



10 FEB 2017 / 17:02

## Anteprime 2017. A Firenze di scena Chianti, Chianti Classico e Vernaccia di San Gimignano



*L'apertura al pubblico degli appassionati è la novità di questi ultimi anni, che accomuna anche i prossimi eventi toscani. Dopo un fine settimana con Buy Wine, Firenze ospiterà Chianti Lovers e Chianti Collection. Poi tutti a San Gimignano.*

a cura di Andrea Gabbrielli (/it/andrea-gabbrielli)

### **L'evento. Chianti Lovers Anteprima**

Sangiovese della Rufina, dei Colli Fiorentini, dei Colli Senesi, da Firenze, Prato, Arezzo, Siena e Pisa, cioè il Chianti Docg in tutte le sue espressioni territoriali nella versione 2016 e Riserva 2014. Annata eccellente la prima, grazie anche a un andamento stagionale favorevole; decisamente

meno scontata la seconda, a causa di un meteo difficile e piovoso. Chianti Lovers Anteprima 2017, organizzata dal Consorzio Vino Chianti Docg, in collaborazione con Camera di Commercio, Promofirenze e Regione Toscana, darà a esperti e appassionati l'opportunità di discutere due annate molto diverse, veri e propri banchi di prova per le cantine del territorio.

*Chianti Lovers Anteprima 2017 | Firenze | Fortezza da Basso | Viale Filippo Strozzi | 12 febbraio | [www.consorziovinochianti.it](http://www.consorziovinochianti.it)*  
(<http://www.consorziovinochianti.it>)

## **I numeri della denominazione**

**Giovanni Busi**, presidente del Consorzio, spiega che *“per un vino da bere tutti i giorni, come il Chianti, l'apertura ai consumatori, cioè al pubblico finale, è una scelta strategica: vogliamo far diventare la giornata un momento d'incontro e di festa per i nuovi vini”*. Il 2016 ha registrato un buon trend di crescita per il Chianti con un +7% nelle vendite a livello nazionale nella grande distribuzione, abbinato a qualche criticità nell'export.

L'obiettivo del Consorzio ora è consolidare la presenza nel Paese e concentrarsi parallelamente sui mercati stranieri, sia tradizionali sia nuovi, tra cui nel 2017 ci saranno Messico, Hong Kong, Singapore e Corea del Sud. L'appuntamento Chianti Lovers Anteprima è per domenica 12 febbraio al padiglione Cavaniglia della Fortezza da Basso, a Firenze. Presenteranno i vini oltre 100 aziende associate, che accoglieranno dalle ore 9.30 giornalisti, operatori del settore e sommelier mentre dalle 16 alle 21 toccherà ai consumatori e agli appassionati.

La giornata sarà a sua volta anticipata da un'Ape rossa griffata Chianti, che promuoverà nelle principali piazze della città la manifestazione, offrendo biglietti, su richiesta, a prezzo scontato. Il Chianti Docg ha una produzione complessiva di circa 800 mila ettolitri e un valore che si aggira intorno ai 400 milioni di euro. Il 70% è destinato all'export per i mercati quali Usa, Germania, Inghilterra e Giappone, a cui recentemente si stanno aggiungendo Sud America e Asia. Con 87 milioni di bottiglie in commercio, il Chianti Docg è la prima denominazione italiana di vini rossi fermi per produzione/commercializzazione e una filiera che conta 3 mila operatori.

## L'evento. Chianti Classico Collection

Sono oltre 250 i giornalisti attesi all'anteprima di quest'anno provenienti da 30 diversi Paesi del mondo, e più di 1500 gli operatori italiani e stranieri. Le aziende partecipanti saranno 185, con 676 etichette in degustazione. Si prevede di aprire 9 mila bottiglie e di assaggiare 57 anteprime da botte dell'annata 2016 e 87 etichette di Chianti Classico Gran Selezione, che rappresenta stabilmente il 4% del totale prodotto.

Si inizia il 13 febbraio, con l'apertura alle 9.30 per la stampa nazionale e internazionale; dalle 10 alle 18 ingresso anche per gli addetti HoReCa (hotel, ristoranti, enoteche, ecc.), mentre il giorno 14 sarà interamente riservato alla stampa. *“L'edizione di quest'anno, la ventiquattresima”* dice il presidente del Consorzio **Sergio Zingarelli**, *“parla di un grande rafforzamento della denominazione: oltre ai numeri economici, la partecipazione sia da parte dei soci sia della stampa e degli operatori di settore, segna un record storico”*.

