

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 223 - Maggio 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MAGGIO 2024

IL CHIANTI CLASSICO



RIECINE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Gittori

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.883
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: [Riecine](#)
Proprietà: Svetlana Frank
Enologo: Alessandro Campatelli

"Gittori" è un vigneto di 3,5 ettari a 460 metri sul livello del mare in possesso della menzione "Vigna". In affitto da 25 anni, finalmente, verrebbe da dire, viene acquisito nel 2019 da Riecine, una delle cantine più intriganti della denominazione del Gallo Nero, che lo "promuove", e siamo all'oggi, nel luogo di nascita della propria Gran Selezione, ulteriormente valorizzata dall'imminente introduzione dell'Uga "Gaiole" in etichetta. La versione 2020 è vino di bella raffinatezza e chiara impronta gaiolese, che possiede naso arioso di piccoli frutti rossi e fiori, accanto a qualche tocco affumicato e di pietra focaia. In bocca il sorso è agile e articolato, sapido e ben contrastato.

(fp)

MONTEVERTINE

Toscana Igt Rosso Montevervine

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: [Azienda Agricola Montevervine](#)
Proprietà: Martino Manetti
Enologo: Paolo Salvi

Senza scomodare Le Pergole Torte, il Sangiovese in purezza capolavoro di casa, il Montevervine, specialmente nel recente passato, è forse il vino più centrato della cantina di Martino Manetti. La versione 2020 è ampia e raffinata al naso tra sentori di frutta rossa fresca, fragoline selvatiche e ciliegia, ma anche ribes e more, alloro, fiori scuri, mugghetto, sottobosco autunnale e spezie bionde. In bocca il sorso è succoso, in perfetta armonia tra un frutto fragrante e tannini eleganti e levigati. Notevole il finale: fresco, balsamico e lunghissimo. Montevervine, si trova a Radda in Chianti e conta su 20 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 85.000 bottiglie.

(are)

LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Grosoli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: [Società Agr. S.M.T. Pile e Lamole](#)
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Andrea Daldin

Vigna Grosoli è una delle 6 vigne principali che compongono il parco ettari di Lamole di Lamole, scrigno chiantigiano del Gruppo Santa Margherita dal 1993. È un terrazzamento coltivato ad alberello lamolese ed esposto a pieno sud. Ne nasce un vino di struttura elegante, che nella versione 2020 risulta crudo e floreale, iodato e fruttato; in bocca sviluppa note vegetali senza perdere succosità, aderenza e sapidità a tutto sorso. A Lamole, i suoli sono fatti prevalentemente di macigno toscano, l'altitudine che supera i 650 metri e ci sono chilometri di preziosi muretti a secco che permettono la coltivazione in una zona tanto ripida. A Lamole ci sono anche tramonti mozzafiato.

(ns)

MONTERAPONI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: [Azienda Agricola Monteraponi](#)
Proprietà: famiglia Braganti
Enologo: Maurizio Castelli

Ben riuscito il Chianti Classico di Monteraponi, in un'annata, la 2022, che certo sarà ricordata soprattutto per la sua criticità. I suoi profumi sono fragranti e rimandano ai piccoli frutti rossi maturi, con qualche accento di sottobosco e qualche tono affumicato. In bocca il sorso possiede vivacità, sia acida che tannica, risultando goloso e continuo, fino ad un finale dai ritorni fruttati. Monteraponi, di proprietà di Michele Braganti - 12,5 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie - è una delle realtà raddesi più convincenti della denominazione del Chianti Classico, capace in un ventennio di conquistare un posto da protagonista nello scenario del Gallo Nero.

