

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 161 - Aprile 2019 - Tiratura: 29.265 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



APRILE 2019

IL CHIANTI CLASSICO



BADIA A COLTIBUONO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Badia a Coltibuono](#)

Proprietà: famiglia Stucchi Prinetti

Enologo: Roberto Stucchi Prinetti, Maurizio Castelli

Badia a Coltibuono è una delle aziende simbolo del Chianti Classico. Da oltre un secolo e mezzo è di proprietà della famiglia Stucchi Prinetti, che ha saputo consegnare ai suoi vini una connotazione stilistica ben definita e leggibile, privilegiando finezza e bevibilità. Oggi, l'azienda coltiva i suoi vigneti (62 ettari) a biologico, amplificando ulteriormente classe e personalità delle sue etichette (240.000 bottiglie di produzione media). Il Chianti Classico 2017, a dispetto di un'annata non certo semplice, è davvero delizioso, dai profumi definiti e invitanti, alla bocca sapida e contrastata. Un vino di quelli, insomma, che non ti stancheresti mai di bere.

VAL DELLE CORTI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Val delle Corti](#)

Proprietà: famiglia Bianchi

Enologo: Roberto Bianchi

Che affidabilità l'azienda di Roberto Bianchi! I suoi vini raddesi sono sempre una garanzia di eleganza e profondità, senza smarrire mai una vena di veracità che è poi quella che contraddistingue anche il vignaiolo toscano. Questo 2016 gioca su un equilibrio perfetto tra frutta e fiori, così come tra acidità e morbidezza. Un vino intenso ma con calibro, senza sbacare mai. Arriva un po' alla volta, prima con i toni freschi della ciliegia e della rosa, poi con quelli sferzanti dell'agrumato. Sensazioni sasse e rocciose non mancano e chiude su note più sommesse di corteccia e cenere. Una godibilità presente che non esclude una bella capacità di invecchiamento.

(Francesca Ciancio)

CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Castello di Volpaia](#)

Proprietà: Giovanni Stianti

Enologo: Riccardo Cotarella

46 ettari a vigneto a conduzione biologica per 200.000 bottiglie di produzione media, non bastano a descrivere l'azienda della famiglia Mascheroni Stianti, artefice, tra le altre cose, del restauro di uno dei borghi più affascinanti della sottozona di Radda in Chianti. I vini sembrano fare da contrappunto a questo percorso: stilisticamente impeccabili, hanno personalità e carattere e, specie nel recente passato, sono tra le forme più coerenti di Chianti Classico. La Riserva 2016, figlia di un'annata straordinaria a queste latitudini, possiede finezza aromatica e un incedere gustativo da primo della classe, in cui si sommano complessità e piacevolezza immediata del sorso.

CARLEONE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 18.500

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tenuta di Carleone](#)

Proprietà: Karl Egger

Enologo: Sean O'Callaghan

Un signore austriaco innamorato della Toscana e un enologo inglese che conosce il Sangiovese come le sue tasche. Questo è il duo alla base del successo di tenuta di Carleone, azienda viticola di Radda che non ha così tanti natali, ma uno stile riconoscibile. Che poi è quello del territorio raddese: finezza, eleganza, freschezza, mineralità. Tutte caratteristiche ben presenti anche nel Chianti Classico 2016 che, aiutato da una bella annata, rimane impresso per leggerezza, che non vuol dire assenza di struttura, ma lievità, sia nei sentori al naso, come nel sorso. Un vino che si lascia scorrere anche con golosità e a che tavola ci sta benissimo senza alcuna invadenza.

(Francesca Ciancio)

EDITORIALE

L' "ASSO NELLA MANICA" DEL CHIANTI CLASSICO

amministrativi comunali, anche specifiche e conclamate "sottozone" (si pensa a Panzano, ma anche a Lamole). Un mutamento del disciplinare, evidentemente, facoltativo per le aziende, che sarà introdotto gradualmente per misurarne gli effetti sui mercati. Non pare essere quindi in discussione se verrà fatto ma come verrà fatto. Un'operazione delicata da ponderare con attenzione e che richiederà i suoi tempi. Detto questo, tuttavia, ci piacerebbe sentire più "calore" attorno a questa questione, perché non resti un imperativo ipotetico, ma si trasformi in categorico. E i motivi sono, fra gli altri, evidenti: ulteriore distacco dal "cordone ombelicale" con il Chianti e, finalmente, l'inizio di un processo di valorizzazione fondato sul vero "asso nella manica" del Chianti Classico: il suo territorio.

