

Le Anteprime Toscane

Per la settima volta, la Toscana del vino mette in mostra le sue eccellenze. Gli strumenti per conquistare un posto nel portafoglio dei più importanti buyer internazionali sono ancora una volta Buy Wine e Anteprime, secondo la formula allargata (dall'edizione 2014) che apre alla presenza dei Consorzi cosiddetti "minori", rispetto ai vari Brunello di Montalcino, Vernaccia di San Gimignano, Chianti Docg,

Nobile di Montepulciano e Chianti Classico. La kermesse da quest'anno è nelle mani di PromoFirenze, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze, incaricata dalla Regione Toscana di organizzare l'evento, che negli anni passati era stato affidato a Toscana Promozione. L'inizio della famosa settimana delle Anteprime toscane ha avuto luogo alla Fortezza da Basso, a Firenze, con i Consorzi:

Bianco di Pittigliano e Sovana, Carmignano, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Maremma, Montecucco, Morellino di Scansano, Orcia, Val d'Arno di Sopra, Val di Cornia. Territori differenziati, al presente di carature e specificità stilistiche difficilmente sincronizzabili, ma tutti degni di una conoscenza più approfondita che ci è stata offerta nel corso di una giornata dedicata.

Chianti lovers

La sesta edizione dell'anteprima del Chianti (la terza aperta al pubblico) ha visto riunirsi nel padiglione Cavaniglia della Fortezza da Basso di Firenze oltre 100 aziende e 500 tipologie di vino pronte per essere degustate dagli oltre 3 mila visitatori attesi. Sotto il riflettore l'annata 2016 e la Riserva 2014. "La vendemmia 2016 è stata bellissima", afferma Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti, "ci aspettiamo vini all'altezza dell'annata. Anche se il 2014 è stato un anno più difficile, possiamo contare su una Riserva fatta con il fiore all'occhiello della produzione e avremo quindi anche in questo caso livelli qualitativi altissimi. In generale, il 2016 ha registrato un buon trend di crescita per il Chianti con un +7% nelle vendite a livello nazionale nella grande distribuzione, abbinato a qualche criticità nell'export. L'obiettivo del Consorzio è consolidarsi nel Paese e concentrarsi parallelamente sui mercati stranieri, sia tradizionali che nuovi. Fra questi, in primis Messico e Cina".

Va detto ad onor del vero che non c'è modo di definire sul piano della qualità quale sia il livello di una denominazione così sterminata per estensione (che comprende le province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.... seppur le sette sottodenominazioni, dalle modalità produttive più restrittive con requisiti particolari, abbiano ancora un certo peso, a partire da Rufina e Colli Senesi via via per 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. Il Chianti ha una produzione complessiva di circa 800 mila ettolitri, un valore che si aggira intorno ai 400 milioni di euro e 87 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. E veniamo alla degustazione per la stampa: finalmente locali adeguati e un numero sufficiente di sommelier ci hanno consentito di poter assaggiare tutti 155 vini in anteprima (85 per il 2016, 36 per la 2015 e 34 per le Riserve 2014) in modo impeccabile. Restano degli scogli da superare: oltre al nome delle cantine vanno indicati i nomi dei vini, inoltre va specificato se il vino è in bottiglia oppure se è ancora in vasca (un laconico "vino in commercio" non è sufficientemente esaustivo) e la numerazione dei vini deve essere progressiva, anche per le sottozone, e per annata, altrimenti è il caos. Due parole sull'annata 2016, alla luce degli assaggi fatti: l'impressione è stata positiva, anche se la qualità si è dimostrata altalenante: vini freschi e profumati, piacevoli e senza particolari durezza tanniche da una parte, vini difficili, scomposti, con acidità e tannini fuori registro dall'altra. I migliori assaggi: La Torre di Castellani, Castello del Trebbio, Fattoria Casalbosco, Fattoria Lavacchio, Buccia Nera, Fattoria Uccelliera, Baldi Gianluca, Castelvecchio, Villa Ilangi. Per l'annata 2015: Castello del Trebbio Chianti Superiore, Fattoria Selvapiana Chianti Rufina, Pieve de' Pitti Chianti Superiore, Tenuta San Vito Colli Fiorentini, Fattoria Lavacchio Chianti Rufina, Podere Alberese Chianti Superiore, Villa Travignoli Chianti Rufina, Sensi Vigne e Vini Chianti Superiore, Fattoria di Fiano, Lanciola. Per le Riserve 2014: Fattoria di Fiano, Casa di Monte Montespertoli, Cantine Bellini Chianti Rufina, Fattoria Il Capitano Chianti Rufina, San Gregorio Colli Senesi, Campo del Monte.



Dieci annate del Chianti Rufina Villa Bossi, iniziando dalla 1978

La location è da mozzare il fiato: il salone delle feste di quel Palazzo Gondi, costruito nel 1489 su disegno di Giuliano da Sangallo, che rappresenta uno dei più straordinari edifici della Firenze rinascimentale. Si trova di fronte a Palazzo Vecchio, ed è di proprietà della famiglia Gondi, antica famiglia fiorentina di cui si hanno notizie fin dal XIII secolo (furono anche commercianti, banchieri ed agricoltori, ed ebbero un ruolo importante anche in Francia grazie alla parentela e all'amicizia con la famiglia Medici). Dalla terrazza all'ultimo piano del palazzo si può godere di una vista a dir poco emozionante: un giro d'orizzonte a 360 gradi per toccare quasi con mano i più begli edifici del centro storico di Firenze: Palazzo Vecchio, il Duomo con il campanile di Giotto, il campanile della Badia Fiorentina, il Bargello e in lontananza la basilica di San Miniato. Un altro dei gioielli di famiglia è appunto la Tenuta di Bossi, che appartiene loro fin dal 1592. Situata nel cuore del Chianti Rufina, si estende su trecentododici

ettari vitati, di cui diciannove vitati. Nel 1972 il marchese Bernardo Gondi entrò nell'azienda di famiglia e gestì la sua prima vendemmia. I figli Gerardo e Lapo Gondi (il primo addetto al marketing e alla comunicazione, il secondo alla parte agronomica ed enologica), hanno

pensato di festeggiare le sue quarantacinque vendemmie in azienda con una verticale del Villa Bossi Chianti Rufina, il vino emblema della Tenuta. Lo stesso Bernardo Gondi, con l'enologo Fabrizio Oltard e Massimo Castellani delegato Ais di Firenze, ne hanno ripercorso la storia

attraverso dieci vendemmie particolarmente significative: 1978, 1981, 1986, 1988, 1994, 1995, 1997, 2000, 2005 e 2007. «Quando nel 1972 ho gestito la mia prima vendemmia», ha spiegato il marchese Bernardo Gondi, «l'azienda produceva solo quattro vini, che poi col tempo sono diventati otto. In tutti questi anni ho imparato a conoscere meglio il territorio, le potenzialità del Sangiovese, l'importanza del Colorino e l'uso del legno, prima le tradizionali botti grandi e poi le barrique. E come ricordo sempre ai miei figli, non si smette mai di imparare». Dieci bottiglie interessantissime, diverse e ugualmente intriganti. Le nostre preferenze sono andate al 1981, al 1997, al 2007, al 2005.