(fp)

EDITORIALE

100 ANNI FA

L'atto di fondazione del "Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca di origine" fu sottoscritto il 14 maggio 1924. Nell'assemblea, a Radda in Chianti, che ne sancì la costituzione, il professor Alberto Oliva, rappresentante di Luigi Ricasoli in quel consesso, con il suo intervento già intuiva la sfida che quel Consorzio appena nato avrebbe dovuto sostenere: "Non bisogna farsi illusioni la lotta che noi dovremo sostenere è lunga, faticosa e dispendiosa, ma se saremo tutti uniti nel proposito di vincere, potremo arrivare a buoni risultati. Noi ci troviamo di fronte avversari forti, temibili, furbi... Ma non importa: costituiamo il Consorzio...". [Cento anni dopo](#), la sfida di quel [Consorzio oggi del Chianti Classico](#) sembra essere completamente vinta, proprio in nome di quella aggregazione e [quel genio, anche femminile](#), evocata nel 1924: il solo elemento, alla fine, capace di governare una produzione che parla "di" e "ad" un intero territorio. Il Chianti Classico, la denominazione sospesa tra Firenze e Siena - 6.800 ettari vitati, 486 produttori, di cui 345 che abbracciano l'intera filiera e una produzione complessiva oscillante tra i 35-38 milioni di bottiglie ogni anno, per un valore economico di distretto, con il vino come perno, stimabile intorno a 1 miliardo di euro - rappresenta attualmente [una delle più solide realtà vitivinicole della Toscana e dell'intero panorama nazionale](#). E oggi finalmente, con [la candidatura a Patrimonio Unesco tramite il paesaggio armonioso del suo "sistema di ville-fattorie"](#) e con [l'introduzione della Gran Selezione e infine delle Uga](#), si avvia a quello che è un vero e proprio [processo concreto di valorizzazione enoica](#): guarda caso dissipando i timori più sentiti che spinsero 33 produttori, nel 1924, ad unirsi.

Buona lettura.

(fp)

BIBBIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Vigneto Montornello

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: [Tenuta di Bibbiano Soc. Agricola](#)
Proprietà: fratelli Marrocchesi Marzi
Enologo: staff tecnico aziendale

La tenuta di Bibbiano è fra le più antiche del Chianti Classico e fra quelle che più a lungo sono riuscite ad appartenere alla stessa famiglia. È infatti dal 1865 che la famiglia Marzi se ne prende cura, oggi con i fratelli Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi. I vertici della produzione aziendale sono senza dubbio la Vigna del Capannino e il Vigneto Montornello: quest'ultimo è ampio 15 ettari ed è esposto a nord-est su terreno calcareo-argilloso. Dall'annata 2019 (assaggiato in anteprima) ne è nato un vino scuro ma gentile, che gioca su note agrumate ed ematiche, con ricordi di radici e miele di castagno; in bocca acquista vivacità acida, fra rotondità dolci e ruvidità aderenti, che sfociano in un finale floreale.

(ns)

TENUTA PERANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Rialzi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola](#)
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Nicolò d'Afflitto

Rialzi, come un continuo impegno verso l'eccellenza. Rialzi, come i tre gradoni naturali che caratterizzano il vigneto da cui i Marchesi Frescobaldi (qui a Gaiole dal 2017) producono la Gran Selezione di Tenuta Perano. Suolo ad alberese, 500 metri di altitudine ed esposizione al tramonto, donano acini ben strutturati, che vengono fermentati in acciaio e maturati in legno per 36 mesi. L'annata 2020 ha registrato buon apporto idrico e un'estate asciutta a partire da Luglio: ne è nato un Rialzi vellutato e balsamico, arricchito da cenni agrumati, di piccoli frutti rossi e pepe; il sorso esordisce dolce e si sviluppa sapido, lasciando la bocca fresca e saporita di sottobosco, frutta compresa.

