



## È una Toscana da record quella raccontata dalla Guida Slow Wine 2024

**La regione italiana apprezzatissima nel mondo (anche) per i suoi vini quest'anno ha fatto incetta di premi e riconoscimenti. Da Slow Wine arrivano 36 Chioccioline, 20 Bottiglie, 5 Monete e 112 Top Wine**

La fama della Toscana come terra di grandi vini è talmente conclamata che non vi sarebbe neanche bisogno di ribadirlo. La nutrita gamma di etichette d'eccellenza e il variegato patrimonio ampelografico sono talmente vasti che le 320 cantine raccontate nella **Guida Slow Wine 2024** rappresentano solo un piccolo frammento di tanta ricchezza.

La passione e l'impegno profusi ogni volta dal "gruppo d'assalto" toscano di Slow Wine sono davvero ammirevoli, e è plausibile supporre che far parte di questo dream team sia il sogno proibito di numerosi amanti del vino buono, pulito e giusto di questa leggendaria regione.

## La Toscana nella Guida Slow Wine 2024

Con la sua storia millenaria, **la Toscana del vino è da sempre terra di primati**. È la regione che può vantare il riconoscimento della **prima DOC** e della **prima DOCG d'Italia**. Sebbene con il D.P.R. del 3 marzo del 1966 furono riconosciute le prime 4 DOC italiane, sarà poi la **Vernaccia di San Gimignano** la più veloce a pubblicare il disciplinare di produzione sulla Gazzetta Ufficiale, diventando così il primo vino a Denominazione di Origine Controllata del Belpaese.

Il primato dell'eccellenza si consolida definitivamente il 1° luglio 1980, giorno in cui viene pubblicato il D.P.R. che assegna le prime DOCG italiane al [Brunello di Montalcino](#) e al **Vino Nobile di Montepulciano**. È però il Nobile ad avere l'onore di ricevere la prima fascetta DOCG (AA 000001), e tutto il resto è storia.

Una storia che quest'anno Slow Wine ci racconta con **36 Chioccioline, 20 Bottiglie, 5 Monete e 112 Top Wine**. Impossibile scegliere tra le 320 aziende che vi invitiamo a scoprire sfogliando le pagine di questa autorevole guida, perché ognuna di esse è un autentico sussulto al cuore. E così preferiamo rimanere per comodità nelle tre denominazioni apripista dell'eccellenza, presentando tre piccole realtà, vincitrici del premio **Top Wine**, che incarnano alla perfezione tutta l'essenza della filosofia Slow.

### Vernaccia di San Gimignano – Top Wine

Federico Montagnani, enfant prodige di **San Gimignano**, insieme al padre Pietro, è da sempre un formidabile vigneron. Ma è solo da qualche anno che ha deciso di implementare la sua cantina **Terre di Sovernaja** e, con il prezioso contributo del giovane e talentuoso **enologo Andrea Pizzolato**, ha spiccato immediatamente il volo.

Federico è entrato in guida lo scorso anno, aggiudicandosi contestualmente il premio **Top Wine**, e ripete oggi l'impresa piazzando nuovamente la sua **Vernaccia di San Gimignano DOCG Viti Sparse 2021** ai vertici della denominazione.



Vernaccia di San Gimignano DOCG Viti Sparse 2021 (Foto © Augusta Boes).

## Brunello di Montalcino – Top Wine

Ilaria Martini, con la sua minuscola [San Guglielmo](#), è entrata di recente e in punta di piedi sulla scena di **Montalcino**. Consapevole che, per emergere in un'areale così blasonato, non poteva che puntare immediatamente tutto sull'eccellenza, si butta a capofitto in questa nuova sfida.

All'esordio con il millesimo 2016 si fa subito notare e, in soli due anni, conquista un meritato posto Nella guida Slow Wine, ricevendo il riconoscimento come **Top Wine** per il suo **Brunello di Montalcino DOCG 2018**. Con poco più di un ettaro a forma di cuore, incastonato in un incantevole bosco, Ilaria ha irrimediabilmente conquistato numerosi estimatori grazie ai suoi vini vibranti, equilibrati, precisi e molto leggiadri.



Il San Guglielmo Brunello di Montalcino DOCG 2018 (Foto © Augusta Boes).

## Vino Nobile di Montepulciano – Top Wine

“Tutto il tempo che serve”: è questo il motto della virtuosa cantina [Podere il Macchione](#) a Montepulciano. E nell’anno in cui esce in commercio la Riserva 2019, Simone Abram presenta invece il suo **Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2017**, e nonostante le difficoltà dell’annata, si posiziona immediatamente tra i **Top Wine 2024**.

Dedizione, pazienza, selezione spasmodica delle uve, rispetto per i preziosi insegnamenti della Natura, sono questi i valori che contraddistinguono l’approccio alla vigna e la filosofia di produzione di Simone.

La scelta di utilizzare il **Sangiovese in purezza** conferisce a tutte le sue etichette, e ancor di più al vino Riserva, quei tratti di vibrante eleganza e inequivocabile magnificenza distintivi delle massime espressioni di questo vitigno straordinario.

E per chi non ha potuto partecipare alla grande festa tenutasi a Milano lo scorso sabato, ci sono ottime notizie: la celebrazione si ripeterà in occasione della terza edizione di **Slow Wine Fair, a BolognaFiere, in programma dal 25 al 27 febbraio 2024**.



**Data di creazione**

13/10/2023

**Autore**

augusta-boes