



Anteprima
Chianti
Classico
Collection
2017



CUORE



CARATTERE

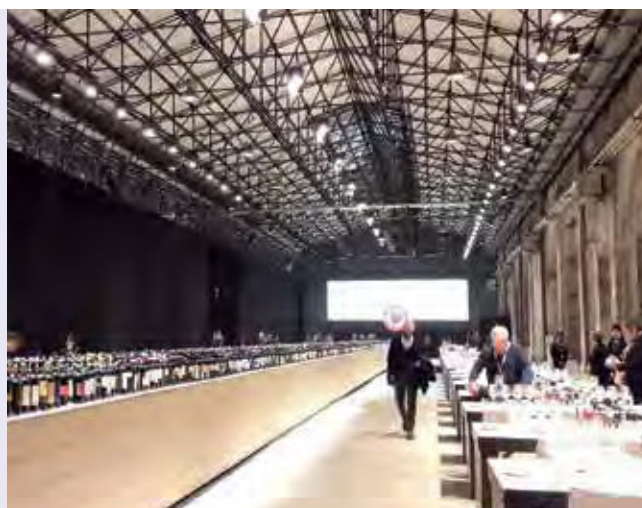


CULTURA

Cuore Carattere Cultura

di Rocco Lettieri

Dopo l'incontro con il Chianti DOCG e delle piccole DOC toscane alla Fortezza da Basso, il 13 e 14 febbraio scorso alla Stazione Leopolda di Firenze, nell'ambito delle Anteprime Toscane, si è tenuta la *Chianti Classico Collection 2017* per proseguire la presentazione alla stampa e agli addetti ai lavori le ultime annate del Chianti Classico DOCG Gallo Nero. Record del numero dei produttori partecipanti: 185 aziende, per un totale di 676 etichette. Un totale di 9000 bottiglie che sono state aperte e servite da una squadra di 50 sommelier in due giorni di manifestazione alla presenza di oltre 250 giornalisti provenienti da 30 diversi paesi del mondo e più di 1800 operatori, italiani e stranieri.



In degustazione, in anteprima la vendemmia dei Trecento anni. Nel 2016, infatti, il Chianti Classico ha celebrato i suoi Trecento anni da quel lontano 24 settembre 1716, quando il Granduca Cosimo III de' Medici decise di delimitare con un bando, per la prima volta nella storia, alcuni territori particolarmente vocati per la produzione enologica di alta qualità, fra cui quello del Chianti, dove oggi si produce il vino Chianti Classico. È proprio alla centralità di questo territorio che quest'anno si è ispirata, come tema, la manifestazione. La Collection ha offerto, infatti, l'occasione per discutere sul valore dell'origine del prodotto e sulla sua protezione, non solo a garanzia del consumatore ma anche a tutela del produttore.

L'importanza di chiamarsi... Chianti Classico

La tavola rotonda: "L'importanza di chiamarsi... Chianti Classico" ha visto coinvolti esponenti delle denominazioni che

hanno aderito alla *Joint Declaration to Protect Wine Place & Origin*, un'alleanza transnazionale con il fine di promuovere la tutela dei territori e dei marchi di origine, nata nel 2005 e che oggi conta 20 membri, tra cui il Chianti Classico, unico portabandiera dell'Italia.

Sul palco insieme al presidente Sergio Zingarelli, che ha aperto la discussione portando il caso del Chianti Classico come esperienza italiana di valorizzazione del legame tra territorio di origine e vino ivi prodotto, sono intervenuti i presidenti del *Comité du Vin des Champagne*, Jean-Marie Barillére e Maxime Tourbart dalla Francia e César Saldana, direttore generale del *Consejo Regulador Vinos de Jerez* dalla Spagna, mentre in rappresentanza della viticoltura del Nuovo Mondo, ha parlato Harry Perterson-Nedry, fondatore della denominazione *Willamette Valley Association* (Oregon). Tra i relatori anche Bill Nesto, *Master Wine* e professore presso la Boston Universi-



ty, che ha condotto un'estesa ricerca sulla storia del Chianti Classico e sulla sua evoluzione da territorio vocato alla viticoltura, cui è dedicato il recente volume Chianti Classico: *The Search for Tuscany's Noblest Wine*.

"Questa è la quinta volta che partecipo alla Chianti Classico Collection come Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico – ha affermato Sergio Zingarelli – e sono sempre più consapevole dell'importanza di questo evento che ogni anno cresce, portando a Firenze giornalisti e operatori da tutto il mondo. Si può ben dire che il nostro "anno del vino" inizi con la Collection e ritengo doveroso cogliere l'occasione per continuare a sottolineare l'importanza del nostro territorio nei suoi molteplici aspetti, che vanno dalla bellezza paesaggistica, alla vocazione enologica, al suo aspetto umano e sociale".

