

28/04/2022

<https://www.iconmagazine.it/food/itinerari-regionali-del-vino-quali-etichette-assaggiare-in-toscana/>

I C O N



Itinerari regionali del vino: quali etichette assaggiare in Toscana

28 Aprile 2022

di **Penelope Vaglini**

La Toscana è la terra del vino per eccellenza fin dai tempi degli Etruschi e oggi vanta molteplici espressioni enoiche ricercate dagli estimatori di tutto il mondo.

Il vino, in Toscana, è la materia che più di tutte ha plasmato i profili delle colline. Dalle valli senesi, passando per la Maremma, arrivando alle pendici dell'Argentario, chilometri di filari si protendono fino a toccare le scogliere a picco sul mare. I primi a produrlo sono stati gli Etruschi: durante l'Era del Bronzo lo trasportavano all'interno delle anfore per poi degustarlo in preziosi calici in metallo. Furono proprio loro, secondo gli storici, a insegnare ai romani l'arte della coltivazione della vite e la produzione del nettare d'uva. Grazie a questi popoli e alla vocazione dei territori toscani, il vino è fortemente radicato nella cultura regionale e oggi disegna una mappa che è un mosaico di terroir capaci di esprimere le potenzialità di numerose varietà di vite, dalle quali si producono vini completamente differenti in termini di corpo, aromi e abbinamenti a tavola. Per la maggior parte sono rossi e rosati, provenienti in larga percentuale da zone collinari, con diverse denominazioni di origine tra DOCG, DOC e IGT.

Le zone del vino in Toscana

Il centro della Toscana, con le sue colline da cartolina, è anche il luogo che ha scritto la storia del Sangiovese. Tra Firenze e Siena si sviluppa l'area del **Chianti Classico**, nei pressi di Prato c'è la zona del **Carmignano** (la più antica denominazione italiana nata con un bando del Granduca di Toscana all'inizio del '700), mentre i territori attorno a Siena vantano la produzione del **Brunello di Montalcino** e del **Vino Nobile di Montepulciano**. A **San Gimignano** si produce la celebre Vernaccia, mentre la provincia di Firenze è nota per la zona del Pomino. La costa che affaccia sul Mar Tirreno è terra di Supertuscan e vitigni internazionali a **Bolgheri**, mentre la **Maremma** conta sui prolifici territori in provincia di Grosseto tra cui quello del **Morellino di Scansano**. I vitigni più rappresentativi della Toscana sono senz'altro Sangiovese, Cilieggiolo e Canaiolo nero, mentre Ansonica, Chardonnay e Vermentino sono quelli a bacca bianca più diffusi. Tra gli internazionali si trovano infine Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Pinot Nero.

I vini toscani da conoscere

Parabuio, Toscana Rosso IGT 2018, Castello di Meleto



Parabuio, Castello di Meleto.

Nasce in una vigna nascosta in mezzo al bosco, su una valle scoscesa che è stata rifugio di partigiani in tempo di guerra. Il **Parabuio** è un 100% Merlot tipicamente "chiantigiano" che conquista con i suoi aromi di ribes nero, marasca e vaniglia, che si aprono a incursioni speziate. Il sorso è morbido e sorprendentemente fresco, dalla buona persistenza. Lo si degusta con formaggi mediamente stagionati e con carni rosse.

