



L'ALTRA TOSCANA CHIUDE IN BELLEZZA LA SETTIMANA DELLE ANTEPRIME

Firenze, 19 febbraio 2024_ Un grande lavoro di squadra tra i Consorzi di Tutela che aderiscono **all'Associazione L'Altra Toscana** ha consentito l'organizzazione dell'evento che, per il terzo anno, va a chiudere la Settimane delle Anteprime Toscane. A Palazzo Affari, a Firenze, **diciotto Denominazioni** hanno portato in degustazione **le loro nuove annate: oltre 350 etichette che raccontano sfaccettature diverse, e forse meno conosciute, della Toscana enologica**. Una selezione di stampa internazionale e di operatori del settore hanno preso parte alla giornata.

*“L'Associazione L'Altra Toscana, ad oggi, rappresenta ben **il 40% dell'imbottigliato regionale**”, spiega **Francesco Mazzei** alla guida dell'Associazione e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, capofila del progetto. “Siamo entusiasti di vedere tanto interesse, da parte della stampa e degli operatori del settore, nei confronti di un'iniziativa che abbiamo fortemente voluto, consci di poter arricchire, con le innumerevoli varietà e diversità che ci caratterizzano e con punte di qualità sempre più alte, la proposta enologica regionale.”*

In degustazioni i vini delle DOP e IGP che molto hanno ancora da raccontare per farsi conoscere: **Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Cortona, Valdarno di Sopra, Terre di Pisa, Chianti Rufina, Terre di Casole, Grance Senesi, Montescudaio, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Toscana**.

“Speriamo che questa ultima giornata, che va a chiudere una settimana intensa in cui la grande Toscana enologica è stata protagonista, consenta ai nostri interlocutori - dalla stampa ai numerosi sommelier, ristoratori e enotecari, che sono venuti a trovarci

– *di portare a casa nuovi spunti e suggestioni da mettere nei calici*”, conclude **Mazzei** soddisfatto del lavoro di squadra che vi è dietro a questa giornata.

Oltre alla degustazione classica gestita dai sommelier Fisar e presso i banconi consortili, sono stati proposti, durante l’evento, cinque diversi percorsi di degustazione per meglio destreggiarsi tra i numerosi assaggi disponibili: i **Bianchi** ottenuti **da vitigni autoctoni e internazionali**, bollicine comprese; il **Sangiovese** - In questo percorso sono compresi tutti i vini rossi e rosati prodotti con prevalenza del vitigno Sangiovese (minimo 85%); i **blend di Sangiovese** con i vini rossi e rosati prodotti con l’apporto del vitigno Sangiovese da un minimo del 10 ad un massimo dell’80% in assemblaggio con altre varietà autoctone e/o internazionali; **gli internazionali con i vini rossi e rosati prodotti con varietà internazionali**, sia in purezza che in blend tra loro e **gli altri Autoctoni** che comprende tutti i vini rossi e rosati prodotti con varietà autoctone diverse dal Sangiovese, sia in purezza che in blend tra loro (Ciliegiolo, Alicante, Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo, Vermentino nero, Canaiolo).

In scena anche un particolare focus *“Valdarno di Sopra: dalle modifiche al disciplinare ai vini “Vigna”, l’evoluzione di una D.O. basata su vocazione territoriale, viticoltura bio e qualità”* con una masterclass dedicata appunto ai vini con menzione *“Vigna”* e guidata da Daniele Cernilli.

Alle ore 12 la seconda edizione del Premio Torrini – in memoria della giornalista Beatrice Torrini – che è stato assegnato a Danielle Callegari che si è distinta con i suoi scritti sul vino e la viticoltura toscana.

La regia de L’Altra Toscana è stata affidata anche quest’anno a Scaramuzzi Team, con sede a Firenze, che vanta una grande esperienza nell’organizzazione di eventi con un focus particolare nel settore del vino.

Come di consueto la Settimana delle *“Anteprime di Toscana”* è stata inaugurata il 14 febbraio da PrimAnteprima, l’evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana.

Associazione L’Altra Toscana

Realtà associativa composta da quattordici Consorzi di tutela vitivinicoli, nasce nel 2021 ed è impegnata nell’azione divulgativa, informativa e promozionale in Italia e all’estero sui significati, sulle valenze e sulle realtà delle produzioni dei relativi vini toscani DOP e IGP. Le denominazioni fanno riferimento alle DOP Maremma Toscana,

Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Cortona, Valdarno di Sopra, Terre di Pisa, Chianti Rufina, Terre di Casole, Grance Senesi, Montescudaio, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano, e alla IGP Toscano o Toscana partecipando a fiere di settore e manifestazioni promozionali. Negli ultimi anni queste Denominazioni hanno interessato - nella maggioranza dei casi - superfici produttive costantemente in aumento con un processo costante di riqualificazione delle produzioni destinate a vini IGT e a vini senza DOP e IGP che sono state indirizzate alla produzione dei vini delle diverse Denominazioni. Si tratta di Denominazioni di costituzione piuttosto recente che stanno piano piano ritagliandosi uno spazio nel panorama vitivinicolo toscano, facendo leva sulla tradizione rurale dei singoli territori e sulle specificità e peculiarità dei vini prodotti e delle varietà di vite utilizzate, e che pesano tutti assieme per circa il 40% sull'imbottigliato regionale.

UFFICIO STAMPA

ZED_COMM

Simonetta Gerra _ simonetta@zedcomm.it

Mob. **+39.347.1735429**