

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 184 - Marzo 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MARZO 2021

IL CHIANTI CLASSICO



BIBBIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso e Federico

Marocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

L'azienda condotta da Tommaso Marocchesi, 30 ettari a vigneto per 140.000 bottiglie di produzione complessiva, sta progressivamente consolidando il suo ruolo di realtà di riferimento della sottozona di Castellina in Chianti. Siamo nella parte meridionale di questo areale e da qui escono Chianti Classico dalla cifra stilistica definita e coerentemente legata al proprio "genius loci". Una declinazione sicura e convincente che ritroviamo non solo nelle etichette apicali dell'azienda, ma anche nel Chianti Classico "base". La versione 2018 possiede profumi floreali e di erbe aromatiche ad anticipare un gusto sfumato, tendenzialmente fine e ordinato, dall'allungo ben riuscito.

MARCHESI ANTINORI

Docg Chianti Classico Péppoli

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese e varietà complementari

Bottiglie prodotte: 834.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Per la griffe fiorentina il Chianti Classico rappresenta la denominazione che profuma "di casa" e, specialmente nel recente passato, è tra le colline chiantigiane che la famiglia Antinori ha non solo materialmente costruito il suo futuro, con la cantina di Bargino, ma ha anche definito il suo baricentro nelle strategie in terra di Toscana. Ne è un simbolo, anche in termini numerici, stiamo parlando di un vino prodotto non in quantitativi confidenziali, il Chianti Classico Péppoli. La versione 2019, capace di cogliere i tratti salienti di un'annata che farà parlare di sé, profuma di frutti rossi e pepe, esibendo un palato tonico, succoso e dallo sviluppo dolce e garbato.

CASTELLO DI AMA

Docg Chianti Classico Montebuoni Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Castello di Ama](#)

Proprietà: famiglia Carini, Sebasti e Tradico

Enologo: Marco Pallanti

Sono 90 gli ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie, che costituiscono il patrimonio viticolo del Castello di Ama, un nome e una certezza, verrebbe da dire, quando si parla di Chianti Classico. Da qui escono e sono usciti, con confortante continuità, vini dallo stile inconfondibile, assoluto tributo al loro territorio d'origine, declinati con raffinata energia e con una capacità interpretativa di rara sensibilità. Il Chianti Classico Montebuoni 2018 possiede la stoffa del grande vino, suggerendo una raffinatezza aromatica e gustativa non comune, compresa tra profumi brillanti di fiori e una bocca agile e levigata, dai tannini a dir poco fini.

RICASOLI 1141

Docg Chianti Classico Gran Selezione Colledilà

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Agricola Barone Ricasoli](#)

Proprietà: Francesco Ricasoli

Enologo: Carlo Ferrini, Massimiliano Biagi

Il vero Château italiano? Il Castello di Brolio. Per storia, blasone, famiglia e con in più il fatto che qui è stato inventato il vino più famoso di Toscana. Ma al di là di queste enormi componenti ideali è la sostanza a pesare. Il nuovo corso impresso da Francesco Ricasoli senza clamori a partire dal 2008 ha portato una così decisa accelerazione alla qualità dei vini di Brolio, tanto che oggi è davvero difficile non citarli, quando si parli seriamente di Chianti Classico. La Gran Selezione Colledilà 2017 svela uno sviluppo aromatico articolatissimo su note floreali più delicate e timbro più potente e roccioso, ad introdurre un gusto arioso e dai continui e intriganti chiaro-scuri.

