

# Chianti Classico, il Gallo Nero è in piena salute

HOME STUDIO DEL VINO

27 marzo 2017

STUDIO DEL VINO

By Alessandra Piubello



Per il settimo anno consecutivo si conferma l'andamento positivo delle vendite di Chianti Classico che, dal 2009, l'anno più buio della crisi mondiale, possono vantare ad oggi una crescita complessiva del 48,5%. Nel 2016 il Chianti Classico commercializzato ha toccato i 285.500 ettolitri, il miglior risultato nell'ultimo decennio. Per il secondo anno consecutivo crescono anche le quote del Chianti Classico venduto in Italia: il mercato domestico oggi assorbe il 22% del totale dei vini Gallo Nero commercializzati, confermandosi il secondo mercato per la denominazione, dopo gli Stati Uniti d'America. Terzo posto per la Germania con il 13% (+1%). A seguire, Canada (8%), Regno Unito e Paesi Scandinavi (entrambi al 5%) e poi Svizzera, Giappone, Benelux, Cina e Hong Kong, Russia e Francia.

“Abbiamo lasciato alle nostre spalle un anno molto intenso, – afferma il Presidente del Consorzio Sergio Zingarelli – ricordo, infatti, che il 2016 è stato l'anno del Trecentesimo anniversario della denominazione, un anno pieno di

grandi eventi che hanno contribuito a far crescere e consolidare l'immagine dei vini Gallo Nero in Italia e nel mondo. Abbiamo oggi davanti a noi grandi sfide: la costituzione del distretto rurale del Chianti e la candidatura Unesco sono solo due esempi dei progetti di valorizzazione del nostro territorio a cui stiamo lavorando.”

A novantatré anni dalla sua costituzione, i soci del Consorzio Vino Chianti Classico, il primo consorzio di produttori vitivinicoli nato in Italia, sono diventati 580, di cui 376 sono le aziende che presentano le proprie etichette sul mercato. Oggi il territorio del Chianti Classico può essere a ragione definito come un vero e proprio “distretto produttivo” e contare su numeri da “grande impresa”, con un fatturato globale stimabile in oltre 700 milioni di euro e un valore della produzione vinicola imbottigliata di circa 400 milioni di euro.

### **Le degustazioni alla Chianti Classico Collection**

L'edizione 2017 dell'anteprima del Chianti Classico (battezzata per l'appunto Chianti Classico Collection), come sempre alla stazione Leopolda di Firenze, ha segnato il record dei produttori partecipanti: 185 aziende per un totale di 676 etichette, tra cui 57 anteprime da botte della vendemmia 2016 e ben 87 Chianti Classico Gran Selezione, per un totale di circa 9 mila bottiglie. Nel mare magnum chiantigiano, il nostro focus riguarda le annate presentate in anteprima: il Chianti Classico 2015 e il Chianti Classico Riserva 2014.

L'annata 2015 nel Chianti Classico ha goduto di una primavera molto mite con temperature medio-alte favorevoli ad un germogliamento vegetativo regolare. L'estate si è mostrata con poca piovosità e con temperature elevate nei mesi di luglio e agosto, quindi calda, seppur con una buona escursione termica notturna.

**Il nostro parere sul 2015, dopo aver assaggiato tutti i Chianti Classico 2015 in bottiglia (abbiamo evitato i campioni da botte), è sostanzialmente positivo.** Vini croccanti, fruttati, di estrema piacevolezza e golosità. Più nello specifico però, abbiamo notato che ci siamo trovati di fronte ad un'annata nella quale l'altitudine dei vigneti ha giocato un ruolo importante. In generale le vigne in altezza hanno risentito meno dell'estate afosa, dando vini con maggior consistenza, persistenza e allungo.