Un anno nel segno del Gallo di Fuoco

Altro importante momento di presentazione è stato il richiamo al *"Chianti Classico e la Cina - un anno nel segno del Gallo di Fuoco"*, infatti, il 27 gennaio è iniziato l'anno del Gallo in Cina ed entro il 2017 sarà completato l'iter di registrazione del marchio Gallo Nero in ideogrammi cinesi. Nell'anno del Gallo di Fuoco, il Chianti Classico tornerà in Cina, per promuovere il vino del Gallo Nero in un mercato in continua espansione come quello dell'Estremo Oriente.

La Cina è un mercato ancora giovane, ma in forte crescita, che oggi assorbe il 2% della produzione di vino Chianti Clas-

sico (dati 2016). Per affermare il marchio e farlo penetrare, il Consorzio ha avviato un lungo iter di registrazione dei marchi presso le autorità preposte in Cina. All'inizio del 2016 è stata registrata la traslitterazione in ideogrammi delle parole Gallo Nero, da accompagnare sempre alle parole Chianti Classico in caratteri latini. *"Secondo l'oroscopo cinese, è iniziato un anno di buoni auspici, sotto il segno del Gallo di Fuoco. Un simbolo importante, il Gallo annuncia il sorgere di un nuovo giorno. E ci auspichiamo che per il Chianti Classico questo anno inauguri davvero l'inizio di un nuovo corso in Cina – ha dichiarato il Presidente Sergio Zingarelli - Da parte nostra ci sarà tutto l'impegno possibile, la tenacia è un attributo che i cinesi stessi conferiscono proprio a questo segno: il mercato cinese ha un potenziale incredibile e l'interesse per il vino italiano sta crescendo sempre più. Non mancheremo pertanto di portare in Oriente uno dei simboli più belli del Made in Italy, il vino del Gallo Nero".*

Entro l'anno si concluderà l'iter di registrazione anche di queste ultime (le parole Chianti Classico), 黑公鸡 permettendo l'utilizzo completo del marchio verbale in lingua cinese. L'operazione è volta a favorire la penetrazione in un mercato geograficamente e culturalmente distante come quello cinese: i produttori infatti potranno presentare le proprie etichette accompagnandole con gli ideogrammi che univocamente identificheranno i vini del Gallo Nero, mentre i consumatori potranno affidarsi alla dicitura nella propria lingua

per riconoscere il Chianti Classico, sinonimo di qualità.

Un'annata a 5 stelle

Prima addentarci nelle degustazioni, due notizie sulla vendemmia 2016, giudicata a 5 Stelle. Le prospettive possono considerarsi davvero eccellenti, a partire dalla qualità ineccepibile delle uve che le aziende chiantigiane hanno portato in cantina. Le uve erano sane e, grazie anche ad un andamento climatico abbastanza regolare, è stata raggiunta una buona concentrazione del frutto, che ci fa auspicare che avremo vini di grande struttura.

Il profilo dell'annata 2016 è stato regolare, senza registrare problemi sanitari in vigna. L'unico evento che ha destato l'attenzione dei vignaioli sono state le scarse precipitazioni sul finire del mese di luglio al momento dell'invaiaitura, ma lo stress idrico è stato superato grazie alle piogge di fine agosto e di inizio settembre. L'equilibrio è stato sostenuto anche grazie alla costanza del caldo, senza picchi eccessivi dell'ultimo mese, che ha aiutato la maturazione delle uve, senza fenomeni di sovra-maturazione o cottura del frutto. L'estate è stata ottima nell'insieme, caratterizzata da poca piovosità e da temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma soprattutto da un'accentuata escursione termica notturna, tale da far prevedere vini con profili aromatici elevati e con un'ottima

acidità. Possiamo quindi affermare che si profila un'annata di altissimo livello qualitativo. Un'annata che, più di altre, esalterà le caratteristiche del Sangiovese: dai valori in estratto, antociani, polifenoli e profumi varietali di grande unicità e concentrazione. Noi abbiamo potuto degustare qualche vino con i produttori presenti, ma tempi ristretti non ci concedevano riflessioni approfondite. E a noi spetterà il giudizio da darsi nel prossimo anno.