Buona Lettura

L'argomento è ampiamente sul tappeto, tutti o quasi i produttori e non solo lo conoscono già. Stiamo parlando delle menzioni geografiche aggiuntive per il Chianti Classico. C'è una commissione ad hoc che ci sta lavorando, con le difficoltà del caso, ma, per esempio, con già in tasca il via per la modifica del disciplinare della Gran Selezione, a favore del Sangiovese in purezza, a chiudere, per così dire, il cerchio. Ci sono precisi paletti: si tratterà di un progetto per menzioni geografiche, Comunali nella gran parte, non di una piramide qualitativa del territorio, né tanto meno di una zonazione quindi, ma terrà conto della storicità dei luoghi che hanno costruito le vicende più importanti della denominazione, introducendo, oltre alle delimitazioni dei confini

I FABBRI

Docg Chianti Classico Lamole

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: [I Fabbri](#)
Proprietà: Susanna Grassi
Enologo: Marco Chellini

Non tradisce il livello qualitativo a cui ci ha abituati ma soprattutto lo stile originale, marcatamente lamolese, la tenuta I Fabbri. Una cifra a volte di non immediata decifrazione, ma coerente e sempre affascinosa. Ecco allora che il Chianti Classico 2017, altrove dai risultati incerti, trova qui una sua versione particolarmente riuscita. Vino dai profumi classicamente ferrosi e floreali, rifiniti da cenni di lamponi, in bocca è delizioso, solido, chiuso da un tannino incisivo ma ben estratto e da una scia sapida, che lo rende immediatamente gastronomico. Da mettere in tavola, insomma, posto in cui i vini di Lamole trovano sempre una loro dimensione insostituibile.

CASTELLO DI AMA

Docg Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: [Castello di Ama](#)
Proprietà: famiglie Carini, Sebasti e Tradico
Enologo: Marco Pallanti

Uso di uve internazionali, estrazioni forzate, massicce iniezioni di rovere: è questa, in sintesi, la ricetta dello stile cosiddetto "moderno". Una ricetta che non appartiene ai vini di Ama, decisa, anzi, a mantenersi fedele al territorio chiantigiano. I vigneti a 500 metri d'altezza di media fanno il resto, donando ai vini coerenza e tipicità. Il risultato è condensato nello stile del Chianti Classico, ma anche nella Gran Selezione San Lorenzo, probabilmente la più centrata. La versione 2016 ha profumi classici, che spaziano dalle nuance di viola a quelle di ciliegia, fino a qualche cenno speziato a dare complessità. La bocca è magistrale per armonia e articolazione.

TOLAINI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Montebello

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)
Proprietà: Pier Luigi e Lia Tolaini
Enologo: Francesco Rosi, Luca D'Attoma

Il colpo di cuore per una casa (la sede aziendale) bellissima; ma, insieme, il senso volitivo d'impresa che gli italiani cresciuti nel mondo hanno dentro. Italiani d'America, i Tolaini. Tornati a premiarsi con un pezzo della terra amata, per farci su vino proprio. E non solo: perché Tolaini seleziona anche in Italia ed esporta oltre oceano. E intanto fa strike con questa Gran Selezione sontuosa, che porta la targa della vigna madre del suo Sangiovese. Fermenta in acciaio e troncoconici, poi 18 mesi di legno (6 sulle fecce fini). È ciliegia ampia e schietta, nuance di humus e fumé a condirla, lunghezza garantita da una fine spina acida, sigillo di longevità ed equilibrio.

