

# Anteprime, sette giorni per scoprire le nuove annate

Anteprime al via col rebus della vendemmia 2017: la qualità vale il rialzo dei prezzi?

Corriere Fiorentino 11 Feb 2018 Aldo Fiordelli



Tornano le anteprime del vino toscano, ma la settimana di quest'anno sta vivendo un'attesa più febbrile del solito per almeno tre motivi: il discusso Brunello 2013, l'aumento di pre-registrazioni a Montepulciano e l'overbooking del Chianti classico. Si è cominciato ieri (e oggi) alla Fortezza da Basso con la collettiva dei consorzi regionali, da Carmignano a Montecucco, passando per la recente Doc Valdarno, Cortona e sarà subito la prova durante «Chianti lovers» per capire la qualità della vendemmia 2017. A causa della gelata primaverile prima e della siccità dopo i viticoltori hanno perso molto e sofferto altrettanto nel tentativo portare a casa il salvabile della vendemmia. I primi assaggi saranno cruciali per capire quanto e se la domanda di vino potrebbe subire oscillazioni e sostenere al contrario l'aumento del 5% dei prezzi già annunciato. Il Chianti classico, domani, affronta numeri record. Oltre 10 cantine sono rimaste escluse dalla Stazione Leopolda per motivi di spazio e tempo, segno che l'Anteprima è ormai un evento ineludibile dell'anno enologico: presenti 186 aziende per 659 etichette in degustazione. Un totale di oltre 9.000 bottiglie, 50 sommelier, bottiglie di Chianti Classico Saranno protagoniste con 659 etichette all'Anteprima aumento dei prezzi

È già annunciato dai produttori di Chianti, per la gelata primaverile e la siccità dello scorso anno oltre 250 giornalisti provenienti da 30 diversi Paesi e più di 1.800 operatori, italiani e stranieri. Sono 59 le anteprime da botte dell'annata 2017, anche qui tutta da decifrare a causa della siccità in una regione come il Chianti storico tutto sommato ben abituata alla pioggia. Saranno invece 92 le etichette di Gran Selezione, l'ultima classificazione in netta crescita da un punto di vista numerico, ma che ancora aspetta una consacrazione da un punto di vista qualitativo. Col 2015 potrebbe essere la volta buona. Proprio a questo proposito a Palazzo Corsini il 13 febbraio ci sarà una presentazione esclusiva della Gran Selezione 2015 alla quale prenderanno parte Paolo De Marchi (Isole e Olena), Giovanni Manetti (Fontodi), Federica Mascheroni Stianti (Volpaia), Filippo Mazzei (Fonterutoli), Francesco Ricasoli (Castello di Brolio) e Giovanni Poggiali (Felsina). Le attese dell'annata 2015 sono alte, insieme alla Gran Selezione chiantigiana, sarà il Nobile annata a debuttare con questo millesimo. «Presenteremo in anteprima il Nobile 2015 che aveva ricevuto 5 stelle, il massimo, e che a sentire le voci dei produttori (45 aziende presenti) conferma questo rating. Giovedì 15 febbraio invece sveleremo le stelle all'ultima vendemmia, la 2017, che nonostante il calo di quantità lascia sperare in una grande annata» commenta il presidente del Consorzio, Piero di Betto. «A pochi giorni dall'inizio stiamo già registrando centinaia di preiscrizioni, segno che questo evento è sempre più strategico per i mercati nazionali oltre che per la stampa internazionale di settore». Di recente Montepulciano è assurda alle cronache enologiche internazionali anche per un articolo di Meininger's dal titolo The vino Nobile Gap nel quale la giornalista canadese Michaela Morris spiega, numeri alla mano, come sia il momento di investire proprio nel rosso che «d'ogni vino è re» come cantava Francesco Redi. Secondo la rivista di business le quotazioni sono in crescita, ma ancora basse rispetto ai diretti concorrenti toscani.

Ultimo, ma non ultimo venerdì si assaggerà il Brunello di Montalcino 2013. Ricevette le 4 stelle al momento del rating alla vendemmia, una in meno dell'eccellenza e del bollente 2012. Dai primi assaggi però il quadro sembra da ribaltare con un 2013 più equilibrato e un 2012 potente e caldo. Questo spiegherebbe la valutazione degli enologi, interessati storicamente a concentrazioni zuccherine elevate. Ma per scommettere su vini longevi, oltre alla concentrazione, conta l'equilibrio. «Un'annata in stile Novecento» ha commentato il presidente del Consorzio, Fabrizio Bindocci, all'indomani della vendemmia. Biondi Santi, iconica azienda della denominazione, ha deciso infatti di non presentare il nuovo Brunello. La decisione a sorpresa è la prima svolta importante della nuova proprietà francese. «Il Brunello ha bisogno di invecchiare e questo è il messaggio che vogliamo dare» ha spiegato il nuovo amministratore delegato Olivier Adnot a Wine Advocate, confermando di fatto le prime impressioni su un'annata classica da lungo affinamento in cantina.