La degustazione

La degustazione proposta vedeva in elenco ben 435 vini così suddivisi: 76 Chianti Cl. 2015; 88 Chianti Cl. 2014; 27 Chianti Cl. 2013; 13 Chianti Cl. 2012; 27 Chianti Cl. Riserva 2014; 78 Chianti Cl. Riserva 2013; 16 Chianti Cl. Riserva 2012; 18 Chianti Cl. Riserva 2011; 7 Chianti Cl. Riserva 2010; 5 Chianti Cl. Gran Selezione 2014; 40 Chianti Cl. Gran Selezione 2013; 20 Chianti Classico Gran Selezione 2012; 13 Chianti Cl. Gran Selezione 2011; 7 Chianti Cl. Gran Selezione 2010.

Un impegno significativo che va oltre ogni possibile immaginazione di degustazione da farsi nei tempi stabiliti di due mattine e un pomeriggio. Totale di non più di 10-12 ore per poter degustare un quarto dei vini presenti in due lunghe file con 870 bottiglie aperte. Una scelta diventa obbligatoria.

Per accelerare i tempi dei bravissimi sommelier cerchiamo di



Il nostro collaboratore Rocco Lettieri alle prese con un'impegnativa degustazione



ottimizzare i tempi facendoci servire gli stessi vini per i tre degustatori dello stesso tavolo. La scelta, discussa e valutata, è andata per i 76 vini del Chianti Classico DOCG 2015. Peccato che ben 35 vini erano dichiarati "campione da botte", quindi da degustarsi con molta più attenzione. Un'annata che ci ha molto soddisfatto di cui avevamo dato già qualche cenno lo scorso anno.

Un'annata di buona qualità con uve di buona sanità grazie all'andamento climatico regolare. Primavera molto mite con temperature medio-alte favorevoli ad un germogliamento vegetativo regolare. L'estate è stata ottima nell'insieme, con poca piovosità e con temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, ma compensate da una buona escursione termica notturna. Un'annata che ha esaltato le caratteristiche del Sangiovese. Alla degustazione i vini hanno messo in mostra bella pulizia (uve sane), nasi con belle note fruttate, molta concentrazione e finezza. Al palato qualche problema di disequilibrio tra acidità e tannicità, ma il finale solitamente era gradevole con buona freschezza e discreta mineralità. Avendo anche ben chiaro il vino che si andava a degustare, diciamo che a presentarsi bene sono stati i soliti produttori che hanno vigneti nella fascia che va da 250 a 400 m slm. Qualche nome da non potersi dimenticare: Castellare di Castellina; Castello di Ama; Castello di Querceto; Dievole; Castello di Volpaia; La Gabbiola (bella novità); Felsina; Poggio Scalette; Riecine; Valenuova di Tolaini; Rocca di Castagnoli.

L'altra scelta è andata ai 40 Chianti Classico DOCG Gran Selezione della vendemmia 2013. Un'annata che ha avuto un luglio caldo che ha accelerato i processi di maturazione delle uve e da un settembre perfetto che ha accentuato le escursioni termiche già registrate in estate e ha permesso una maturazione delle uve decisamente equilibrata. Il lavoro dei tecnici e dei vignaioli portato avanti nei mesi precedenti la vendemmia ha determinato un sicuro successo nel raggiungimento di standard qualitativi. I vini sono risultati molto equilibrati, con sapori molto ben dosati. Equilibrati i polifenoli,

l'estratto, i tannini, la glicerina, armonizzati senza che nessun elemento ha prevalso sull'altro, grazie anche alle non eccessive gradazioni alcoliche che si sono sviluppate in seguito all'andamento climatico della stagione. Vini molto convincenti con note fruttate complesse e speziate.

Colori degni del Sangiovese: rubino violaceo. Speziature ben dosate, finali balsamici. In bocca ritornavano i frutti ben pieni di succo, buone acidità e tannini quasi setosi. Un'annata che potrà restare in cantina per almeno altri 7/10 anni. Alcune aziende significative oltre i 93/100: Bibbiano; Capannelle; Casa Emma; Castello di Albola; La Prima di Vicchiomaggio; Vigna del Sorbo di Fontodi; Fonterutoli; Il Puro di Volpaia; Rocca delle Macie di Sergio Zingarelli; San Felice; Sorleone di Villa a Sesta e Sette di Tolaini.

Per chiudere abbiamo degustato i 27 campioni della Riserva 2014. Preferenze per queste case: Antinori; Casa al Vento; Caparsa; Agostino Pietri di Vicchiomaggio; Villa Cerna di Cecchi; Le Miccine; Monteraponi e Villa Calcinaia.

A mo' di annotazione segnaliamo che alla Leopolda era possibile anche degustare 28 oli extra vergine di aziende produttrici del marchio DOP Chianti Classico.



Sergio Zingarelli, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico