

Piaggia, grande slam di premi

Carmignano: i vini di Vannucci strappano a tutte le guide il massimo punteggio

DOMANI SARA' l'unico pratese presente alla Città del gusto di Roma, la casa del Gambero rosso che per un giorno ospiterà tutta l'eccellenza enologica italiana assegnando i premi alle aziende migliori. Mauro Vannucci, titolare di Piaggia insieme alla figlia Silvia, quest'anno ha realizzato un grande slam da sogno. Tutte le principali guide nazionali gli hanno assegnato il massimo punteggio e l'unico vino che in Italia non ha raggiunto il top, il cabernet franc in purezza Poggio de' Colli, è stato invece esaltato da Robert Parker, il più influente critico del mondo, sul numero di agosto del suo report Wine Advocate. Adesso manca solo l'ultima ciliegina, ovvero l'inserimento di Piaggia fra le prime 10 aziende italiane nella classifica annuale stilata dal settimanale «Milano Finanza». Ma c'è speranza. «Credo proprio che ce la faremo

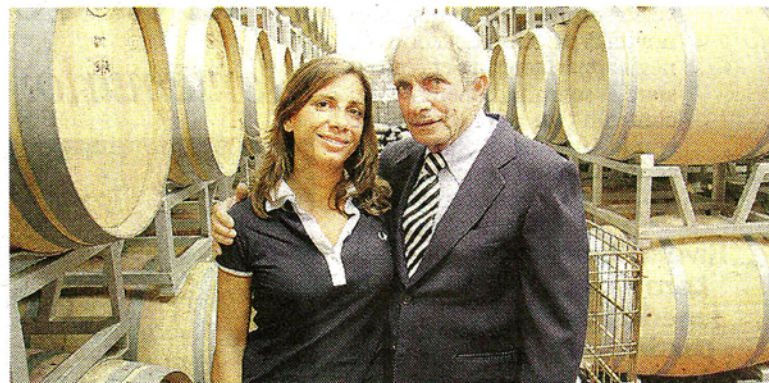
— dice Vannucci — Quest'anno ci siamo tolti delle grandi soddisfazioni. Il 2006 è stata un'annata eccellente, l'uva era sana e matura al punto giusto, poi c'è stato il solito, scrupoloso lavoro in cantina con gli enologi Alberto Antonini ed Emiliano Falsini e alla fine i risultati si sono visti. Credo che anche il 2009 ci darà grandi bottiglie». Essere insieme al gotha italiano del vino per Vannucci sta diventando un'abitudine, così domani a Roma il suo Piaggia non sarà una novità accanto ai celebrati Brunello di Montalcino e Barolo. Del resto il curriculum dell'annata 2006 parla chiaro: il Piaggia ha ottenuto le super tre stelle della guida Veronelli, le cinque bottiglie sulla guida dell'Espresso ed i cinque grappoli

VIAGGIO
Il produttore domani
sarà a Roma
su invito
del Gambero rosso

dai sommeliers dell'Ais, in più 92 punti da Wine Advocate e 92 punti da Wine Spectator. Restando al 2006, il Poggio de' Colli ha strappato a Parker un ottimo 94 e 92 da Wine Spectator, mentre l'annata 2007 è stata premiata dal Gambero rosso che ha assegnato i tre bicchieri al Sasso, il vino base (92 punti da Wine Advocate e 90 da Wine Spectator). Proprio questo riconoscimento è valso a Vannucci l'invito a Roma.

Piaggia e Sasso sono un blend di sangiovese (70%), cabernet franc e cabernet sauvignon (20%) e merlot (10%), con l'unica differenza che il Piaggia è una riserva e quindi l'affinamento in bottiglia è più lungo e la commercializzazione avviene con un anno di ritardo.

Leonardo Biagiotti
leonardo.biagiotti@lanazione.net



COPPIA VINCENTE Mauro e Silvia Vannucci gestiscono l'azienda di famiglia. Quest'anno Piaggia ha ottenuto super votazioni da tutti