

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



CARMIGNANO DOCG

di Marino Forcellini

Una degustazione di Carmignano è stata l'occasione per conoscere meglio questo grande vino.

Vediamo di approfondirne la conoscenza.

Innanzitutto la provenienza: dalla Toscana, in provincia di Prato. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione "Carmignano" devono essere prodotte nei terreni collinari dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano. Una piccola zona con una superficie vitata totale di circa 220 ettari. Vediamo un po' la storia.

A Carmignano si produceva vino fin dall'epoca etrusca e romana, come testimoniano il ritrovamento di vasi di vino all'interno di alcune tombe etrusche.

Nel 1600 il poeta Francesco Redi lo decanta come vino 'degno di Giove'.

Carmignano inoltre è una delle 4 zone a vocazione viticola regolamentate dal Granducato di Toscana, che nel 1716 aveva redatto norme precise relativamente alla produzione, i limiti geografici e il commercio dei vini prodotti in queste aree, di fatto una vera e propria anticipazione del concetto di "doc".

Il Carmignano può essere considerato il progenitore dei cosiddetti vini "[Super tuscan](#)", i grandi vini toscani che utilizzano i vitigni internazionali (in modo particolare Cabernet e Merlot), infatti la presenza del Cabernet è attestata nell'uvaggio del Carmignano da oltre cinque secoli. Secondo la tradizione i primi vitigni sarebbero stati trapiantati su queste colline per desiderio di Caterina de' Medici, quando nel sedicesimo secolo fu regina di Francia. Alcuni produttori usano ancora il vecchio nome di "*uva francesca*", che forse storpiandolo ne indicava la provenienza.

Negli anni 30 ebbe un declino, perché il vino prodotto nella zona di Carmignano venne incluso nella zona di produzione dei vini del Chianti e successivamente venne compreso nella omonima DOC come Chianti della sottozona Montalbano, con una perdita delle caratteristiche originali e quindi della qualità del vino prodotto, in quanto il disciplinare non consentiva l'uso del vitigno Cabernet. Solo quando nel 1975 al vino Carmignano venne riconosciuta un'autonoma Doc (Denominazione di Origine Controllata), che prevede l'utilizzo dei vitigni storicamente presenti su questo territorio, ha riacquisito le proprie qualità organolettiche che sono diverse dal Chianti. Nel 1990 ha avuto il riconoscimento della Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

I vitigni previsti nel disciplinare sono: Sangiovese minimo 50%; Canaiolo nero fino al 20%; Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente, dal 10 al 20%; Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%.

Possono concorrere alla produzione le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 10% del totale.

In realtà attualmente la percentuale di Sangiovese normalmente è almeno del 70%, mentre si è quasi completamente abbandonato l'utilizzo dei vitigni a bacca bianca.

Attualmente le Aziende che producono Carmignano sono 11 e nella degustazione citata abbiamo potuto degustare un vino di ogni Azienda.

Il disciplinare prevede due tipologie:

“Carmignano” che non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve;

“Carmignano riserva” che può essere immesso al consumo a partire dal 29 settembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

E' previsto un periodo di invecchiamento che deve essere effettuato in botti di rovere e/o di

castagno, di almeno otto mesi per la denominazione

“Carmignano” e di almeno dodici mesi per la denominazione “Carmignano riserva”.

I vini in degustazione erano i seguenti:

6 della tipologia “Carmignano”:

Carmignano 2016 - Podere Allocco

(80% Sangiovese, 20% Cabernet,
5% Shiraz)

Carmignano 2015 – La Borriana

(70% Sangiovese, 20% Cabernet,
5% Canaiolo)

Carmignano 2015 – Santa Cristina in Pilli, Fattoria Ambra

(85% Sangiovese, 10% Cabernet)

Carmignano 2015 – Il Sassolo

(80% Sangiovese, 15% Cabernet,
5 Shiraz)

Carmignano 2013 – Castelvecchio

(80% Sangiovese, 20% Cabernet)

Carmignano 2012 – Sancti Blasii, Colline San Biagio

(70% Sangiovese, 20% Cabernet,
10% Merlot)

5 della tipologia “Carmignano Riserva”:

Carmignano Riserva 2015 Il Circo Rosso, Pratesi

(70% Sangiovese, 20% Cabernet,
10% Merlot)

Carmignano Riserva 2015 Trefiano, Tenuta di Capezzana

(80% Sangiovese, 15% Cabernet,
5% Canaiolo)

Carmignano Riserva 2014 Le Farnete

(80% Sangiovese, 20% Cabernet)

Carmignano Riserva 2014 – Piaggia

(70% Sangiovese, 20% Cabernet,
10% Merlot)

Carmignano Riserva 2012 – Vigna Grumarello, Tenuta Artimino

(75% Sangiovese, 20% Cabernet, 5% Canaiolo).

I vini degustati sono stati tutti molto interessanti, naturalmente anche se con caratteristiche comuni, tutti diversi per vari motivi, diverso invecchiamento, terreno di provenienza e diversa composizione dei vari vitigni.

Per quanto riguarda il colore andiamo da un rubino brillante a colori tendenti al granato per il diverso periodo di invecchiamento, ma anche un colore più intenso e scuro quando diminuisce la percentuale di Sangiovese.

Troviamo normalmente una grande complessità di frutta rossa matura e spezie dolci con ottima armonia e corposità arricchita da una grande persistenza ed un'ottima vena acida.

Come abbinamenti si accompagna bene a secondi piatti a base di carne rossa, cacciagione, selvaggina e formaggi e salumi molto stagionati, ma anche ad un piatto molto semplice come la fettunta toscana.

Sicuramente sono vini che hanno la possibilità di un lungo invecchiamento, in modo particolare per la denominazione "Carmignano Riserva" i vini degustati hanno ancora la possibilità di una lunga evoluzione che li arricchisce.

