

Supertuscan: quando uscire dagli schemi regala vini nobili

scritto da Redazione | 06/07/2020



Nati per esaltare la qualità e valorizzare le peculiarità di singoli produttori, hanno avuto un successo internazionale facendo scoprire aree vitivinicole toscane prima trascurate

La **produzione di vino in Toscana** ha origini antiche ed è accertato che furono gli Etruschi a introdurre la viticoltura nella regione fin dal 500 a. C., poi intensificata nell'epoca romana.

Un'importante fase dell'enologia toscana risale agli anni Ottanta, caratterizzati da una maggiore ricerca della qualità, da ottenere grazie alla selezione in vigna e all'utilizzo di tecniche innovative in cantina. Inoltre si diffuse l'utilizzo delle *barrique*, si rese più pregevole il sangiovese e furono introdotti vitigni internazionali per blend poi diventati iconici.

Questo fermento enoico portò molti produttori a lanciare **vini di alta qualità**, definiti **Supertuscan** per il grande successo internazionale che riscossero pur non rientrando in alcuna denominazione.

Cosa sono i vini Supertuscan

Il termine “**Supertuscan**” fu utilizzato inizialmente dalla stampa anglosassone alla metà degli anni Ottanta ma, in realtà, il “movimento” era iniziato già alla fine degli anni Sessanta. Nel 1968 erano già nati il **Sassicaia** e il **Vigorello di San Felice**, un sangiovese in purezza prodotto nel cuore del Chianti Classico, seguiti dal **Tignanello** nel 1971 (un blend di sangiovese, cabernet sauvignon e cabernet franc).

Sono vini rossi di alto pregio ottenuti o da **sangiovese in purezza** oppure da blend di tale uva e vitigni internazionali, coltivati in zone diverse da quelle che ospitano le viti del Chianti Classico. Un'altra specificità dei Supertuscan è il passaggio in barrique per un certo periodo.

Perché sono nati i Supertuscan

L'origine dei Supertuscan è legata al desiderio, maturato negli anni Ottanta da molti produttori toscani della zona del Chianti Classico, di privilegiare la qualità rispetto alla quantità, un'esigenza che divenne ancora più forte nel 1986 quando lo **scandalo del vino al metanolo** compromise fortemente la fiducia del consumatore nei confronti dell'intero sistema.

La creazione di vini frutto di blend tra vitigni autoctoni e internazionali, con passaggio in barrique e la cui validità si potesse legare al buon nome della cantina, sembrò un ottimo modo per elevare il pregio dell'offerta, restando svincolati dai paletti delle denominazioni. Va anche ricordato che una delle cose importanti che hanno ottenuto i Supertuscan è la valorizzazione di nuove aree vitivinicole come la **Costa tirrenica**, da sempre trascurata.

I vini supertuscan oggi

Oggi il mercato offre un'ampia [selezione di vini supertuscan](#), tale da accontentare anche gli appassionati più esigenti. Tra le cantine che li propongono, non è difficile trovare vini supertuscan di grande pregio, venduti a prezzi stellari. Non è un caso che tali etichette e tipologia hanno un successo mondiale quasi paragonabile allo stesso Chianti Classico.

Il sangiovese in Toscana

Il 65% della superficie vitata in Toscana è a base di sangiovese, protagonista anche nella produzione dei **grandi rossi toscani**, dal Chianti al Brunello di Montalcino, dal Vino Nobile di Montepulciano al Morellino di Scansano.

Se fino al 1996 per il Chianti Classico si utilizzavano anche uve a bacca bianca, oggi il **disciplinare di produzione** impone **almeno l'80% di sangiovese** con l'aggiunta di uve a bacca rossa di vitigni autoctoni (canaiolo, malvasia nera o colorino) oppure internazionali come il cabernet sauvignon e merlot.

Il Chianti Classico, tanto amato nel mondo

Sicuramente tra i [vini toscani](#), il Chianti e il Chianti Classico sono tra i più famosi al mondo ma va ricordato che si tratta di due differenti DOCG, ciascuna con un proprio disciplinare, una zona di produzione e un Consorzio di tutela.

L'area di produzione del **Chianti Classico** comprende nove comuni tra Firenze e Siena. Si tratta di un territorio di 70.000 ettari (di cui 7.200 iscritti all'Albo della D.O.C.G. per la produzione di Chianti Classico), particolarmente vocato alla produzione di vini di qualità.

Ricco di fascino, offre un susseguirsi di dolci colline a base di viti e olivi, borghi incantati e fortezze, castelli e cantine che accolgono i wine lover per far degustare i loro nettari.