Per quello che riguarda l'annata 2014, è arcinoto che è stata un'annata estremamente difficile e piovosa che, oltre a ritardare le fasi fenologiche della vite ed alimentare un surplus di trattamenti in vigna, ha più che altro rischiato di compromettere la qualità delle uve in termini di maturità. Certamente però, quantomeno in Chianti Classico, un settembre meteorologicamente propizio ha consentito di salvare il salvabile e di tentare il miracolo. Ed è nelle annate

difficili che si vede chi lavora veramente bene, in vigna particolarmente. Ebbene, qualche bella sorpresa l'abbiamo avuta. Mostrava una bellezza fragile, non particolarmente complessa, forse neppure molto longeva (chissà), eppure capace di darti emozione, forse per quel tuo cercarla fra le pieghe di un vino sottile, eppure coerente e luminoso.

Ecco la nostra top ten.

### **Riecine Chianti Classico 2015 – 92 punti**

Corredo olfattivo affusolato con rintocchi di violetta e ciliegia. Avanza snello alternando trasparente finezza alla copiosa materia fruttata. Pura tentazione liquida.

Riecine, dal 1971, nonostante i tre cambi di proprietà di tre nazionalità diverse, è ancora oggi, dopo 45 anni, un punto di riferimento per il sangiovese di Gaiole in Chianti.

Tutto iniziò con un ettaro e mezzo di vigna che John e Palmina Dunkley decisero di recuperare e curare, fino ad arrivare agli attuali 21 ettari, sempre all'interno del comune di Gaiole, attualmente di proprietà di una famiglia guidata da Svetlana Frank. L'azienda è certificata in biologico e utilizza anche preparati biodinamici. I vigneti sono posizionati fra i 450 e i 600 metri, in diversi appezzamenti, su terreni calcareo-argillosi.

### **Bibbiano Chianti Classico Riserva 2014 – 91 punti**

Luminoso, pulsa di pura forza sottile, di un dinamismo di sostanza integra. Ricco di vitale polpa danza leggiadro, con godurioso ritmo inarrestabile.

La proprietà di Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi, quinta generazione, si estende su 25 ettari tra i 270 ed i 300 metri di altitudine. Il grande Giulio Gambelli, quasi certamente il più vero interprete del Sangiovese, ha collaborato per oltre sessanta vendemmie con la famiglia, lasciando in eredità la sua impronta leggendaria.

### **Caparsa Chianti Classico Riserva Caparsino 2014 – 91 punti**

Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza, poggiando sulla ricchezza del frutto. Inesauribile beva avvincente.

Nel 1964 Reginaldo Cianferoni acquista il podere a Radda in Chianti, nel 1982 il figlio Paolo inizia ad occuparsi della proprietà. Le vigne (12 ettari) scoscese, distribuite in vari appezzamenti nei pressi della cantina, ad un'altezza di circa 400 metri, hanno un'età compresa fra i 5 e i 16 anni. I terreni sono diversi, ricchi di galestro, argilla e alberese. Paolo Cianferoni,

solare esempio di vigneron autentico, ha portato Caparsa ad essere una delle aziende più virtuose del Chianti Classico, anche grazie alla sua filosofia biologica.

#### **Istine Chianti Classico 2015 – 90 punti**

Tratti floreali intriganti sviluppati in una bocca sapida, di sano frutto croccante. Gode di una tensione gustativa appagante sin all'epilogo sapido-acido.

Con la vendemmia 2009, Angela Fronti inizia a produrre il suo Chianti Classico nelle vigne di proprietà, distese su ventiquattro ettari tra Radda e Gaiole in Chianti. I tre principali vigneti, Cavarchione, Casanova e, appunto Istine, dislocati ad un'altitudine fra i 400 e i 500 metri di quota, hanno caratteristiche diverse, ma sono accumulati dalla cospicua presenza di scheletro (alberese e galestro). L'azienda, che produce circa 30.000 bottiglie, è certificata in biologico.