*Chianti Classico Collection | Firenze | Stazione Leopolda | Viale Fratelli Rosselli 5  
13-14 febbraio | [www.chianticlassico.com/chianti-classico-collection](http://www.chianticlassico.com/chianti-classico-collection)  
(<http://www.chianticlassico.com/chianti-classico-collection>)*

## I numeri del Gallo Nero

*“Nell'ultimo anno si è parlato molto di Chianti Classico”* dice Zingarelli *“il bilancio è ampiamente positivo a partire dai festeggiamenti del 300° anniversario del bando di Cosimo III de' Medici, all'aver ospitato una tappa del giro d'Italia e alle numerose iniziative che abbiamo intrapreso all'estero. Il 2017 sarà un anno di grandi sfide durante il quale raccoglieremo ciò che abbiamo seminato”*.

Oggi il territorio del Gallo Nero è un distretto produttivo che esprime un fatturato globale stimabile in oltre 700 milioni di euro, un valore della produzione vinicola imbottigliata di circa 400 milioni di euro e, infine, un valore della produzione olivicola pari a 10 milioni di euro. Dal 2009, l'anno più duro della crisi mondiale, a oggi, il Chianti Classico vanta una

crescita complessiva del 48,5%. Nel 2016 ha toccato i 285.500 ettolitri, segnando il miglior risultato nell'ultimo decennio. Inoltre, per il secondo anno consecutivo, cresce la quota del Chianti Classico venduto in Italia: il mercato domestico attualmente assorbe il 22% del totale, piazzandosi subito dopo gli Usa.

Zingarelli traccia anche un bilancio sulla Gran Selezione: *“È stata una decisione difficile da prendere da parte dei soci, ma sta dando molto lustro alla denominazione. Stiamo continuando a lavorare sulle menzioni aggiuntive ma è molto difficile e complicato trovare una soluzione perché le variabili sono davvero infinite a partire dalle filiera che esprime tanti diversi interessi. Comunque entro 18 mesi presenteremo una proposta ai nostri soci”*.

### **La tavola rotonda**

Alla tavola rotonda *L'importanza di chiamarsi...Chianti Classico* (Stazione Leopolda, 14 febbraio ore 12) parteciperanno esponenti di alcune delle 20 aree vinicole aderenti alla Joint Declaration to Protect Wine Place & Origin, l'alleanza transnazionale, nata nel 2005, con l'obiettivo di tutelare i territori e i marchi di origine. Interverranno, oltre al presidente Zingarelli, i presidenti del Comité du Vin des Champagne, Jean-Marie Barillère e Maxime Tourbart; César Saldana, direttore generale del Consejo Regulador del Vino de Jerez e Harry Perterson-Nedry, fondatore della denominazione Willamette Valley Association (Oregon). Tra i relatori anche Bill Nesto, MW e docente presso la Boston University, autore del volume, recentemente pubblicato, *Chianti Classico: The Search for Tuscany's Noblest Wine*.

### **Come si dice Chianti Classico in cinese?**

Se in Cina nel 2016 è stata registrata la traslitterazione in ideogrammi delle parole Gallo Nero, da accompagnare sempre alle parole Chianti Classico in caratteri latini, entro la fine del 2017 si concluderà anche l'iter di registrazione delle parole Chianti Classico: 黑公鸡. Ciò permetterà l'utilizzo completo del marchio verbale, Chianti Classico Gallo Nero, in lingua cinese. L'operazione è volta a favorire la penetrazione nel difficile mercato locale. *“Secondo l'oroscopo cinese, è*

*iniziato un anno di buoni auspici, sotto il segno del Gallo di Fuoco. Auspichiamo che per il Chianti Classico questo anno inauguri davvero l'inizio di un nuovo corso in Cina”* ha dichiarato il presidente del Consorzio Zingarelli.

## **L'evento. Anteprima Vernaccia di San Gimignano**

Una Vernaccia di San Gimignano da leccarsi i baffi quest'anno: l'annata 2016 e la Riserva 2015 sono un'accoppiata davvero eccellente, tutta da scoprire e da assaggiare. Per gli operatori l'Anteprima apre domenica 12 febbraio alle 14, mentre per la stampa la manifestazione inizierà nel tardo pomeriggio con una conferenza stampa della presidente del Consorzio, Letizia Cesani (ore 18.30 Relais La Cappuccina) e poi riprenderà nel Museo mercoledì 15 febbraio dalle 9 di mattina. Saranno 38 produttori che presenteranno le nuove annate sia di Vernaccia di San Gimignano Docg sia di Riserva, per complessive 83 etichette.