EDITORIALE

LA DENOMINAZIONE TOSCANA PER ECCELLENZA

Non ce ne vogliono le altre Docg toscane, in alcuni casi protagoniste indiscusse con i loro vini dello scenario commerciale mondiale, ma il Chianti Classico, a partire dalla sua storia plurisecolare e, soprattutto, grazie alle doti pedoclimatiche che segnano i luoghi dove viene prodotta, resta "la" denominazione della Regione. La sua estensione, di 70.000 ettari, un settimo dei quali a vigneto, ne fa una denominazione vasta ma al contempo coerente, dove paesaggi con accenti diversi, che appartengono però alla stessa famiglia, mettono in fila colline con pendenze "montanare" e altre più dolci, valli ariose e altre strette, presenza massiccia o più dilatata di bosco (la metà dell'intera superficie della denominazione è costellata da querce, abeti, lecci, pini, etc.), significative estensioni di ulivi e ricchezza del sottosuolo ("scaglia" toscana, Macigno del Chianti, Alberese, Galestro, etc.), a configurare un territorio ad alto tasso di biodiversità e lontano, pure esteticamente, dai luoghi del vino anche celeberrimi, ridotti quasi ad aree a monocultura. Su tutto questo, il Sangiovese, a dir poco a suo agio in queste condizioni mutevoli. È spesso sfumato negli aromi e non è predisposto all'esibizione. Vivace nell'acidità e dai tannini appuntiti quanto fini, ha fraseggio al palato sempre mosso, perfino nelle versioni che per areale, annata e/o stile aziendale sono più generose. In ogni caso, ha qualcosa in meno nel peso e nel calore, e qualcosa in più in freschezza e ritmo. E poi una Nouvelle Vague di produttori, a trascinare anche la "vecchia guardia", che punta su vini sempre più rispettosi di sé stessi e più fieri del proprio territorio di origine.

Buona lettura.

BADIA A COLTIBUONO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Agricola Badia a Coltibuono](#)

Proprietà: famiglia Stucchi Prinetti

Enologo: Roberto Stucchi Prinetti

Badia a Coltibuono realtà storica del Gallo Nero, di proprietà della famiglia Stucchi Prinetti, conta su 62 ettari di vigneto a biologico per 240.000 bottiglie complessive, ed ha da tempo posto il suo sigillo sulle migliori produzioni del Chianti Classico, mettendo in mostra una cifra stilistica capace di far emergere con voce da tenere gli innati caratteri di finezza e personalità delle sue etichette. E il Chianti Classico Riserva 2016 ne è l'ennesima riprova. I suoi profumi di alloro, ciliegia, sottobosco e spezie sono definiti e continui ed in bocca, il gusto è decisamente equilibrato, fine e modulato, con tannini soffici e finale slanciato su tocchi agrumati.

MAURIZIO ALONGI

Docg Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 5.120

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Maurizio Alongi](#)

Proprietà: Maurizio Alongi

Enologo: Maurizio Alongi

Nel 2015, l'enologo Maurizio Alongi decide di diventare produttore in prima persona, rimettendo in salute un vigneto degli anni '70, posto sotto la torre medioevale di Barbischio, piccolo agglomerato vicino a Gaiole in Chianti. Ne nasce uno straordinario Cru, alimentato da una vigna altrettanto straordinaria, coltivata a quasi 500 metri d'altezza, dentro un bosco, che solo una visita può fotografare nella sua bellezza, oltre che vocazione. Vigna Barbischio Riserva 2018 continua a raccontare di aromi floreali, di piccoli frutti rossi sussurrati e di una nota silvestre appena affumicata. In bocca, il vino è deliziosamente bilanciato tra dolcezza del frutto e freschezza salina.

LA GRIFFE



FONTODI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 29.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)