(ns)

CASTELLO DI MONSANTO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: [Fattoria di Monsanto Soc. Agricola](#)
Proprietà: Laura e Fabrizio Bianchi
Enologo: Andrea Giovannini

Il Chianti Classico Riserva 2020 di Monsanto possiede aromi fragranti, dai toni fruttati polposi, arricchiti da cenni di sottobosco e spezie. In bocca il sorso è dinamico e articolato, dallo sviluppo ben profilato e dal finale saporito e ampio. La tradizione è un'innovazione di successo. Nel mondo del vino ci sono diversi esempi che calzano a pennello con questo ossimoro, ma il caso rappresentato dal Castello di Monsanto è a dir poco paradigmatico. Cantina rivoluzionaria negli anni Sessanta del secolo scorso quando nacque, capace di rivoltare come un calzino le sorti del vino chiantigiano, oggi è presa, ancora una volta ragione, come esempio e baluardo del classicismo della zona.

(fp)

VILLA ROSA

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Villa Rosa dal 2015 fa parte delle 5 tenute di proprietà Cecchi. Si trova a Castellina in Chianti e conta su 30 ettari a vigneto e 15 di oliveto. È coltivato quasi esclusivamente Sangiovese, suddiviso in diversi vigneti - Casetto, Palagione, Villa, Ribaldoni e Fornace - per ricavarne solamente due etichette, a partire da suoli ed esposizioni eterogenee, e piante di diverse età, anche oltre 50 anni. La Gran Selezione (l'altra etichetta è il Chianti Classico Ribaldoni) si produce dai vigneti più alti. L'annata 2020 è fitta e scura: ciliegie in confettura, spezie fresche, iodio e note ematiche si alternano al naso e in bocca, lungo un sorso aderente ma polposo, che chiude sapido e balsamico.

(ns)

LA GRIFFE



MARCHESI ANTINORI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 164.000
Prezzo allo scaffale: € 44,00
Azienda: [Marchesi Antinori](#)
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Stefano Carpanato, Pietro Dogliani

Antinori è la griffe enoica toscana per eccellenza e possiede varie tenute e vigneti in tutta la Regione. Ma Antinori è soprattutto [Chianti Classico, l'areale della denominazione più antica della Toscana, dove la famiglia da 26 generazioni nel mondo del vino si trova veramente a casa, valorizzandolo](#). Un legame storico e sempre più forte, specialmente nel recente passato. Lo dimostra la concentrazione di tenute che la famiglia fiorentina possiede nella terra del Gallo Nero. Da Villa Antinori - conosciuta come Villa del Cigliano e situata a San Casciano in Val di Pesa - alla Tenuta Peppoli, 50 ettari a vigneto, di proprietà Antinori dal 1985 e posta a pochi chilometri da quella di Tignanello; dalla tenuta Tignanello, appunto, sulle colline racchiuse tra le valli della Greve e della Pesa e formata da una cantina completamente ristrutturata tra il 2008 e il 2009 e 130 ettari a vigneto - che comprendono le due perle rappresentate dal vigneto Tignanello (uscita con la prima annata nel 1971) e dal vigneto Solaia - alla tenuta di Badia a Passignano, posta sopra a Sambuca Val di Pesa con 65 ettari a vigneto. Proprio da qui arriva la Gran Selezione Badia a Passignano 2020, dai profumi intensi che rimandano alle amarene, alla rosa, al giaggiolo e allo zafferano, con tocchi di cioccolato, cipria e spezie, mentre in bocca è succoso e denso, dallo sviluppo contrastato e dal finale ampio e ben profilato, dai ritorni fruttati e speziati. Più di recente, è arrivata "Antinori nel Chianti Classico" - la cantina di Bargino - capace di raccontare passato, presente e futuro della famiglia Antinori. Un'opera di architettura innovativa, frutto di sette anni di lavoro e delle indicazioni del Marchese Piero Antinori e delle sue figlie Albiera, Allegra e Alessia. Una struttura costruita con materiali locali e naturali quali cotto, legno, corten e vetro ed incentrata proprio sul legame profondo e radicato con questa terra, nel rispetto della bellezza del paesaggio più squisitamente toscano. Inaugurata nel 2012, da subito è stata concepita per accogliere gli eno-appassionati, e pensata per permettere di entrare in contatto diretto con la filosofia produttiva della Maison. Nel 2022 è stata eletta [la migliore cantina al mondo secondo World's Best Vineyards](#), classifica internazionale delle migliori eccellenze dell'enoturismo mondiale. Da ultimo ancora, le acquisizioni del Castello di San Sano a Gaiole in Chianti e Capraia, nel comprensorio di Castellina in Chianti, potenziando ancora significativamente la [presenza solida dell'azienda](#), con sede storica nel palazzo fiorentino di Via Tornabuoni, nella denominazione del Chianti Classico.

