

TUSCANY' BEST WINE

Calevro e Ruschi Noceti stregano i giovani enologi

LIVORNO. Gli eleganti saloni del «ritrovato» Grand Hotel «Palazzo» e tra gli splendori di marmi di Carrara si è svolta la prima edizione di «Tuscany's Best Wine», organizzata da «Just4Elite Group» di Marco Gammannosi, un evento che doveva scegliere due vini toscani per essere invitati al «Montecarlo Wine Festival» che si svolge tra pochi giorni nel Principato di Monaco.

Accanto alla giuria «ufficiale» presieduta da Claudio Mollo, c'era anche una giuria di giovani del corso enologico della Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa: loro hanno aggiudicato la «vittoria» a «Salarico» 2007 (Merlot e Syrah, un po' di Barsaglina e Sangiovese) dell'Azienda Agricola «Calevro» di Massa, un vino che affonda le sue radici nelle colline del Candia. L'azienda è nata negli anni 60 voluta da «Nonno Lino», tra i primi a credere nella qualità dei Vini del Candia. I nipoti hanno rilevato l'attività, recuperando vecchie vigne ed acquisendo nuovi terreni. Il riconoscimento è stato consegnato ai responsabili dell'azienda da Iasmin Calamita, tutor del corso enologico di viticoltura dell'Università di Pisa. Un'altra azienda della nostra provincia ha ottenuto un vistoso successo: la «Fattoria Ruschi Noceti» di Pontremoli. «La Costa» 2006 Rosso Igt (da uve autoctone a maggioranza Pöller vinificato in rosso e invecchiato due anni); «Otto Ottobre» Bianco Igt (Durella e Lunga, vendemmia tardiva) è stato gradito dagli esperti ma soprattutto il «Passito di Pöller», ottenuto da uva Pöller fatta appassire 100 giorni su cannicci, ha entusiasmato i tecnici. Piero Anichini di Campi Bisenzio ha presentato una serie di opere per «Vino d'Autore». Anche Ernesto Venanzi era presente con le «etichette d'autore» per le bottiglie dedicate al «Malizia» il capostipite dei Grimaldi, prodotte dall'Azienda «Le Giuncaie» di Montescudaio.

Gianfranco Grossi

Un momento della cerimonia di premiazione al Grand Hotel Palazzo di Livorno



GIORGIO L. PERI