*Anteprima Vernaccia di San Gimignano | San Gimignano (SI) | Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada | 12 febbraio e 15 febbraio | [www.vernaccia.it](http://www.vernaccia.it) (<http://www.vernaccia.it/Eventi-News/Programma-Anteprima-Vernaccia-di-San-Gimignano-2017/id:215/>)*

## **Una nuova sede per un Consorzio da 40 milioni di euro**

*“La strategia che stiamo mettendo a punto” dice la presidente **Letizia Cesani** “prevede un'intensa attività di rafforzamento del marchio per incrementare la domanda. In questo ambito va vista l'apertura, il 2 aprile, della nuova sede consortile nella Rocca di Montestaffoli dove, grazie a immagini, luci, suoni, voci, video, ologrammi, visori per la realtà virtuale, vogliamo offrire ai visitatori un'esperienza totale del nostro prodotto”. L'obiettivo complessivo è di far crescere i margini di redditività aziendale che attualmente non sono ancora giudicati ottimali rispetto ai valori attuali.*

La quantità di Vernaccia di San Gimignano prodotta nel 2016 è stata di 42.591 ettolitri (nel 2015 erano stati 41.056 hl) da 719 ettari rivendicati nell'anno. Sempre nello stesso anno sono state prodotte 5.343.942 bottiglie di Vernaccia di San Gimignano delle annate 2015 e precedenti, in linea con la media di produzione degli ultimi anni. Attualmente il

settore vinicolo a San Gimignano vale poco meno di 40 mln di euro. È restata pressoché invariata anche la percentuale di Vernaccia di San Gimignano destinata all'export, pari al 52%, di cui il 27,5% al mercato europeo, il 18,9% al mercato americano (complessivamente quasi 900.000 bottiglie) e il 4,7% a quello asiatico. Osserva la presidente Cesani: *“Il compito del Consorzio non è solo quello di tutelare e promuovere la Denominazione, ma quello di sostenere i produttori in un percorso di crescita culturale e non solo della qualità dei vini. Produrre vino non è soltanto un atto economico, è più profondamente un atto sociale e culturale. Il vino stesso oggi è cultura, non si degusta per nutrirsi, ma per conoscere il mondo che ci sta dietro”*. Da segnalare che per la degustazione *Il vino bianco e i suoi territori* 2017 è stata chiamata Rosemary George, scrittrice e MW inglese, che ha scelto i vini de La Clape, denominazione della Languedoc, basata sul vitigno bianco barboulenç, per il confronto con la Vernaccia.

### **Il libro. Vernaccia di San Gimignano. Vino Territorio Memoria**

Il volume, commissionato al critico e insegnante Ais Armando Castagno, in occasione del cinquantenario della Denominazione Vernaccia di San Gimignano (1966), rappresenta un salto di qualità nella comunicazione dei consorzi di tutela. Suddiviso in sei sezioni, il libro parla del luogo cioè di San Gimignano e della sua arte; della Vernaccia, dalle origini della denominazione a oggi; del territorio, suddiviso in ventotto unità paesaggistiche minuziosamente raccontate, per poi passare alle testimonianze: dodici memorie di uomini e donne che hanno fatto la storia della Vernaccia; segue poi la descrizione delle cinquanta annate, dal 1966 al 2015, e per finire le appendici, che contengono un glossario delle parole della campagna sangimignanese. La pubblicazione non ha un intento solo informativo, ma ha l'obiettivo evidenziare la storia e la cultura di una comunità che esprime un vino e un territorio, unico al mondo. Insomma, è un libro che va controcorrente, rispetto all'autocelebrazione e all'agiografia. Indica una nuova strada e proprio per questo è destinato a diventare una pietra di paragone.