(Antonio Paolini)

FONTODI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)
Proprietà: famiglia Manetti
Enologo: Franco Bernabei

L'azienda dell'attuale presidente del Chianti Classico, Giovanni Manetti, è da tempo punto di riferimento della denominazione. I suoi vini possiedono un'impronta stilistica ben leggibile, sono rossi ricchi e di grande longevità, affinati per lo più in legno piccolo. La materia prima, ottenuta da viticoltura biologica, è ineccepibile e rispetta il carattere generoso della sottozona di Panzano in Chianti. Il Chianti Classico 2016, interpreta un'annata fresca anche al centro della "Conca d'Oro", rivelando al naso un fruttato rigoglioso e fragrante, rifinito da cenni speziati. Attraente la bocca, che ha attacco grintoso e sviluppo sapido e continuo, ma anche bella profondità.

LA GRIFFE



CASTELL'IN VILLA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.600
Prezzo allo scaffale: € 57,00
Azienda: [Castell'in Villa](#)
Proprietà: Coralia Pignatelli della Leonessa
Enologo: Federico Staderini

"Il classico? È il senza tempo, qualcosa che non mi annoia, come il Sangiovese, che non mi stanca mai perché è vivo, a volte espansivo, a volte chiuso, va su e giù come l'umore". Parole di Coralia Pignatelli della Leonessa, ovvero la principessa del Chianti Classico, titolare di una delle realtà più belle del vino del Gallo Nero, Castell'in Villa a Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena. Conoscere e parlare con lei è un po' come avvicinarsi ai suoi vini, mai subito comprensibili, non per tutti, austeri, a volte ritrosi, ma senza dubbio eleganti e dalla veste regale. Siamo nella parte meridionale del Chianti Classico e qui sorge un'antica torre di pietra che fa da cantina, dove Coralia, figlia di un aristocratico greco e moglie dello scomparso Riccardo Pignatelli della Leonessa, ha scelto di vivere e lavorare. Una scelta non semplice e non dettata dal desiderio di fare vino in principio, ma dalla necessità di portare avanti qualcosa lasciato all'improvviso dalla persona amata, scomparsa prematuramente. C'è un'altra frase di lei che mi ha sempre colpito. A una domanda che le feci tempo fa - "le è mai venuto voglia di mollare tutto?" - mi rispose "non puoi mollare qualcosa in cui hai dato così tanto". Costanza, perseveranza, zero voglia di apparire in un mondo, come quello del vino, dove conta sempre più il sembrare che l'essere. Ma lei è fedele a sé stessa ed è ben lontana dall'immagine della "principessa nel castello". Anzi, i pochi che hanno la fortuna di frequentarla sanno quanto pragmatico ci sia in questa donna: pochissime parole ma sempre ben piazzate. Il ritratto di Coralia coincide perfettamente con i suoi vini che tengono alla tradizione stilistica più autentica del Chianti Classico. Questo è il senso del classico da lei espresso: qualcosa che rispetta le regole del passato, a patto che queste abbiano avuto un senso. E allora si può fare a meno delle mode e dei trend e considerare i vini per quello che sono, bottiglie buone o no. I suoi buoni lo sono sempre, spesso ottimi, talvolta indimenticabili. Provengono da oltre 50 ettari di vigneto, fortemente caratterizzati da una coltivazione basata sulle diverse espressività degli appezzamenti. Vinificazione semplice in vasche di acciaio e affinamento in botti grandi di rovere. Semplicità e grandezza sono evidenti nella Riserva 2011, intenso, dalla trama tannica vellutata, con un bouquet al naso e in bocca che richiama la rosa e la viola appassite, la scorza di arancia, il cardamomo. L'acidità è ancora netta ma calibrata e accompagna un finale interminabile, che lascia in bocca un ricordo di struggente bellezza.

(Francesca Ciancio)



ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Sergio Zingarelli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Lorenzo Landi, Luca Francioni

La classica storia italiana, una famiglia dalle molte (importanti) attività, ma coi piedi ben piantati in terra (e in vigna) e occhi che anche qui guardano lontano. All'arte (Macie ne è stata a più riprese supporter), alla promozione del bene territoriale e alla sua crescita, stimolando (Sergio Zingarelli, il patron, lo ha guidato dal 2012) il motore del grande Consorzio che lo tutela, e tenendo a battesimo tra l'altro proprio la nascita della Gran Selezione. Impensabile dunque farla qui men che bene. E, a riprova, ecco questa 2015 avvolgente, ricca, importante, ma dalla proporzione del sorso d'assoluta coerenza ed eleganza. Già ottima, viaggerà con classe nel tempo.

(Antonio Paolini)

TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico La Forra Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Tenute Folanari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folanari

Enologo: Roberto Potentini, Raffaele

Orlandini

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folanari, diretti discendenti di una delle grandi famiglie del vino italiano, contano su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute nei terroir più importanti della Toscana. Tuttavia, non è difficile intuire che il cuore aziendale batte nelle cantine e nei vigneti chiantigiani. E proprio dalla Tenuta di Nozzole, arriva il Chianti Classico La Forra Riserva 2013. Al naso evidenzia profumi di marasca, viola e sottobosco, che ben si integrano con note speziate ed affumicate. Al palato risulta ampio, cremoso con qualche accento dolce, più serrato sul finale che ritrova ritorni piacevolmente fruttati.

RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Ducale Oro Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Colorino

Bottiglie prodotte: 330.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi

Dai puristi Ruffino, ormai diventata di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, viene considerata una realtà buona solo per le grandi tirature. Eppure, il Chianti Classico Riserva Ducale Oro, oggi diventato Gran Selezione, ha sulle spalle oltre 70 anni di storia. Certo con qualche involuzione stilistica, con qualche cedimento nella costanza qualitativa, ma anche con il puntuale recupero. La versione 2015 ha profumi ampi e articolati e uno sviluppo gustativo succoso, dal finale serrato. Un vino stilisticamente di taglio moderno, dove colpisce un uso un po' sovradimensionato dei legni di affinamento, ma anche una materia prima priva di forzature.

CAFAGGIO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 20,50

Azienda: [Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Sviluppo Atesino

Enologo: Giuseppe Caviola

Cafaggio è stata, specialmente nella fase di rinascita del vino toscano a metà degli anni Ottanta, un punto di riferimento grazie alla famiglia Farkas, che portò la cantina tra i marchi più significativi della "Conca d'Oro" di Panzano. Dal 2005 al 2015 Villa Cafaggio è stata controllata dal Gruppo La-Vis, e dal 2016 è nella disponibilità di ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento. Facile intuire che ancora i vini hanno da "accordarsi" completamente con il nuovo assetto aziendale, ma, detto ciò, il Chianti Classico Basilica San Martino Riserva 2014 possiede aromi ben registrati e sviluppo gustativo articolato e lungo.

VINTAGE



TENUTA DI BIBBIANO

Docg Chianti Classico Vigna del Capannino Riserva

Vendemmia: 1999

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso e Federico

Marrocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli

La Tenuta di Bibbiano vanta una storia enoica che supera i sessanta anni nella sottozona di Castellina in Chianti ed incarna un modello stilistico molto chiantigiano, senza inutili orpelli ma chiaramente ispirato dalla tradizione dell'areale. Merito dell'impronta inconfondibile di Giulio Gambelli, ma anche del mantenimento di una precisa cifra stilistica e di un particolare carattere della tradizione, opera meritoria, quel classicismo produttivo che, specie nel recente passato, è tornato vigorosamente a contraddistinguere le produzioni migliori del Chianti Classico. Paradigmatico dal punto di vista dell'idea "gambelliana" di Chianti Classico, la Riserva Vigna del Capannino 1999, evidenzia profumi fini ed austeri, ancora ben in primo piano, benché siano accompagnati da nette note terziarizzate. In bocca, il vino sembra meno minacciato dal tempo, esibendo un gusto ancora scattante, articolato e vigoroso.

L'OUTSIDER



MONTEVERTINE

Toscana Igt Rosso Montevervine

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,

Colorino

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Montevervine](#)

Proprietà: Martino Manetti

Enologo: staff tecnico aziendale

Quando si dice la territorialità, il tratto distintivo, la personalità. Non solo, infatti, ci troviamo dinanzi al Sangiovese e all'ambito del Chianti Classico, che già si caratterizza di suo; ma di fronte a Montevervine e alla dinastia Manetti bisognerà operare anche degli altri distinguo, per comprendere pienamente quello che si sta per assaggiare. Ricordando che, come tutte le zone viticole di livello, ogni microcosmo suona musiche proprie: anche a Radda in Chianti, comune di appartenenza della cantina. Oltre a ciò, però, sono le teste pensanti ad essere di volta in volta differenti, come si evince confrontandosi con Martino Manetti: che sulla falsariga degli insegnamenti di papà Sergio procede per sentieri propri e anticonformisti, fregandosene pure di denominazioni d'origine o chissà che, solo al fine di raccontare il Sangiovese come lo intende lui. Questo vale per il suo capolavoro, Le Pergole Torte, nonché per questo Montevervine: ambivalente nel suo proporsi con estrema beva ma altrettanta complessità. Viola, visciola, pepe e agrumi tracciano la strada, assistiti da un tannino di fittezza, ma eleganza, esemplari.

