

di Alessandra Piubello



# Chianti DOCG 2017, la nostra top ten

*Annata difficile, cala la produzione mentre nel mondo  
la sete di Chianti non accenna a diminuire*

**A**vedere le lunghe file di giovani determinati ad entrare nel padiglione Cavaniglia della Fortezza da Basso di Firenze per gustare il Chianti in anteprima, c'è da restare impressionati. Siamo alla settima edizione, e quattro anni fa il Consorzio del Chianti fu il primo ad avere l'idea di aprire al pubblico (seguito poi da molti altri). L'anno scorso i Chianti lovers erano in duemila, quest'anno sono raddoppiati, ben quattromila persone hanno affollato le sale dell'enorme padiglione, con la possibilità di degustare cinquecento etichette di cento aziende. La novità dell'anno è l'esordio della partecipazione del Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano all'evento del Chianti.

Per i duecento giornalisti accreditati, come di consueto, è stata predisposta una sala per la degusta-

zione, con servizio di sommelier. In «vetrina» l'annata 2017 e la riserva 2015.

Non è facile farsi un'idea precisa di una denominazione che comprende ben sei province: Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, cui fanno capo sette sottozone geografiche dalle modalità produttive più restrittive, che sono Rufina, Colli Senesi, Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, fino all'ultima nata Montespertoli. Al tempo dei terroir, dei cru, dell'identità di microarea, far parte di un modo d'essere così indefinito presenta indubbiamente qualche difficoltà. Stiamo parlando della Docg italiana più estesa, con i suoi 15.500 ettari registrati e gli oltre 800.000 ettolitri di vino prodotto per un valore che si aggira intorno ai 400 milioni di euro e circa 100 milioni di bottiglie in commercio. Il 70% è destinato all'export per i mercati quali Usa,



Germania, Inghilterra e Giappone, con un'attenzione sempre maggiore al Sud America e all'Asia dove il Consorzio sta sviluppando nuovi rapporti commerciali. La filiera, di quella che ad oggi è la prima denominazione italiana di vini rossi fermi per produzione/commercializzazione, conta 3 mila operatori.

L'annata 2017 non è certo di quelle memorabili: colpita dalla siccità, dalle gelate e dal problema ungulati, ha visto diminuire la quantità fino al 40% rispetto alla media. «L'andamento irregolare delle stagioni ha reso il 2017 un'annata molto difficile», dice Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti, «purtroppo la produzione ha subito un forte calo, il che ha ridotto le quantità dell'imbottigliato da 100 milioni a 70 milioni di pezzi. Sopperiremo perciò alle richieste del mercato utilizzando le giacenze delle annate 2015 e 2016. La domanda di Chianti nel 2017 è cresciuta del +5% e questo è un buon segnale di apprezzamento dei nostri prodotti».

Molto meglio l'annata 2016 in Rufina, di cui abbiamo qualche esempio davvero luminoso, e la 2015,

una notevole annata che ha dato vita a delle riserve decisamente interessanti, intense e profonde, eppure abbastanza godibili già ora (dell'altro tempo in bottiglia non potrà che aiutarle ad arrotondarsi).

La nostra top ten

#### SELVAPIANA CHIANTI RUFINA 2016

Da un profilo di nobile ampiezza emergono accenti balsamici. In bocca fila energico e dinamico, svelando un tratto avvolgente, sapido e carnoso. E' coeso, determinato, si deve distendere ancora un po' nel finale ma vibra di una personalità di sicura tipicità.

La famiglia Giuntini conduce Selvapiana dalla seconda metà dell'Ottocento. Fra le prime a fare affidamento sul solo contributo del sangiovese per disegnare la composizione ideale dei propri vini, fra le prime a fare affidamento sulla forza espressiva derivante da un singolo vigneto (Bucerchiale, la cui omonima etichetta viene prodotta dal 1979), oggi l'azien-



da è nelle salde mani di Federico Masseti Giuntini, figlio dello storico fattore di Selvapiana, poi adottato dal proprietario Francesco Giuntini per dare continuità ad una storia di passioni che esigevo futuro. Ieri come oggi, l'azienda è il paradigma della Rufina.

#### FRASCOLE CHIANTI RUFINA 2016

Frutto rosso del bosco, vivo e vibrante. Pulito, fresco e teso, vien proprio da berlo (e riberlo).

E se ancora la complessità non è al massimo, di lui mi piacciono il senso della misura e il sentimento di fondo.

*Enrico Lippi, in vigna e in cantina, lavora su quindici ettari di vigne. Si trovano in due zone con microclima diverso, mediamente hanno quindici anni d'età, ma una parte sfiora i cinquanta anni di esistenza. I diversi appezzamenti, spesso con dislivelli importanti, sono ad alta densità e basse rese. Tutta l'azienda è condotta dal 1998 in regime biologico.*

#### TRAVIGNOLI CHIANTI RUFINA GOVERNO 2016

Progressiva apertura aromatica sui frutti rossi e

sulla menta. Bocca rilassata, sinuosa, senza irrigidimenti tannici, croccante e dalla beva coinvolgente.

