

27/01/2011 - [Il vino](#)

L'Aleatico che nasce sull'isola di Capraia



In uno scenario di incantevole bellezza, all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, sull'Isola di Capraia, nella zona chiamata «Il Piano Santo Stefano» è dislocata l'azienda agricola biologica La Piana. Un luogo di grande fascino dove i profumi, i colori e la magia del passato si fondono insieme. L'azienda agricola La Piana dal Duemila ha operato un attento restauro dei terreni, un tempo curati dai detenuti della colonia penale che vi risiedevano durante la loro pena, fino alla dismissione dal carcere. Oggi sono state riportate a nuova vita le vigne di aleatico, un vitigno molto diffuso in Toscana, sulla

fascia costiera e sull'isola di Capraia, dove trova il suo habitat più idoneo. Ma La Piana, ora è diventata anche un'azienda didattica, in quanto non si è fermata solo al recupero della viticoltura, ma ha riportato in auge un luogo che parla di antichi approdi di conquistatori, di un ambiente ricco di macchia mediterranea, di erbe officinali, di fiori unici come la rosa antica, una varietà di rosa dal colore intenso e dai profumi inebrianti.

Ritornando al vino, il fiore all'occhiello dell'azienda è l'Aleatico Toscano IGT 07 Cristino, un uvaggio di aleatico in purezza prodotto seguendo i canoni dell'agricoltura biologica, mediante raccolta manuale delle uve e appassimento su graticci per almeno 20 giorni. Il risultato è un vino rosso passito corposo, intenso, aromatico con un quid di speziato sul finale. In bocca è caldo, morbido, di una dolcezza mai sopra le righe e una acidità fruttata ben bilanciante (C). Altra bella etichetta è l'aleatico toscano IGP 09 Rosa della Piana, da uve aleatico senza necessità di appassimento. Un vino elegante, strutturato, profumato, dal gusto pieno, fresco e vellutato (C).

Parma in bottiglia

Le Tenute Costa

tra Maremma e Langhe

Altro viaggio tra gli strajè del vino con la famiglia Costa. Dal 2008 le Langhe e la Maremma e due aziende, Due Corti e Terre di Fiori, una sola proprietà e una sola etichetta come denominatore comune: Le Tenute Costa. Così dalle Langhe ecco un elegante Dolcetto d'Alba Due Corti, (88/100 per Veronelli) colore rubino carico, dai profumi ricchi di frutti di bosco rossi e note speziate. In bocca è strutturato, fresco, con tannini equilibrati e lunga persistenza (C). Sempre da Due Corti, il Barolo Duecorti 06 (92/100 per Veronelli, 16/20 per L'Espresso), un vino strutturato, elegante con sentori di frutti di bosco, note terrose e tostate. Al gusto è intenso, morbido, suadente con tannini fini e lunga persistenza (F). Passando in Toscana da Terre di Fiori, il Morellino di Scansano 08, (2 bicchieri per il Gambero, 14,5/20 per L'Espresso) complesso elegante dai profumi fruttati, floreali e toni balsamici e officinali. Al palato è intenso, elegante con tannini delicati e di lunga persistenza (D). Chiudiamo sempre dalla Tenuta Terre di Fiori con Acanto IGT Maremma Toscana 07, (15/20 per L'Espresso) vino deciso, con sentori di frutti di bosco e note erbacee e terrose. Al palato è strutturato, equilibrato nei tannini e finale delicatamente fumé (D).