(Fabio Turchetti)



CASA PORCIATTI

CAMMINAMENTO MEDIEVALE - RADDA IN CHIANTI (SI)

[Casa Porciatti](#) (tel. +39 0577 738234) dal 1965 condotto dalla famiglia omonima e punto di riferimento a Radda in Chianti, mette insieme macelleria, gastronomia ed enoteca e nel corso degli anni è diventato un luogo del vino chiantigiano molto ambito. La scelta delle etichette vede il Chianti Classico dominare, ma non manca anche il meglio del resto delle etichette italiane:

COSA VENDE

Castello di Volpaia, Chianti Classico 2016 - € 14,90

Un Chianti Classico che difficilmente delude

Tenuta di Carleone, Rosso Il Guercio 2017 - € 45,00

L'ironico Sean O' Callaghan, è tra i migliori "Sangiovesisti" degli ultimi tempi

Stella di Campalto, Brunello di Montalcino Riserva 2011 - € 120,00

Stile vagamente decadente per questo Brunello di Montalcino

Podere della Civettaja, Pinot Nero 2016 - € 30,00

Chi l'ha detto che un Pinot Nero di livello non può nascere anche in Toscana?

Il Colle, Brunello di Montalcino 2013 - € 41,00

Austero come un Barolo, racconta un Sangiovese di grande fascino

Castello di Albola, Chianti Classico Riserva 2015 - € 18,50

Qualità alta e prezzo concorrenziale per l'azienda chiantigiana di Zonin1821

Barone Ricasoli, Chianti Classico Riserva Brolio 2015 - € 21,00

Struttura declinata con ritmo ed equilibrio per questa etichetta storica

Castello di Ama Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2015 - € 41,00

Rosso elegante nei profumi quanto succoso e articolato al gusto

Massolino, Barolo Serralunga d'Alba 2013 - € 29,50

Massolino, fra i più brillanti dei produttori di Langhe dell'ultima generazione

Bérèche et fils, Champagne Brut Réserve - € 43,50

Quintessenza della verticalità champenoise, costa anche una cifra ragionevole

COSA CONSIGLIA

Erta di Radda, Chianti Classico 2016 - € 14,00

Chianti Classico in crescita, racconta coerente la sotto zona di Radda in Chianti

Il Palazzino, Chianti Classico Argentina 2015 - € 14,50

Qualche imprecisione olfattiva non intacca il fascino di questo rosso di Gaiole

Podere Capaccia, Chianti Classico 2015 - € 18,00

Approccio tradizionale per uno dei Chianti Classico più coerenti in circolazione

Antico Podere Casanova Bucciarelli, Chianti Classico Riserva 2012 - € 18,50

Il più verace tra i Chianti Classico, anche a costo di qualche imperfezione gustativa

Renzo Marinai, Chianti Classico 2016 - € 18,90

Fragranza e piacevolezza di beva per questo Chianti Classico panzanese

Monteverdine, Monteverdine 2015 - € 45,00

Non è un Chianti Classico, ma ne rappresenta il modello più alto e coerente

Pruneto, Chianti Classico Riserva 2011 - € 19,00

Con i vini di Riccardo Lanza si riscoprono i sapori e i tempi andati

Fontodi, Colli della Toscana Centrale Flaccianello della Pieve 2015 - € 79,00

Un vero e proprio simbolo sia tra i Supertuscan che tra i vini di territorio

San Giusto a Rentennano, Chianti Classico 2016 - € 16,90

Da anni ormai probabilmente il miglior Chianti Classico d'annata

Istine, Chianti Classico Le Vigne Riserva 2015 - € 30,00

Dinamismo e cifra stilistica centratissima per i vini di Angela Fronti

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



POGERINO

Docg Chianti Classico Bugialla Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.500