Proprietà: famiglia Manetti

Enologo: Franco Bernabei

Perché la Toscana del vino è così affascinante? Sì certo, le famiglie dalla storia plurisecolare, i luoghi incantati, insomma tutti quegli elementi che da subito abbracciano una bottiglia. Ma c'è anche altro. Spesso chi fa oggi vino, un tempo faceva altro, o meglio, apparteneva a quella ricca schiera di artigiani di alto livello che hanno fatto grande la Toscana. Come un rimando implicito verso quel mondo rinascimentale che ha forgiato questa Regione. Ecco, la famiglia Manetti è conosciuta da molte generazioni nel Chianti, ma non per il vino. La sua notorietà è legata piuttosto alla produzione del cotto dell'Impruneta. Fu proprio l'azienda di Domiziano e Dino Manetti a ricostruire le tegole per il restauro della cupola del Duomo di Firenze e a firmare il pavimento della Galleria degli Uffizi. La loro avventura enologica comincia invece nel 1968, con l'acquisizione dell'attuale tenuta, posta subito sotto la Pieve di San Leonino, nella vallata che si apre a sud di Panzano, denominata da secoli "Conca d'Oro" per la sua eccezionale vocazionalità enoica. Nel 1980 la svolta, quando i figli di Dino, Giovanni e Marco, cominciarono ad occuparsi più da vicino di quella che fino ad allora era la residenza in campagna della famiglia. Nel 1981, accanto alle etichette tradizionali, Chianti Classico e Riserva, fu messo in cantiere, il Flaccianello della Pieve. Sangiovese in purezza, maturato in barrique, a cui fece seguito un Chianti Classico Riserva (allora), ottenuto da un'unica vigna coltivata a Sangiovese con un'aggiunta (allora) di Cabernet Sauvignon, affinato anch'esso in barrique. Nacque così Vigna del Sorbo, prima annata 1985. Da quei tempi pionieristici, molte cose sono cambiate ed oggi la cantina di Panzano, 80 ettari di vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie, è saldamente tra i top brand del Chianti Classico, proponendo un'impronta stilistica ben leggibile, con rossi ricchi e di grande longevità, e pronta anche a giocare nuove sfide. Come quella, per fare l'esempio più recente (2014), di mettere radice in un'altra micro-area di riferimento del comune di Greve: Lamole. Di segno opposto, dal punto di vista della resa stilistica dei vini, qui leggiadri e delicati, e dunque estremamente interessante per la lettura che ne propone un produttore storicamente impegnato nella generosa "Conca d'Oro". Venendo al vino oggetto del nostro assaggio, il Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2018 è aromaticamente segnato da un fitto dialogo tra frutto e rovere, possiede bocca saporita, ampia, incisiva nei tannini e dal finale in crescendo.

RIECINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Riecine](#)

Proprietà: Svetlana Frank

Enologo: Alessandro Campatelli, Carlo Ferrini

Riecine è ormai una cantina capace di imporsi come una delle migliori espressioni della sottozona di Gaiole in Chianti, dove la qualità e il senso di un territorio sono decisamente di casa. E la cifra stilistica dei suoi vini, specie in tempi recenti, ha assunto tratti così limpidi e distintivi da fungere da modello. Abbiamo assaggiato sia la Riserva 2018 che il Chianti Classico 2019. Sono entrambi due grandi vini, ma il secondo ci è parso dotato di un pizzico di personalità in più, data da un'annata che si prospetta di altissimo livello. I suoi profumi sono scintillanti, delicatamente fruttati e slanciati, ad introdurre un gusto armonioso, agile e dal carattere deciso.

TENUTA CARLEONE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Tenuta Carleone di Castiglioni](#)

Proprietà: Karl Egger

Enologo: Sean O'Callaghan

La Tenuta Carleone, 15 ettari a vigneto in conduzione biologica, per 35.000 bottiglie complessive, è di proprietà austriaca e ha guida tecnica inglese. Attiva dal 2012 nella sottozona di Radda in Chianti, un elemento decisivo per la personalità e il carattere alle etichette aziendali, ha imparato da subito a parlare la lingua del Sangiovese chiantigiano più raffinato, mettendosi in evidenza come una delle cantine più intriganti degli ultimi tempi. Il Chianti Classico 2018, dalle suggestioni quasi borgognone, è sottilmente disegnato nei profumi di piccoli frutti rossi, fiori e polvere da sparo, colpendo al palato per finezza dei suoi tannini e continuità del sapore.





ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Agricola Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

Nasce dall'omonima tenuta che fa parte dell'azienda di proprietà della famiglia Zingarelli, il Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso, un vino che può essere preso ad esempio per il meditato cambio di indirizzo stilistico di Rocca delle Macie, 206 ettari a vigneto per 2.700.000 bottiglie complessive, che sta facendo nascere vini ancora più accurati sul piano tecnico, dal buon legame con il proprio territorio d'origine, nonché più decisi sul piano della personalità. La versione 2018 mette insieme uno spettro olfattivo di piccoli frutti rossi fragranti e accenti speziati a fare come da contrappunto. In bocca, la silhouette del vino è sottile, tonica e di sapidità continua.

LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Etichetta Bianca

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo Nero

Bottiglie prodotte: 87.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Pile e Lamole](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Andrea Daldin

Lamole di Lamole, 40 ettari a vigneto coltivati a biologico, è la dependance chiantigiana del Gruppo Santa Margherita fin dal 1993. E qui, in una delle sottozone più acclamate del Chianti Classico, il gigante veneto ha saputo trovare una buona sintonia con questo territorio, proponendo vini dalla cifra sobriamente moderna, sempre irreprensibili sul piano esecutivo e capaci di esprimersi con tratti nitidi di coerenza e accenti non privi di carattere. È il caso del Chianti Classico Etichetta Bianca 2018 che evidenzia un profilo aromatico preciso e pulito su toni di piccoli frutti rossi e leggeri tocchi floreali, con uno sviluppo gustativo bilanciato, fragrante e saporito.

CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico Castello di Volpaia Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Compagnia di Volpaia](#)

Proprietà: Giovannella Stianti Mascheroni

Enologo: Lorenzo Regoli, Riccardo Cotarella

Il bellissimo borgo del Castello di Volpaia, di proprietà della famiglia Mascheroni Stianti e circondato da 45 ettari di vigneto a biologico, da cui si ottengono 200.000 bottiglie, basterebbe da solo a elevare questa realtà tra le più rappresentative della sottozona di Radda in Chianti. Ma il bello, invece, viene dal fronte produttivo, dove la cantina da tempo procede con passo sicuro, proponendo vini coerenti, ben centrati e di esecuzione inappuntabile. Ecco allora il Chianti Classico Riserva 2018 svelarsi con aromi fruttati fragranti e continui con tocco intensamente balsamico a rifinitura. In bocca, il vino è carnoso, molto saporito e di ritmata articolazione.

CASTELLARE DI CASTELLINA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 119.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Domini Castellare di Castellina](#)

Proprietà: Paolo Panerai

Enologo: Alessandro Cellai

Castellare di Castellina è nata dall'unione di quattro poderi (Castellare, Caselle, San Niccolò e Le Case), quando, a metà degli anni Settanta, l'editore Paolo Panerai la concepì per la produzione di vini di qualità. Oggi, gli ettari vitati sono 28 per 200.000 bottiglie complessive, e l'azienda è saldamente uno dei punti di forza del Chianti Classico nella sottozona di Castellina in Chianti. Lo stile dei vini è di stampo tendenzialmente tradizionale, a posizionarli tra le etichette più coerenti della denominazione. Il Chianti Classico 2019 possiede profumi definiti dalle sfumature floreali e speziati, mentre in bocca c'è buona polpa fruttata e convincente espansione del sorso.

VINTAGE



ISTINE

Docg Chianti Classico Le Vigne Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Istine Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Fronti

Enologo: Angela Fronti

Non avevamo ancora provato bottiglie di Istine con qualche anno sulle spalle, anche perché l'azienda è uscita per la prima volta sugli scaffali con il millesimo 2009, trovando un assetto definitivo nel suo percorso con l'annata 2012, ma già sapevamo che i suoi vini brillano, con continuità, per impostazione stilistica e legame con il territorio. Ci mancava, come dire, il secondo indizio che diventa prova, cioè la tenuta dei suoi vini nel tempo. Angela Fronti, alla guida di questa realtà che conduce con abilità, idee chiare e passione, ci ha allora come mandato un "messaggio in bottiglia", è davvero il caso di dirlo, nel caso di questo assaggio. Il Chianti Classico Le Vigne Riserva 2013 è un rosso ancora di bella integrità, dal frutto tendenzialmente scuro su tocchi di erba di campo e qualche cenno affumicato, ad anticipare una bocca succosa, saporita e fragrante, con un'intensa ma misurata quota di dolcezza. Merito delle vigne di Radda o di Gaiole in Chianti, da cui è ricavata questa etichetta? Chi può dirlo. Certo è che il merito principale è quello di Angela, capace di disegnare un progetto enologico solido e convincente come pochi.

L'OUTSIDER



PODERE LA VILLA

Toscana Igt Rosso Giacomo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Agricola Podere La Villa](#)