**a cura di Andrea Gabbrielli**

Questo articolo è uscito sul nostro settimanale *Tre Bicchieri* del 9 febbraio (<http://www.gamberorosso.it/it/settimanale/1030874-9-febbraio-2017>)

Abbonati anche tu se sei interessato ai temi legali, istituzionali, economici attorno al vino. È gratis, basta cliccare [qui](http://www.gamberorosso.it/it/newsletter) (<http://www.gamberorosso.it/it/newsletter>)

Abbiamo parlato di:

**Anteprime 2017, Anteprime Toscane, Chianti Classico, Chianti Docg, Vernaccia Di San Gimignano, Sergio Zingarelli, Letizia Cesani, Giovanni Busi**

Precedente



Aspettando le Anteprime Toscane e il Buy Wine

(/it/vini/1030871-  
aspettando-le-  
anteprime-  
toscano-e-il-buy-  
wine)

 **Partecipa alla discussione**

0 commenti

Ordina per



Aggiungi un commento...

[Facebook Comments Plugin](#)

## DAL 1986 AD OGGI



(<http://www.gamberorosso.it/it/trentennale>)

### LA STORIA DEL GAMBERO ROSSO

(<http://www.gamberorosso.it/it/trentennale>)

O



## NOTIZIE WINE

---



(/it/vini/1030878-anteprime-2017-a-firenze-di-scena-chianti-chianti-classico-e-vernaccia-di-san-gimignano)

**Anteprime 2017. A Firenze di scena Chianti, Chianti Classico...**  
(/it/vini/1030878-anteprime-2017-a-firenze-di-scena-chianti-chianti-classico-e-vernaccia-di-san-gimignano)



(/it/vini/1030871-aspettando-le-anteprime-toscane-e-il-buy-wine)

**Aspettando le Anteprime  
Toscane e il Buy Wine  
(/it/vini/1030871-aspettando-le-  
anteprime-toscane-e-il-buy-  
wine)**

4



(/it/vini/1030723-i-modelli-di-viticultura-la-maggiorina-dell-alto-piemonte)

**I modelli di viticoltura: la  
maggiorina dell'Alto Piemonte  
(/it/vini/1030723-i-modelli-di-  
viticultura-la-maggiorina-dell-  
alto-piemonte)**

47



(/it/vini/1030851-teatro-la-pergola-di-firenze-in-scena-il-dom-perignon-vintage-rose-2005)

**Teatro La Pergola di Firenze: in scena il Dom... (/it/vini/1030851-teatro-la-pergola-di-firenze-in-scena-il-dom-perignon-vintage-rose-2005)**

14



(/it/vini/1030852-il-registro-telematico-del-vino-e-complicato-ecco-la-risposta-di-gianluca-fregolent)

**Il registro telematico del vino è complicato? Ecco la... (/it/vini/1030852-il-registro-telematico-del-vino-e-complicato-ecco-la-risposta-di-gianluca-fregolent)**

17

# Gambero Rosso



**CHI SIAMO (/IT/CHI-SIAMO)**

Contatti (/it/contatti)

Investor Relations (/it/investor-relations)

Pubblicità (/it/pubblicita)

Academy (/it/scuole-di-cucina)

Channel HD - Sky 412 (/it/channel)

International (/it/eventi-internazionali)

**(http://www.gamberorosso.it/feed-)**

Settimanale (/it/settimanale)

Ricette (**principale/gambero-rosso**)

Vino (/it/notizie-vino)

Ristoranti (**in**/notizie-ristoranti)

Bar e Pasticcerie (/it/bar-e-pasticcerie)

**(https://www.linkedin.com/company/gambero-**

**STORE (/IT/STORE)**

Corsi (**rosso holding**)

Eventi (/it/store/eventi)

App (**You Tube**)

Guide & Libri (/it/guide-libri)

**(https://www.youtube.com/user/GamberoRossoTube)**

Abbonamenti (/it/abbonamenti)

Mensile (/it/mensile)



**CITTÀ DEL GUSTO (/IT/CITTA-DEL-GUSTO)**

Torino (/it/citta-del-gusto/torino)

Romagna (/it/citta-del-gusto/romagna)

Roma (/it/citta-del-gusto/roma)

Napoli (/it/citta-del-gusto/napoli)

Lecce (/it/citta-del-gusto/lecce)

Palermo (/it/citta-del-gusto/palermo)

Catania (/it/citta-del-gusto/catania)

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

**(https://www.pinterest.com/GamberoRosso/)**



**LOGIN**

**(https://www.instagram.com/gambero\_rosso)**

**Accedi (/it/component/users/?task=login)**



**Registrati (/it/accedi?**

**(https://twitter.com/ilgamberorosso)**

© Gambero Rosso Spa 2016 - Questo sito usa i cookies.