

## Chianti Classico, un millesimo 2024 “gastronomico”

4 Mar 2026 | Saponi



(di Alessandra Piubello) Il messaggio è chiaro e forte. Entrando alla Leopolda, per la trentatreesima Chianti Classico Collection, troneggia una monumentale statua di Bacco alta tre metri, molto scenografica, con alle spalle la scritta “*Wine is culture*”, tema dell’edizione. Come ci ricorda il presidente del consorzio **Giovanni Manetti**, “Nel Chianti Classico questo rapporto stretto fra vino e cultura trova la sua massima realizzazione, essendo un luogo di rara bellezza, ben custodito dai viticoltori e trait d’union fra le due grandi capitali della cultura, Siena regina del Medioevo e Firenze culla del Rinascimento”. Lo ribadisce il direttore, Carlotta Gori: “Il vino e in particolare il nostro Chianti Classico non è solo un prodotto di una pratica agricola, ma è il risultato di un sistema articolato fatto di storia, paesaggio, architettura rurale, conoscenze tramandate, senso di appartenenza che diventa condivisione e

accoglienza. Per questo in Chianti Classico il vino è cultura”.



Dal 1716, anno in cui vennero definiti per la prima volta i confini ufficiali della denominazione dal duca Cosimo III dei Medici, il Chianti Classico rappresenta un territorio in cui il vino è espressione diretta di una costruzione culturale stratificata nel tempo. Una denominazione che dimostra di essere un tutt'uno con il territorio, raccontandosi con linguaggi contemporanei nelle sue diverse sfaccettature a mercati globali sempre più esigenti, con una forte coerenza stilistica e identità percepita. Senza trascurare le sue radici, ha saputo evolversi in modo dinamico con una visione aderente ai tempi, valorizzando le espressioni dei singoli luoghi vocati. I dati confermano un posizionamento ragguardevole, in un momento particolarmente difficile per i vini rossi: il 2025 si è chiuso con una crescita del +1,2% in volume e del +2,6% in valore, trainata da un apprezzamento sempre maggiore per le tipologie premium. Riserva e Gran Selezione rappresentano oggi il 43% dei volumi e ben il 55,2% del valore complessivo della denominazione.

Il **Consorzio**, continuando a lavorare con strategia, in un'ottica di visibilità e richiamo enoturistico internazionale, valorizzando il territorio e la tradizione, **si fa promotore per il raggiungimento**

del riconoscimento Unesco in relazione a “il paesaggio del sistema delle ville-fattoria del Chianti Classico”.



## La Chianti Classico Collection, edizione 33: 680 etichette in degustazione

Nei calici sfilano 680 etichette delle tre tipologie di Chianti Classico in degustazione (551 nel tasting tecnico riservato alla stampa più altre alle postazioni dei produttori). E' record per le aziende partecipanti, ben 223. Sotto i riflettori l'annata 2024, con 71 campioni, la Riserva 2023, con 34 etichette e la Gran Selezione 2023, con 15 esemplari. Ovviamente erano presenti anche altre annate delle diverse tipologie. Pur avendo assaggiato quasi 200 vini, serviti in modo impeccabile dai sommelier AIS e in condizioni ottimali, il nostro report si concentra sull'annata 2024.

### Il millesimo 2024

L'andamento climatico ha visto aprile, maggio e giugno bagnati da piogge frequenti e abbondanti, situazione che ha comportato per i produttori un lavoro attento e accurato in vigna a causa della pressione fitosanitaria. **Viste le copiose piogge primaverili, il territorio ha affrontato senza**

**difficoltà le temperature elevate del periodo estivo.** Il ciclo della maturazione si è prolungato anche per le piogge di fine agosto e di settembre, arrivate insieme a un calo significativo delle temperature e a marcate escursioni termiche giornaliere. Queste hanno permesso un periodo di raccolta più dilatato nel tempo, con l'inizio della vendemmia nella settimana seguente alla metà di settembre per poi protrarsi fino a metà ottobre nelle zone più tardive del territorio. Una circostanza che **ha riportato alla memoria le vendemmie degli anni Novanta del secolo scorso, caratterizzate da un andamento climatico più fresco e dal protrarsi della raccolta nel mese di ottobre.** Siamo dunque di fronte a un'annata piovosa e non propriamente semplice, che ha messo alla prova il territorio, ma che ne ha anche rivelato la sua capacità di adattamento.