Proprietà: Ilaria Tachis

Enologo: Alessandro Cellai

Podere La Villa, 7 ettari a vigneto nei pressi di San Casciano Val di Pesa, potrebbe essere una piccola realtà artigianale non dissimile dalle mille altre che formano l'ossatura della denominazione del Chianti Classico. Ma non è così. Si tratta, infatti, dell'azienda di Giacomo Tachis, il grande enologo e padre nobile dell'attuale Toscana enoica, che la volle avviare nel 2004. Oggi, a guidare l'azienda c'è sua figlia Ilaria Tachis che, fedele al lascito intellettuale del padre, produce vini senza dimenticare la cultura e la ricerca, assecondando tra i vigneti e i tempi della natura e in cantina intervenendo il meno possibile. Due le etichette aziendali: il Chianti Classico Il Pargolo, che celebra la nascita del primo nipote di Giacomo nel 2007 e Giacomo, vino dedicato al padre scomparso nel 2016. Quest'ultimo è un Merlot in purezza vinificato in cemento e maturato per 10 mesi in legno piccolo. La versione 2018 profuma di frutti di bosco, prugna, sottobosco, menta e spezie, mentre in bocca è condotto da un sorso morbido e dolce, che apparentemente nasconde una struttura solida e intensa, dal finale persistente e profondo.



VINOTECA AL CHIANTI

VIA CASSIA, 2 - BOTTAI, IMPRUNETA (FI)

L'Enoteca [Vinoteca al Chianti](#) di Bottai-Impruneta (tel. +39 055 2373267) ad un passo da Firenze, è certamente un vero e proprio punto di riferimento per gli appassionati di Chianti Classico e non solo, proponendo alla sua clientela una selezione di vini profonda, articolata e senza retorica ed offrendo, con i fatti e tanta passione, qualità, servizio e cultura del vino:

COSA VENDE

Candiale, Chianti Classico La Misse 2019 - € 12,80

Espressione verace e autentica della sottozona di Panzano in Chianti

Monterotondo, Chianti Classico Vaghiolata 2016 - € 14,00

Giovane e dinamica realtà di Gaiole in Chianti dalle etichette per nulla banali

Piemaggio, Chianti Classico Le Fioraie 2013 - € 15,20

Un tuffo nel Chianti Classico tradizionale e nella sua attitudine all'invecchiamento

L'Erta di Radda, Chianti Classico 2017 - € 14,20

Una delle realtà più recenti della straordinaria sottozona di Radda in Chianti

Castagnoli, Chianti Classico 2015 - € 13,80

Sempre più interessanti i vini di questa cantina di Castellina in Chianti

La Montanina, Chianti Classico 2015 - € 10,20

Novità del comprensorio gaiolese dal progetto solido e convincente

Le Miccine, Chianti Classico 2015 - € 13,80

Carattere raffinato e sempre coerente per questa azienda di Gaiole in Chianti

Vignamaggio, Chianti Classico Gran Selezione Monna Lisa 2013 - € 31,40

Una delle firme storiche della denominazione del Gallo Nero

Fattoria di Rignana, Chianti Classico Gran Selezione 2013 - € 30,60

Vini veraci e mai scontati per l'azienda di proprietà di Cosimo Gericke

Le Cinciole, Chianti Classico 2014 - € 18,30

Le Cinciole è una delle cantine di riferimento della "Conca d'Oro" di Panzano

COSA CONSIGLIA

Buondonno, Chianti Classico Riserva 2016 - € 24,40

Carattere e personalità assicurata nei vini di questa realtà di Castellina in Chianti

Montebernardi, Chianti Classico Saetta Riserva 2016 - € 32,70

Una delle espressioni più coerenti e intriganti della sottozona di Panzano

Bucciarelli Antico Podere Casanova, Chianti Classico Riserva 2013 - € 20,30

Vino per gli amanti più radicali dei Chianti Classico vecchio stampo

Poggerino, Chianti Classico Bugialla Riserva 2016 - € 38,40

Una delle firme principali nella sottozona di Radda in Chianti

Bibbiano, Chianti Classico Gran Selezione Montornello 2015 - € 27,00

I vini di Tommaso Marrocchesi sembrano avviati a diventare un riferimento

Querciabella, Chianti Classico Riserva 2016 - € 40,40

Firma storica del Chianti Classico e della sottozona di Greve in Chianti

Vecchie Terre di Montefili, Chianti Classico Gran Selezione 2016 - € 33,60

Marchio che sta tornando agli antichi fasti, dopo un periodo di transizione

Fattoria di Lamole, Chianti Classico GS Antico Lamole Grospoli 2013 - € 57,50

I vini particolarissimi della famiglia Socci si identificano con la sottozona di Lamole

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 2013 - € 65,00

La cantina di Coralia Ghertsos Pignatelli: essenza di Castelnuovo Berardenga

Castello di Monsanto, Chianti Classico Il Poggio Riserva 2012 - € 53,60

Uno dei vini saldamente di riferimento della denominazione del Chianti Classico

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



VAL DELLE CORTI

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: prevalentemente Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 39,50