Prezzo allo scaffale: € 34,50

Azienda: [Fattoria Pogerino Società Agricola](#)

Proprietà: Piero e Benedetta Lanza

Enologo: Piero Lanza

Il Pogerino, ormai un'azienda ben consolidata nella denominazione del Gallo Nero, è in attività dalla metà degli anni Ottanta ed è condotta da Piero e Benedetta Lanza, che coltivano poco più di 11 ettari di vigneto a biologico nella sottozona di Radda in Chianti, per una produzione media di 60.000 bottiglie. Si tratta di una realtà produttiva di impostazione squisitamente familiare ed artigianale, orientata verso vini di territorio ottenuti da una materia prima di altissimo livello, in cui il Sangiovese riesce ad esprimersi al meglio e dove la cifra stilistica aziendale è sempre ben riconoscibile e in possesso di personalità e carattere. Il Chianti Classico Bugialla Riserva 2015 ne è un esempio nitido e dalla rassicurante costanza qualitativa. Sangiovese in purezza affinato per 18 mesi in legno grande, possiede naso intenso e fragrante, costituito da un fruttato rigoglioso ben assecondato da cenni speziati ed affumicati. In bocca, il vino si sviluppa ampio, ritmato e succoso, con un po' di legno, attualmente, in esubero sul finale, che certo un ulteriore affinamento renderà perfettamente integrato.

LA SORPRESA



CASTELLO MONTERINALDI

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Agricola Monterinaldi](#)

Proprietà: famiglia Ciampi

Enologo: Mauro Bennati

Il Castello di Monterinaldi si trova nella sottozona di Radda in Chianti e questo, almeno secondo le mode più in voga nella critica enologica, basterebbe da solo a definirne le qualità eccelse dei suoi vini. Naturalmente, fino ad un certo punto. Di proprietà della famiglia Ciampi dal 1961, dispone di 65 ettari a vigneto, presto a biologico, ed è nelle mani di Daniele e di sua moglie Maddalena (in azienda dal 1991), a succedere al padre Remo, presidente della Viticola Toscana di Meleto (dal 1972 al 1998) e fondatore della Cooperativa delle Storiche Cantine. Oggi Monterinaldi è gestita da un team di giovani tecnici che hanno contribuito non poco al miglioramento delle etichette aziendali (le prime bottiglie sono del 1967 e non sempre sono state di livello assoluto): Mauro Bennati agronomo ed enologo aziendale dal 2011, Beatrice Ancillotti, anch'essa enologa in azienda dal 2016, e l'appassionato Fabrizio Benedetti. Il Chianti Classico Riserva 2016 ha profumi nitidi e fragranti: fiori, erbe aromatiche, spezie e cenni ferrosi in successione, anticipano uno sviluppo gustativo continuo, ritmato e sapido.

SPUNTATURE

ANCHE IL MONDO DEL VINO ITALIANO HA LE PROPRIE "INGIUSTIZIE"

Anche il mondo del vino italiano ha le proprie "ingiustizie". Un esempio? Il Chianti Classico. La denominazione del Gallo Nero è proiettata da tempo e con tutti i propri mezzi ad avere quel riconoscimento che tutti le attribuiscono, con puntualità o in ritardo, ma che il mercato impedisce di vedere chiaramente. Eppure la qualità dei vini prodotti tra le Province di Siena e Firenze, a guardare almeno gli ultimi trenta anni, non è stata mai così elevata. Nel panorama sfarzoso del vino italiano, legato solitamente a denominazioni dal potenziale produttivo medio-piccolo, quando si parla di alta qualità, non esiste una Doc/Docg che, producendo intorno ai 35 milioni di bottiglie, riesca a vendere etichette con una qualità media così alta. Si potrà obiettare che esiste ancora una presenza ingombrante, peraltro tutta nei mercati internazionali e non solo tra gli scaffali dei mercati più improbabili, di Chianti Classico prodotti non si sa mai bene da chi e a prezzi decisamente da discount. Ma i numeri, anche in questo caso, stanno parlando con la loro abituale chiarezza di altro e in modo confortante. Su oltre 600 aziende (di cui 300 imbottigliatrici), il 70% del vino Gallo Nero è movimentato da 40 cantine e l'80% dei vini è imbottigliato in zona. Ancora secondo i dati del Consorzio, l'incidenza valoriale delle tipologie Riserva e Gran Selezione è arrivata a contare insieme il 37% dei volumi e il 52% del fatturato. Ecco è questa la direzione giusta per il Chianti Classico. E non si tratta soltanto di un accrescimento dei profitti aziendali, ma anche di un rafforzamento di tutta una denominazione e di tutto un territorio, a richiamare il senso più proprio di un vero e proprio "distretto" economico.