#### **Villa Pomona Chianti Classico 2015 – 90 punti**

Panorama odoroso cangiante ed evocativo. Frequenza melodica, voce affilata che si sintonizza immediatamente alle papille, fraseggiando in succo tonale.

L'azienda, in biologico certificato, è condotta da Monica Raspi (coadiuvata in cantina dall'enologo Filippo Paoletti). Alla morte del padre prende in eredità le redini dell'azienda, che da allora diventa un riferimento per gli amanti dei Chianti Classico rispettosi della vite e del territorio, tradizionali e veraci. Cinque ettari e mezzo nei quali le vigne, con un'età compresa fra i 10 e 30 anni, affondano le loro radici su un terreno calcareo-marnoso con presenza di alberese.

#### **Castellinuzzi e Piuca Chianti Classico 2015 – 90 punti**

Fine e puntuale nel fraseggio aromatico, colpisce l'integra naturalezza espressiva. Attacco succulento, eleganza primigenia, finale bevilissimo.

La famiglia Coccia possiede due ettari e mezzo nel magico comprensorio di Lamole, da poco ha avviato anche la conversione biologica. Le vigne sono divise in due appezzamenti: Castellinuzza è proprio sotto la cantina, Piuca si trova più in alto, verso Lamole. Castellinuzza mostra pendenze impressionanti e vigne di 45 anni d'età; Piuca, a circa 600 metri d'altitudine, è impiantata su terrazzamenti com'era in uso nel Lamolese.

#### **Monteraponi Chianti Classico 2015 – 89 punti**

Polpa tonificante, rifinita al naso da note fruttate in linea con una bocca costantemente reattiva, che si espande snella e appagante fino alla fine.

Dieci gli ettari di proprietà della famiglia Braganti, acquistati negli anni Settanta. Michele interviene a fine anni Novanta e da allora (prima bottiglia nel 2003) porta Monteraponi ai vertici qualitativi della denominazione. I vigneti, ad un'altitudine fra i 420 e i 560 metri, sono distribuiti ad anfiteatro, strappati al bosco che circonda la suggestiva zona, su terreni di matrice marnoso-calcareo con pendenza fino al 25%.

#### **Montebernardi Chianti Classico Retromarcia 2015 – 89 punti**

Seducente timbro olfattivo (quell'acciuga rivelatrice!), preludio di un assaggio luminoso: sostanza delicata, pura succosità per una golosa beva tentatrice.

Acquistata dai coniugi Schmelzer nel 2003 e condotta attualmente dal figlio Michael in regime biologico con pratiche biodinamiche, l'azienda si trova fuori dalla Conca d'Oro, in una zona collinare fra le più fresche e ventilate della vocata Panzano, estesa su 15 ettari e con vigneti a 350 metri d'altitudine su galestro, alberese e pietra forte.

#### **Val delle Corti Chianti Classico Riserva 2014 – 89 punti**

Delicato nell'espressione aromatica, si delinea caratteriale e impressivo al palato. Polputo e scattante, sciorina brillante vivacità e un fremente finale.

Una piccola azienda di appena 6 ettari (due in affitto), condotta con passione e professionalità da Roberto Bianchi in regime biologico. Il vigneto di proprietà, compreso l'appezzamento più vecchio di quarant'anni, circonda la casa.

#### **Felsina Chianti Classico 2015 – 87 punti**

Ventaglio olfattivo pervasivo, palato sfaccettato a vibrare di una sapida presa gustativa, diffonde una tonica spinta fino all'articolata chiusura.

Acquistata nel 1966 da Domenico Poggiali, l'azienda è condotta da Giovanni Poggiali e da Giuseppe Mazzocolin, ex professore di Lettere che lasciò l'insegnamento per dedicarsi al vino, coadiuvati dall'enologo Franco Bernabei. La proprietà, condotta in regime biologico certificato, si estende su 75 ettari di terreno molto eterogeneo, da calcareo-pietroso ad argilloso.