*Ricordata per la prima volta in una pergamena di Vallombrosa del 28 novembre 1100, Travignoli si trasforma in fattoria alla fine del '400. Travignoli è costituita da 70 ettari di vigneto, 14 di oliveto e 5 a bosco. Le vigne sono esposte a sud ad un'altezza fra i 250 e i 350 m.s.l.m. su terreni calcarei, marnosi e argillosi. La proprietà, acquistata dai conti Busi nel '700, è attualmente nelle mani di Giovanni Busi che si avvale della collaborazione dell'enologo Mauro Orsoni.*

#### TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE MONTALBANO RISERVA 2015 IL FONDATORE

Sostenuto da un bel tono aromatico, è fresco, scattante, profilato, senza smagliature alcoliche, davvero distintivo nell'incedere. Ampio e diffusivo, figlio di una bella annata e di una bella interpretazione.

*Due sono le tenute condotte da Enrico Pierazzuoli: Cantagallo, fondata nel 1970 nelle zone di Capraia e Limite (nella zona del Montalbano Docc), posta ad*

*un'altezza di 200 metri con terreni ricchi di tufo e galestro ed esposizioni a sud; Farnete, fondata nel 1990 a Carmignano, a 150 metri di altitudine con terreni di albarese e argilla.*

**FATTORIA DI FIANO DI UGO  
BING CHIANTI RISERVA 2015**

Austero e compassato, l'anima del sangiovese emerge a tutto tondo, alimentata dagli umori di spezie e sottobosco e nobilitata da una dotazione tannica che si sviluppa sapida. Buona dinamica gustativa, colpisce per il portamento signorile.

*La Fattoria di Fiano, nella zona di produzione Chianti Colli Fiorentini, è di proprietà della famiglia Bing dal 1940. I terreni, medio impasto, tendenti all'argilloso con scheletro, disposti a ventaglio, per oltre 65 ettari, sono orientati a sud. Quattordici ettari si trovano in località Novoli, con una tessitura da argillosa a franco - argillosa. L'attuale conduttore dell'azienda è Ugo Bing, agronomo, coadiuvato dai familiari e dall'enologo Federico Staderini.*



**FATTORIA MONTELLORI CHIANTI 2017**

Olfatto affusolato, puntuale e vivo. Attacco di bocca nitido e focalizzato, bocca fresca e flessuosa, golosa fino al lungo finale.

*Di proprietà della famiglia Nieri dal 1895, è stata guidata fino al 1998 da Giuseppe Nieri, al quale subentra poi il figlio Alessandro: la quarta generazione. I cinquantacinque ettari sono distribuiti in cinque blocchi, situati in differenti località con terreni diversi, che vanno dalle argille alle arenarie al tufo, con differenti microclima, esposizione ed altitudine.*

**COLOGNOLE CHIANTI 2017**

Aprè su note attraenti, che rimandano al frutto avvolgente. Trama soffice, fresca e scorrevole. Piacevole nella sua finezza espressiva.

*L'azienda Agricola Colognole appartiene alla famiglia dei Conti Spalletti dalla fine dell'Ottocento, anche se la casa vinicola fu fondata nel 1990. Guidata oggi da Cesare Coda Nunziante, è arrivata alla quinta generazione di famiglia.*

*La superficie aziendale si estende per circa 650 ettari all'interno della Docg Chianti Rufina. I 27 ettari di vigneto risalgono la sponda destra del fiume Sieve ad altitudini che variano dai 250 ai 520 metri s.l.m., su terreni prevalentemente argillosi con abbondanza di galestro.*

**BADIA DI MORRONA CHIANTI 2017**

Trama odorosa delineata da un frutto fresco (ribes, fragola) che ne costituisce il tratto peculiare. Il sorso si allunga piacevolmente ritmato dalla rinfrescante acidità.

*Un monastero che produce vino già intorno all'anno Mille. Dal 1939 l'ex complesso monastico con annessa l'azienda agricola è di proprietà della famiglia Gaslini Alberti. Oltre la metà dei 10 ettari di vigneto (la proprietà si estende su 600 ettari, punteggiati*

*da oliveti, bosco e aree seminate) sono impiantati a Sangiovese, su suoli argillosi con inserti calcarei, a circa 300 metri d'altitudine. In cantina l'enologo Adolfo Benvenuti.*

**TENUTA DI ARTIMINO MONTALBANO 2017**

Fresco, fragrante, di puntuale definizione aromatica, assume un buon respiro e un certo garbo dai risvolti floreali. Buon equilibrio al palato, dove l'attitudine alle sfumature, la trama affusolata e i tannini ben registrati gli consentono di acquisire bevibilità e scioltezza.

*Appartenente alla famiglia Olmo sin dagli anni Ottanta, la Tenuta di Artimino conta su una superficie vitata che complessivamente arriva a coprire oltre settanta ettari ad un'altitudine di circa 200 metri. Il suolo è prevalentemente franco limoso e sassoso. Oggi sono Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo a portare avanti l'eredità familiare, mentre la conduzione enologica è di Filippo Paoletti.*

**SALCHETO CHIANTI 2017**

Il sorso viaggia su una bella linea tesa: alla ricerca della delicatezza e non della potenza muscolare. Composto nel suo sviluppo gustativo, procede poi agile e scattante al finale che regala lunghezza.

*L'azienda di Michele Manelli (in cantina opera Paolo Vagagini) ha una proprietà estesa su 50 ettari vitati, principalmente a Montepulciano, di cui 11 ettari destinati al Chianti Colli Senesi a "Poggio Piglia", in quel di Chiusi. Tutti i vigneti, condotti in regime biologico, sono ad un'altitudine compresa fra 450 e i 600 metri slm.*