Azienda: [Agricola Val delle Corti](#)

Proprietà: famiglia Bianchi

Enologo: Roberto Bianchi

Roberto Bianchi firma con grande continuità vini puri, autentici e capaci di tradurre con fedeltà totale il carattere della sottozona di Radda in Chianti. Le dimensioni coltivate a vigneto, appena 6 ettari, per 60.000 bottiglie, l'adozione del biologico e un'enologia essenziale, favoriscono la migliore espressione del Sangiovese di questa terra, che si concede con grande trasparenza aromatica, silhouette longilinea e sicura quanto delicata articolazione tannica. A celebrare la grandezza di un'annata a dir poco significativa per il Chianti Classico, la sua Riserva 2016 rappresenta paradigmaticamente come dovrebbe essere interpretata questa tipologia. Non un vino "quantitativo", più maturo, più estrattivo e più sostenuto dal rovere, ma un vino "radicalizzato" nelle sue caratteristiche espressive più intime. Ecco allora un frutto più presente ma ancora fragrante e schietto, con rimandi aromatici di erba di campo, grafite e tocchi pepati, ed una bocca più fitta nei tannini finissimi, più profonda ma, al contempo, dinamica e munita di una leggiadria e di una piacevolezza del sorso ancora giovanile.

LA SORPRESA



LA MONTANINA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Agricola La Montanina](#)

Proprietà: Oretta Leonini

Enologo: Maurizio Alongi

Belli ma rari, i progetti enologici chiantigiani dai vini capaci di toccare le corde più intime del loro territorio senza sgrammaticature e interpretando fino in fondo le attitudini del Sangiovese. La Montanina, sugli scaffali la prima volta con l'annata 2011, è uno di questi, a partire dai suoi 10 ettari a vigneto nel cuore dell'auspicabile sottozona di Monti in Chianti, estrema propaggine meridionale di quella (ancora sulla carta) di Gaiole in Chianti, al confine con Castelnuovo Berardenga. Alla sua guida c'è Bruno Mazzuoli, senese, contradaio ma anche "sammarcellinese" purosangue (l'abitato di Monti nel medioevo era parte della pieve di San Marcellino), che qui ha investito molta parte della sua vita. A guidare le sue scelte una gestione dei vigneti in biologico, fatta di tanto lavoro manuale, e una conduzione della cantina essenziale e senza scorciatoie. Ecco allora il Chianti Classico 2018 dagli aromi dal bel carattere floreale con sottile vena di pietra focaia, ad introdurre un sorso delizioso e dotato di una sapidità quasi salmastra, inconfondibilmente chiantigiano nella delicata ma salda presa dei tannini.



SPUNTATURE

IL CHIANTI CLASSICO NON È UN LUOGO

Eh già, il Chianti Classico non è un luogo e non ubbidisce alla sana evidenza per cui nella Champagne si produce lo Champagne. Si tratta di una delle bizzarrie più incredibili che rendono il mondo del vino italiano un universo se non più complicato di quello francese, purtroppo, più incomprensibile. Pazzesca, verrebbe da dire, ma la verità oggi è questa: il Chianti (vino) da molto tempo non si produce più nel Chianti (luogo). Ma solo il Chianti Classico (vino) si produce nel Chianti (luogo). Detto altrimenti nella zona dove si produce Chianti Classico (quella che geograficamente è il Chianti) non si può fare vino Chianti. Solo al di fuori di quell'area (cioè fuori dal Chianti) si può fare vino Chianti. È questo il risultato di una lunga vicenda fatta di errori capitali, incroci di uomini (talvolta anche grandi uomini), interessi contrapposti, campanili, interpretazioni più erudite e burocratiche che storiche e chi più ne ha più ne metta, ma che qui non ripercorriamo. Una cosa ci preme però sottolineare, almeno per rimarcare i fili "d'acciaio" della storia del vino italiano. Nel 1716 il Granduca Cosimo III de' Medici per proteggere la produzione del Chianti (ma anche del Pomino, Valdarno di Sopra e Carmignano) promulga un bando che ne fissa i confini. "Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioè Radda, Gajole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena...". Quel vino, prodotto in un'area collinare ben definita fra Firenze e Siena, già nota come Chianti, era "ante litteram" un vino Doc a tutti gli effetti (nel documento del 1716 era compreso perfino l'istituzione di una Congregazione di vigilanza sulla produzione, una specie di progenitore dei Consorzi).