Nei bicchieri abbiamo trovato **vini fragranti e nitidi aromaticamente, dalle silhouette snelle e agili, croccanti e succosi nella loro freschezza, non particolarmente strutturati, dai tannini fini, con una beva schietta e godibile.** A tavola mostreranno il loro lato gastronomico. Alcuni si sono rivelati un po' scarni e dalla spalla un po' esile, elementi che pongono una riflessione sull'opportunità di farne delle riserve o delle Gran Selezione, ma **sappiamo, per esperienza, che un millesimo non si può fotografare in velocità, perché potrebbe, nel tempo, sorprendere.**



## I top dieci

### **Riecine Chianti Classico Docg 2024**

Colpisce per la limpidezza olfattiva, che si coglie in un frutto vivo con sentori di mora, ribes rosso, sensazioni floreali e agrumate. Al sorso, d'incanto, incontri la grazia e la bellezza. Una purezza espressiva che unisce tensione ed energia ad eleganza e compiutezza, con un saporito finale lunghissimo. Beva avvincente.

*Tutto iniziò con un ettaro e mezzo di vigna che John e Palmira Dunkley decisero di recuperare e sistemare nel 1971, fino ad arrivare agli attuali 16 ettari a Gaiole in Chianti, diventati di proprietà di Alessandro Campatelli. L'azienda è certificata in biologico e utilizza anche preparati biodinamici. I vigneti sono posti fra i 450 e i 600 metri di altitudine, in diversi appezzamenti, su terreni calcareo-argillosi.*

### **Fèlsina Chianti Classico Docg Berardenga 2024**

Fragrante di frutti rossi, di sentori floreali e agrumati: un invito a tuffarci il naso. Profilo snello e dinamico, sotteso di una materia vitale e ben ordita. Energia e finezza accompagnano un'inesauribile beva di puro piacere.

*Acquistata nel 1966, l'azienda è alla seconda generazione, con Giovanni Poggiali. La proprietà,*

*condotta in regime biologico certificato, si estende su 72 ettari di terreno molto eterogeneo, da calcareo-pietroso ad argilloso.*

### **Cigliano di Sopra Chianti Classico Docg 2024**

Cattura con quel suo profumo di arancia rossa, di ciliegia, di melograno. Al sorso la trama è delineata tra materia di golosa leggiadria e una vibrante energia con una progressione ben ritmata e un finale persistente.

*Maddalena Fucile, ultima discendente di quegli avi che acquisirono il borgo 100 anni fa, è anche l'enologa aziendale. E' laureata in enologia come Matteo Vaccari, che segue agronomicamente gli 8 ettari di vigne in biologico certificato.*

### **Badia a Coltibuono Chianti Classico Docg 2024**

Profumi spiccati di ciliegia, fiori, spezie fini, sono presagio di nitida bellezza, testimoniata da un sorso profondo, armonioso, vibrante di pulsante energia. Dona gioia conviviale da godere in compagnia, per la sua capacità comunicativa e relazionale.

*Da sei generazioni la famiglia Stucchi Prinetti, porta avanti una storia documentata dal 1051. Da più di 40 anni lavorano in biologico, con un profondo senso di rispetto e appartenenza alla loro terra.*

### **Monte Bernardi Chianti Classico Docg Retromarcia 2024**

Profilo olfattivo intenso, con note floreali, fruttate, agrumate e speziate. Bocca polposa e snella, vivacizzata da un frutto netto e vivo. Espressione di slanciata finezza e succosa bevibilità, un piacere da condividere.

