

## Chianti Classico, il Gallo Nero compie cent'anni

25 Feb 2024 | In evidenza, La Dolce Vita



(di Alessandra Piubello) Il Gallo Nero compie cent'anni: si presenta in piena forma con una livrea impeccabile, sfoggiando un canto più cristallino che mai, tanto da essere udito in 160 Paesi nel mondo. Simbolo del Chianti classico sin dal 1924, reso immortale dal pittore Giorgio Vasari nella riproduzione sul soffitto del Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio, impatta con un'immagine forte ed evocativa.

Al di là della leggenda (si narra che fu un gallo nero a decidere le sorti dei confini politici del territorio chiantigiano, che finì quasi tutto sotto il controllo di Firenze), il Gallo Nero identifica con immediato effetto visivo un territorio enoicamente altamente vocato e di rara bellezza e un vino che si è affermato per aderenza al genius loci, ottenendo reputazione e

posizionamento. Oggi gli ettari vitati superano i 71 mila e l'area di produzione è compresa tra le province di Firenze (30.400 ettari) e Siena (41.400).



Il centenario del consorzio, il primo in Italia, cadrà a maggio e sarà festeggiato con un evento memorabile (ma ancora top secret). L'ente consortile ci ha lasciato intravedere in questa trentunesima anteprima del Chianti Classico alcune anticipazioni nel foyer della Leopolda: i disegni di alcuni dei 33 padri fondatori del consorzio, il collage di polaroid che immortalano alcuni dei momenti salienti della sua storia e delle persone che ne sono parte. Come dice il presidente Giovanni Manetti, nella foto qui sotto, a capo di un consorzio di quasi 500 soci: "E' l'intreccio magico fra natura e uomo che ci permette di produrre vini unici al mondo".



## Chianti Classico, cento anni di consorzio di tutela

Significativi i numeri della Chianti Collection: 211 le aziende del Gallo Nero presenti (record assoluto), per un totale di 773 etichette in assaggio (537 nella degustazione tecnica per la stampa specializzata, più i campioni presenti ai banchi aziendali), 2.000 gli operatori di settore, 350 i giornalisti italiani ed esteri accreditati e 460 appassionati, affluiti nell'unico giorno di apertura al pubblico.

## Chianti classico, l'annata 2022

Il Laboratorio di monitoraggio e modellistica ambientale della Regione Toscana (LaMMA) ha registrato l'estate del 2022 come la più calda (dopo la 2003), considerando l'arco temporale 1955-2022. Pur in un'estate torrida, le vigne hanno potuto avvantaggiarsi delle riserve idriche dei mesi piovosi primaverili e poi delle piogge di agosto. **Nei calici abbiamo trovato profumi aperti dall'espressività già evidente. I vini risultano piacevoli nella trama,** pur con qualche scarto di equilibrio, e con tannini ancora un po' rigidi ma di buona qualità.

Ci sembrano vini meno profondi e forse ad oggi meno risolti di vini di altre annate più fresche, ma non dobbiamo dimenticare che il 30% erano campioni da botte e che comunque bisogna dare tempo al vino di assestarsi e di evolvere. I risultati migliori sono arrivati dai vigneti in altura e da una compagine di produttori che dimostra di saper gestire bene ogni annata, pur rispettandone le diversità. Per i nostri migliori assaggi leggi [qui](#)

## Chianti Classico, l'annata 2021 con le Riserve e le Gran Selezioni

L'andamento stagionale dell'annata 2021 è stato abbastanza regolare, senza eccessive ondate di calore. All'assaggio i vini ci sono sembrati bisognosi

di tempo per esprimersi al meglio. I tannini robusti, alcune volte spigolosi, lasciano però intuire una trama solida, uno stampo classico che, nei casi in cui si è lavorato con un utilizzo ponderato del legno e minor estrazione, fa ben presagire per il futuro, in una previsione di equilibrio e longevità. Alcune Riserve ci hanno colpito per finezza, definizione, frutto integro, tempra dinamica, energia gustativa e beva succosa. Tra i 41 campioni assaggiati, le nostre nette preferenze sono andate a **Cigliano di sopra Vigneto Branca**, **Maurizio Alongi Vigna Barbischio**, **Riecine**, **Podere Castellinuzza**.

Le Gran Selezioni ci sono sembrate molto più centrate rispetto alle Riserve, il livello era davvero alto in tutti gli 11 campioni assaggiati su 14 (purtroppo erano finiti Badia a Passignano Antinori, Fontodi *Vigna del Sorbo* e Villa a Sesta), fra i quali abbiamo particolarmente apprezzato **Istine Vigna Casanuova dell'Aia**, **Riecine Vigna Gittori**, **Castello di Fonterutoli Badiòla** e **Castello di Querceto La Corte**.

Ricordo dieci anni fa, quando fu presentata per la prima volta la Gran Selezione con 33 produttori (numero simbolico per il Chianti Classico, 33 sono stati pure i padri fondatori del consorzio) e altrettante etichette, con un profilo internazionale. I passi in avanti sono stati tanti, sicuramente cambiare la base ampelografica con una percentuale minima del 90% di Sangiovese, il resto solo vitigni di antica coltivazione in loco come Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Malvasia Nera, Pugnitello e qualche altro (delle uve migliori dai soli vigneti di proprietà) è stato un dovuto riconoscimento al vitigno e al suo speciale rapporto interpretativo con il territorio.

E, sempre dall'anno scorso, le Gran Selezioni si fregiano anche delle 11 Unità Geografiche

Aggiuntive in etichetta (San Casciano, Montefioralle, Panzano, San Donato in Poggio, Castellina, Vagliagli, Greve, Lamole, Radda, Gaiole e Castelnuovo Berardenga). Il lavoro sulle UGA tanto atteso è divenuto realtà, dimostrando che il consorzio del Gallo Nero è sempre in continuo, dinamico movimento per esaltare le tipicità e raccontare lo spirito del luogo. Oggi sono 169 i produttori che hanno almeno una Gran Selezione nel loro portfolio e si può legittimamente individuare questa tipologia come l'apice della piramide qualitativa e territoriale del Chianti Classico.

## Chianti Classico, i numeri della denominazione

L'areale è in sostanziale e stabile equilibrio, con un posizionamento sempre più alto sui mercati e **un giro d'affari di 1 miliardo di euro**. Il prezzo medio (ricavato dalle tre tipologie) è cresciuto del 7% nel 2023, a fronte di una contrazione del prodotto imbottigliato (-11%), legata a varie cause, fra cui le previsioni sulla riduzione della produzione, la crescita generale dei prezzi e il fenomeno del sovrastoccaggio in alcuni dei mercati chiave del Gallo Nero. Nel 2023 le tipologie Riserva e Gran Selezione hanno rappresentato, congiuntamente, circa il 42% della produzione e il 54% del fatturato.

Proprio in Italia si segnala anche un forte aumento del fatturato legato alla tipologia Gran Selezione (+14% rispetto al 2021). Ogni anno in media sono prodotti 35-38 milioni di bottiglie, distribuiti in oltre 160 paesi del mondo, in primis Stati Uniti (35%), seguiti da Italia (22%), Canada (10%), Regno Unito (7%), Germania (6%), Scandinavia (5%).