorno  
rossi  
bianchi.  
a soluzione  
ncia dove  
ventato  
olo  
co dotato  
ti  
regolabili  
differenti  
no a due  
di formato  
e permette  
a  
servizio,  
ervazione  
uelle  
mantenere  
atteristiche  
anche per  
350 euro.  
alia da  
2.440332.