

Davanti a San Guido, i 3 Prosit di Bolgheri

written by Redazione | 28/03/2022



A Bari l'eccezionale degustazione dell'eccellenza toscana Made in Italy nel mondo: otto etichette di grande eleganza premiate dalla Guida Onav

Il 17 marzo 2022, presso l'HI Hotel di **Bari** è stato proposto "Davanti a San Guido", un evento di straordinario rilievo dedicato ai **3 Prosit di Bolgheri** della Guida **ONAV**. Le otto eccellenze presentate hanno reso possibile la ricerca delle armonie di vitigni internazionali che si esprimono attraverso una territorialità acquisita nel tempo.

Il valore dell'evento ha richiamato l'attenzione di una vasta platea di enoappassionati ed esperti del settore guidati dal direttore del [Consorzio Bolgheri](#), **Riccardo Binda**, che ha presentato il territorio, la storia delle produzioni e introdotto le varie tipologie dell'omonima DOC.

Territorio dei vini DOC Bolgheri

Abbracciata da alte colline e dal Tirreno, la fascia costiera Toscana muove i suoi primi passi nella viticoltura sin dagli Etruschi: vitigni come il Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,

Vermentino, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese e Sauvignon Blanc hanno incontrato condizioni pedoclimatiche tali da consentire la produzione di vini, tra i migliori per stile ed eleganza e riconosciuti a livello internazionale.

Un teatro naturale dove le Colline Metallifere si spingono fino alla costa e che vede 1.163 ettari di DOC rosso e 196 di DOC bianco, su una grandissima variabilità di aree che va dai terreni marini ai suoli alluvionali, un concetto di terroir fortemente evidente e che giustifica la varietà delle produzioni.

Una storia antica

Dobbiamo ai **Conti Della Gherardesca** l'intuizione di sfruttare un territorio così ricco, già prima dell'anno Mille: il noto Viale dei Cipressi, che congiunge Bolgheri a San Guido, fu difatti creato da Guidalberto della Gherardesca, insieme ad una bozza di mappatura delle prime aziende.

Agli inizi del secolo scorso, dopo le difficoltà dovute alla fillossera, fu dato nuovo vigore alle produzioni vitivinicole dai **Marchesi Incisa Della Rocchetta** e **Niccolò Antinori**, ispirati dal modello qualitativo francese. L'arrivo dell'enologo **Giacomo Tachis** consentì di far conoscere quello che sarà il **Sassicaia**, il vino mito dell'enologia italiana che, nell'annata 1985, conquistò i 100 punti assegnati da Robert Parker.

3 Prosit Guida ONAV; la degustazione delle otto etichette premiate

Vini capaci di suscitare profonde emozioni già partendo dalla tessitura del colore, per aprirsi in suggestivi effetti olfattivi, preludio di un sorso sempre di grande eleganza. **In degustazione, le annate del 2018** che, nonostante la giovane età, si sono comunque dimostrate tutte all'altezza dei **3 Prosit**.

Bell'Aja-San Felice

Bell'Aja-San Felice dall'avvolgente rosso rubino intenso. Nel calice si riconosce il timbro bordolese, Merlot e Cabernet Sauvignon, tuttavia, non sottraggono al vino il suo carattere territoriale. Emerge immediatamente il frutto rosso mai sovrastato dall'alcool, accompagnato da evidenti sbuffi balsamici che danno un valore aggiunto. Il sorso arriva morbido, la nota tannica è distesa, riportata in superficie da una sferzata di acidità. Il finale fruttato e goloso gioca su un delicato equilibrio tra freschezza ed eleganza, in cui la spezia fa capolino senza essere invadente e lascia spazio ad uno stile improntato alla snellezza. Info: www.agricolasanfelice.it

Greppicaia-I Greppi

Greppicaia-I Greppi si presenta subito con una colorazione accattivante, rosso rubino profondo. Al naso è un tocco vegetale a caratterizzarlo, seguito da frutti scuri di mora e ribes. La macchia mediterranea e le delicate note balsamiche creano un profilo olfattivo piacevolmente fresco. In bocca entra con un tannino vellutato, supportato da una gradevole acidità. Un carattere più austero al sorso, in cui la frutta sotto spirito, amarena ed eucalipto creano il profilo di una struttura imponente. Il finale si chiude con una lunga scia sapida che rivela l'appartenenza al territorio. Info: igreppi.com

Opera Omnia-La Madonnina

Opera Omnia-La Madonnina crea un bell'effetto cromatico con i suoi riflessi violacei. La macchia mediterranea presenta da subito un naso fresco, cui seguono i frutti nella loro integrità, ciliegia e

prugna. Ricordi salmastri riconducono al territorio. In bocca fa il suo ingresso con una acidità imponente, un tannino che si fa valere e il ritorno di sentori freschi e balsamici. Il corpo sottotono crea aspettative per un vino che è destinato a durare nel tempo. Info: lamadonninabolgheri.it

Castello di Bolgheri

Castello di Bolgheri intenso nel colore, presenta un profilo prevalentemente più vegetale con importanti toni balsamici che concorrono a dare eleganza al sorso. Il frutto, scuro e maturo, compare solo in seguito. Il sorso trova coerenza con l'olfatto e risulta polposo, ricco, con ritorni di ciliegia e more e una lunga scia sapida che accompagna la chiusura fresca e tannica. Info: www.castellodibolgheri.eu

Sondraia-Poggio al Tesoro

Sondraia-Poggio al Tesoro si presenta rosso rubino intenso e fa già presagire sentori fruttati rossi e freschi, il timbro appare volgersi più verso note tostate, con cenni di speziatura dolce. Il sorso è attraversato da una buona acidità e un tannino ben presente ma che rimane in equilibrio. Il finale regala note sapide ed una elegante freschezza. Info: www.poggioaltesoro.com

Argentiera-Tenuta Argentiera

Argentiera-Tenuta Argentiera mostra un bellissimo rubino, ricco di sfumature violacee. Si apre al naso con note distintive di mirto e macchia mediterranea, cui seguono ribes e mirtillo e delicati soffi di tostature. Il sorso si apre in modo sinfonico, elegantissimo, il frutto e la spezia appaiono integrati in una struttura di corpo. La bocca si lascia avvolgere da una piacevole acidità, il finale salino rende il sorso lungo e persistente. Info: www.argentiera.eu

Grattamacco-Collemassari

Grattamacco-Collemassari si presenta con un bel rosso rubino brillante. Il frutto apre l'olfatto con ciliegia e cassis insieme a piacevoli sentori balsamici, integrata alle note speziate mai eccessive. Il sorso è sapido, piacevolmente spigoloso con la sua sferzata acida. Il carattere fruttato è pieno, ricco, integro ma maturo e crea un sorso importante insieme ad un tannino che non sovrasta ma crea equilibrio. Info: www.collemassariwines.it

Sassicaia-Tenuta San Guido

Sassicaia-Tenuta San Guido porta con sé l'eleganza visiva tipica dei grandi vini. Al naso è un gioco di equilibri, in cui l'amarena, la mora e il ribes cedono dolcemente il passo alle erbe mediterranee e a delicati sentori tostate. La speziatura rimanda ad un leggero ricordo di noce moscata e pepe. Il sorso arriva austero, ricco, composto, con una acidità presente ma avvolgente, un tannino che mostra la sua energia ma senza sovrastare. Il frutto lascia il posto a note tostate che si integrano e si intrecciano in una tessitura gustativa senza eccessi e stonature. Tutto appare sfumato ed in equilibrio, in un gioco di armonie ineguagliabile che lasciano un ricordo gustativo di lunga durata. Info: www.tenutasanguido.com