*Acquistata dai coniugi Schmelzer nel 2003 e poi condotta dal figlio enologo Michael in regime biologico con pratiche biodinamiche, l'azienda si trova nella vocata Panzano, estesa su 22 ettari vitati.*

### **Monteraponi Chianti Classico Docg 2024**

Frutti scuri, sensazioni boschive: la connessione olfattiva con un vino d'altura è immediata. La trama tannica è fine, la progressione gustativa è vitale, fresca e appagante.

*Circa dodici gli ettari della famiglia Braganti, acquistati negli anni Settanta. Michele subentra a fine anni Novanta e inizia ad imbottigliare nel 2003, certificandosi in bio nel 2009. I vigneti, a un'altitudine fra i 420 e i 600 metri, sono su terreni marnoso-calcarei.*

### **Gagliole Chianti Classico Docg Rubiolo 2024**

Registro tannico ben calibrato in una trama agile e fresca che si rivela con immediatezza, poggiando sulla ricchezza del frutto. Portalo a tavola tra amici, sarà un buon compagno.

*Il podere, alla terza generazione della famiglia Bär, viene condotto in regime biologico certificato. Ventidue ettari su tre zone vocate del Chianti Classico, con in comune una antica roccia arenaria calcarea, la Pietraforte.*

### **Montesecondo Chianti Classico Docg 2024**

Integro e ben delineato, mostra un'espressività equilibrata tra materia e freschezza, che invita al sorso. Vino gastronomico, unisce bevibilità e capacità di dettaglio.

*E' Silvio Messana, seconda generazione, che si occupa dell'azienda acquistata dal padre negli anni Sessanta.*

*Diciotto ettari, in biologico dal 2003, sui quali si pratica anche la biodinamica.*

## **Tenuta di Liliano Chianti Classico Docg 2024**

### **Liliano**

Naso intenso, raccolto intorno a fragranti note floreali e a sentori di frutta rossa. La sua forza è nell'equilibrio, tra tannini integrati, frutto vivo ed espressivo, acidità rinfrescante e struttura.

*I Ruspoli iniziano ad imbottigliare nel 1958, con l'aiuto del Maestro Giulio Gambelli. Oggi, Giulio e Pietro Ruspoli conducono 40 ettari a 350 metri di altitudine, circondati da una notevole biodiversità, in biologico certificato.*

## **Jurij Fiore & Figlie Chianti Classico Docg Sonocosi 2024**

L'identità di Lamole si sente tutta, in bouquet floreale vario e fragrante con il giaggiolo a dominare, e nella grazia del frutto. Esprime un'anima luminosa, sinuosa e fresca: il carattere "lamoliano" esce con stile, personalità e offre una beva di puro piacere.

*Jurij, secondogenito di Vittorio Fiore, enologo come il padre, gestisce, con l'aiuto delle figlie Sara e Chiara circa 4 ettari a Lamole, zona vocata in altitudine. Alcune vigne sono centenarie, ad alberello e su terrazzamenti. La prima vendemmia risale al 2015.*

## **Chianti classico, i numeri**

L'estensione del territorio è su 70.000 ettari complessivi, dei quali 10.000 a vigneto. Gli ettari vitati rivendicati a Chianti Classico sono 6.800. Negli ultimi 10 anni, in media, sono state prodotte tra i 35 ed i 38 milioni di bottiglie, esportate in oltre 160 Paesi. Gli associati al Consorzio sono 499 (il

96% dei produttori). Da sottolineare l'aumento delle vendite negli USA, da sempre il mercato più importante per il Chianti Classico con volumi che passano dal 36 al 37% nonostante i dazi aumentati al 15%. Risultato altamente significativo considerato che le vendite di vino italiano negli USA sono diminuite di oltre il 10% e che solo tre denominazioni italiane manifestano un segno positivo.