

# Civiltà del bere

la rivista italiana di vino e cultura gastronomica. Fondatore [Pino Khail](#) - Direttore [Alessandro Torcoli](#)

## Riva destra e sinistra. Della Gironda? No, dell'Arno!

- di [Alessandro Torcoli](#), 9 ottobre 2014



C'era bisogno di una nuova Doc? Si chiedeva ieri pomeriggio a Roma, durante la presentazione della **Valdarno di Sopra**, Daniele Cernilli. Domanda retorica e risposta da consumato maestro di cerimonie: se una ne aveva diritto, è proprio questa. Possiamo dire, però, che Doctor Wine aveva ragione. Qui la posta in gioco è la rivincita di un territorio dove storicamente si produce del gran vino, e allora avanti tutta... Anche se, questo nome complesso, non aiuterà la comunicazione. Quanto sarebbe stato più utile poterla chiamare "Arno". Punto. Ma è la burocrazia, si sa, a decidere e per non incorrere nelle lungaggini di Bruxelles, i promotori della Doc hanno preferito appoggiarsi a una Denominazione pre-esistente, anche se solo sulla carta.

Dunque, memorizzare: Valdarno o Val d'Arno di Sopra, approvata nel **2011**, ma con un battagliero **Consorzio riconosciuto 3 mesi fa**. Sono in uscita una dozzina etichette, e nel 2015 arriva la magna pars. L'area copre un territorio nella provincia di **Arezzo** che abbraccia una sponda pre-appenninica, **Pratomagno**, che sbarra i venti freddi, che possiamo chiamare riva sinistra, left bank, dell'**Arno**. L'altra riva, quella destra, si chiama **Pietraviva** e si allunga verso Firenze e il Chianti. I panorami sono unici al mondo, compreso il Ponte a Buriano che secondo alcuni è quello dipinto alle spalle della Gioconda.



Da sinistra Daniele Cernilli, Fabio Turchetti, Alessandro Torcoli e Luca Sanjust, presidente del Consorzio della Doc Valdarno di Sopra

Dicevamo, l'area è storica, davvero, e già Cosimo III de' Medici nel **1716** **qui** scriveva **il più antico disciplinare** (con norme amministrative) che si conosca. Per tornare a Bordeaux, 150 anni prima della classificazione del 1855. Un documento del 1836 presentato ai Georgofili di Firenze dell'agronomo Giorgio Perrin, antico proprietario della fattoria di Petrolo, identificava precisamente gli appezzamenti migliori, quelli con i valori fondiari più elevati. La storia più moderna invece vede la Val d'Arno servire da serbatoio del Chianti. Finché alcune aziende non ci hanno creduto e creato dei grandi vini, che però finivano irrimediabilmente etichettati come vini da tavola o, in seguito, Igt. Ha prevalso il brand, per un periodo, finché l'orgoglio della terra non è riemerso, ed eccoci all'oggi, con la volontà di identificarsi in una regione viticola di prestigio: e i 30 consorziati sono straordinariamente uniti, aperti al confronto e battaglieri. Il presidente è **Luca Sanjust**, titolare della Fattoria di **Petrolo**, e segretario Ettore Ciancico.

I vini possono essere prodotti con diverse uve, autoctone (**Sangiovese, Colorino, Pugnitello, Malvasia nera**) e alloctone (**Merlot, Cabernet e Syrah**). Il Sangiovese ha una sua tipicità, diverso da Radda, Greve, Montalcino, Montepulciano. La maturazione è più completa, pur mantenendo la freschezza. La neonata Denominazione punterà particolarmente sui **Cru**, i vini di vigna.

All'incontro capitolino di ieri abbiamo assaggiato 14 etichette Valdarno di Sopra Doc. Ecco **i nostri cinque preferiti**:

1. **Petrolo** – Boggina, Valdarno di Sopra Sangiovese 2012. Frutto netto, con note di sottobosco, nuances di fungo, e scorza arancia che preannuncia freschezza. Al palato pulizia, linearità, freschezza, lunghezza (92/100, € 42-44 a scaffale)
  2. **Il Borro** – Valdarno di Sopra Syrah 2013 (campione da botte). Prugna, ciliegia e spezie. Frutto intenso, pepe varietale, intensità e finezza al palato (90/100, sul mercato a breve)
  3. **La Traiana** – Campogialli, Valdarno di Sopra Chardonnay 2011 (90/100, € 16-18 sullo scaffale)
  4. **Petrolo** – Inarno, Valdarno di Sopra Sangiovese 2013. Da vigne di piccoli viticoltori. Composta di piccoli frutti a bacca nera. Palato morbido, buona struttura sostenuta da una considerevole acidità. Un best-buy (89/100, € 10-14 sullo scaffale)
  5. **Fazuoli** – Valdarno di Sopra Merlot 2013 (campione da botte). Fruttato intenso di lampone, come primi cenni di tabacco dolce. Freschezza in bocca con tannini setosi. Buona persistenza (87/100, € 10-14)
- *pubblicato in Aziende e vini, In Evidenza, Mondo del Vino, Notizie, Toscana*
  - *Daniele Cernilli, evento, Fabio Turchetti, Luca Sanjust, nuova Doc, riva destra, riva sinistra, tasting, Valdarno, Valdarno di Sopra*