IL BUONO DEL TERRITORIO



OLIO EVO CHIANTI CLASSICO DOP LE CORTI

PRINCIPE CORSINI
VIA SAN PIETRO DI SOTTO, 1
SAN CASCIANO VAL DI PESA (FI)

Tel: +39 055 829301
Sito Web: principecorsini.com

Le Corti di proprietà dell'antica famiglia fiorentina Corsini, oltre ad essere una cantina protagonista della sottozona chiantigiana di San Casciano Val di Pesa, ha come fiore all'occhiello della propria produzione di fattoria quella dell'olio. Le Corti conta oltre 13.000 piante di olivo che si estendono su circa 63 ettari di superficie: la cultivar prevalente è il celebre Frantoio a cui si aggiungono Moraiolo e Leccino. Le olive vengono raccolte e lavorate in modo artigianale nel moderno e attrezzato frantoio aziendale. Raccolta manuale, lavaggio con acqua chiara di sorgente e frangitura entro 6 ore dalla raccolta garantiscono l'alta qualità del prodotto. Dopo la gelata del 1985, che ha distrutto il 96% degli olivi secolari della tenuta, è partita l'opera di rinnovo degli oliveti. Nel 2003 la produzione di olio ottiene la denominazione Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico Dop e nel 2007 la certificazione biologica. L'attuale produzione prevede Le Corti Evo Olio Extravergine di Oliva, Le Corti Dop Olio Extravergine di Oliva Dop Chianti Classico Biologico e Le Corti Dop Moraiolo Extravergine di Oliva Dop Chianti Classico Biologico. Ma cosa significa l'acronimo Evo? Il suo significato indica l'extravergine d'oliva. L'acronimo è stato coniato dall'agronomo Stefano Epifani per esaltarne la qualità ed evitare che venisse confuso con il semplice olio d'oliva. L'olio Evo viene ricavato con la sola spremitura di olive sane, quelle che non hanno mai toccato terra e la sua lavorazione viene fatta unicamente con supporti meccanici senza l'aggiunta di additivi.

PAROLA DI RISTORANTE



ENOTECA PINCHIORRI

VIA GHIBELLINA, 87 - FIRENZE

Tel: +39 055 26311
Sito Web: www.enotecapinchiorri.it

Enoteca Pinchiorri, da anni ai vertici della ristorazione mondiale con la prima stella arrivata nel 1982 per poi arrivare fino alla terza, è un tempio dell'enogastronomia. Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde hanno ricreato un angolo di "eterno passato" a Firenze, valicando i limiti dell'ars culinaria, del collezionismo vinicolo e dell'eleganza in sala. In cucina gli chef Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina si occupano di rinnovare il menù in sincrono col ritmo delle stagioni. In cantina, il sommelier Alessandro Tomberli gestisce una delle più impressionanti collezioni vinicole d'Europa, con il meglio di sessanta anni di enologia italiana e francese. I piatti, tripudio di tecniche, aggiornamento costante e visioni, attingono al patrimonio di ingredienti e saperi delle culture culinarie di tutto il mondo.

LA TOP 5 DELL' "ENOTECA PINCHIORRI"

- 1° San Giusto a Rentennano - Toscana Rosso Percarlo 2005**
Sangiovese in purezza che sembra "brunelleggiare"
- 2° Fontodi - Colli Toscana Centrale Rosso Flaccianello della Pieve 2007**
Potente e generoso è rosso di sicuro e piacevole impatto
- 3° Montevertine - Toscana Rosso Le Pergole Torte 1997**
Da qui sono usciti e continuano ad uscire i Sangiovese tra i più significativi di Toscana
- 4° Castello di Fonterutoli - Toscana Rosso Siepi 2015**
Omaggio chiantigiano allo stile Supertuscan
- 5° Fattoria Le Corti - Vin Santo del Chianti Classico Sant'Andrea Corsini 2005**
Un tuffo nella tradizione più remota e autentica delle colline chiantigiane



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © Consorzio Vini Chianti Classico

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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