IL BUONO DEL TERRITORIO



SALAME IL MEZZONE BOTTEGA FAGGI

VIA CHIANTIGIANA PER FERRONE, 54
IMPRUNETA (FI)

Tel: +39 055 207031

Sito Web: www.bottegefaggi.it

www.bottegefaggi.it

Non solo vino nelle terre del Chianti Classico. Un vino che, peraltro, invoglia con più convinzione ad abbinamenti semplici come quello con il pane e i salumi. Tra questi, il Mezzone è forse meno conosciuto, ma non meno goloso. Anticamente definito "Mortadella toscana", la leggenda vuole che il Mezzone abbia origine nei primi anni del Novecento in quel dell'Impruneta, ad opera di famiglie contadine che, come tradizione impone a queste latitudini, lavoravano in casa il maiale, una delle poche fonti di proteine del tempo. Salame classico e finocchiona fanno da "genitori" al Mezzone: i due insaccati erano e sono ancora due prodotti tipici dell'area chiantigiana. Fu proprio durante la lavorazione di questi due salumi che il "norcino" vedendosi fra le mani un po' d'avanzo dell'uno e dell'altro pensò bene, visto che del maiale non si butta via nulla, di unirli ed ottenne il Mezzone. Di lui si può dire tutto, tranne che sia famoso. Risulta sconosciuto alla grande distribuzione, ma lo si può trovare ancora oggi in talune botteghe della zona chiantigiana e i gourmet più curiosi di certo lo annoverano tra le prelibatezze che si possono incontrare nel Chianti. A differenza del salame toscano e della finocchiona o volgarmente definita "sbriciolona", il Mezzone si distingue per la minore presenza di grasso all'interno dell'impasto, anche se distribuito in frammenti più grandi. A produrlo uno di qualità notevole la Bottega Faggi dell'Impruneta, classico "alimentari" di vecchio stampo, che è aperto dalla mattina all'alba fino a sera.

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA DI PASSIGNANO

VIA PASSIGNANO, 33 - TAVERNELLE VAL DI PESA (SI)

Tel: +39 055 8071278

Sito Web: www.osteriadipassignano.com

L'Osteria di Passignano è nata nel 2000, sotto l'impulso di Marcello Crini, grande conoscitore e appassionato della cultura enogastronomica toscana, e Allegra Antinori. Si tratta di un delizioso locale posto in uno degli angoli più suggestivi del Chianti, Badia a Passignano, e, in questo senso, ne interpreta con grande coerenza il temperamento culinario. Il menù dell'Osteria varia seguendo la stagionalità degli ingredienti e le ricette proposte sono, evidentemente, quelle della tradizione toscana, rivisitate però con la fantasia di giovani ma esperti chef, che sperimentano nuovi abbinamenti selezionando le migliori materie prime: dalle farine biologiche macinate a pietra per fare il pane e la pasta fresca, ai maialini di cinta senese allevati nel bosco del Bruciato a Bolgheri, presso la Tenuta Guado al Tasso degli Antinori.

LA TOP 5 DEL "OSTERIA DI PASSIGNANO"

- 1° Marchesi Antinori**
Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2015 - € 50,00
- 2° Fontodi**
Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2015 - € 80,00
- 3° Castello di Ama**
Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2015 - € 65,00
- 4° Castell'in Villa**
Chianti Classico Riserva Poggio alle Rose 2010 - € 140,00
- 5° Brancaia**
Toscana Rosso Il Blu 2015 - € 75,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidivinenews@winenews.it



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Fontodi

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



clickbuy

powered by Enosocial App

Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquisteranno con un click!



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