(fp)





TOLAINI

Docg Chianti Classico Vallenuova

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)

Proprietà: Lia Tolaini-Banville

Enologo: Francesco Rosi

Tolaini Winery è una realtà di 50 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie all'anno, posta nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castelnuovo Berardenga. A condurla Lia Tolaini-Banville, che affianca alla gestione dell'azienda chiantigiana un'attività di esportazione e distribuzione in Usa anche di etichette italiane, con il marchio Banville Wine Merchants. Il Chianti Classico Vallenuova 2021 matura per 10 mesi in legno grande. I suoi profumi rimandano alla frutta rossa matura e alle spezie, con tocchi di erbe aromatiche e lievi affumicature. In bocca il sorso è succoso e pieno, dallo sviluppo compatto e dal finale ben profilato ancora sul frutto e le spezie.

(fp)

RUFFINO

Docg Chianti Classico Ducale Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Sauvignon e altri vitigni complementari

Bottiglie prodotte: 1.200.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands Inc.

Enologo: staff tecnico aziendale

La cantina con base a Pontassieve ha una lunga storia commerciale alle sue spalle. Oggi è di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, ma continua a mantenere il suo baricentro fondamentale proprio tra le colline della Toscana, con la [produzione nella denominazione del Chianti Classico a distinguersi sia per storia di alcune sue etichette che per qualità](#). È il caso senz'altro del Chianti Classico Ducale Riserva 2021, maturato in legno grande per 24 mesi. I suoi profumi rimandano alle viole e alle prugne, con tabacco e spezie a rifinitura. In bocca il sorso possiede volume e contrasto, sviluppandosi ben articolato e terminando ampio su ritorni fruttati e speziati.

(fp)

IL POGGIOLINO

Docg Chianti Classico La Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 3.999

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Il Poggolino](#)

Proprietà: Alberto Fabbri, Alessandra Pacini

Enologo: Giacomo Cesari

La storia viticola del Poggolino è fortemente legata al paese vicino di Badia a Passignano, a Sambuca Val di Pesa, dove viveva l'ordine benedettino Valmombrosano specializzato nella coltivazione della vite e i dei boschi. Nel 1979 la famiglia Pacini acquisisce la villa e inizia a costruire una cantina che dal 2004 conta anche su Poggolino: 20 ettari di vigna in tutto, 4000 piante di ulivi, 26 ettari di coltivazioni, bosco e riserva di caccia. I loro Chianti Classico sono deliziosi, compresa La Riserva 2020, vino tipicamente crudo e succoso: fiori di acacia e biancospino, melograno, ribes rossi, pepe e mentuccia, perfettamente bilanciato fra acidità, aderenza, calore, morbidezza e sapidità.

(ns)

CAFAGGIO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Società Agricola Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo

Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Cafaggio si trova nell'attuale Uga di Panzano in Chianti e dispone di 30 ettari a vigneto, da cui produce 200.000 bottiglie l'anno. Oggi è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento, che l'ha rilevata nel 2016. Il Chianti Classico 2021, maturato per un anno in legno grande, dimostra che l'azienda sta finalmente maturando la propria esperienza tra le colline della cosiddetta "Conca d'Oro". I suoi profumi sono ben profilati e ruotano attorno ad un riuscito incrocio tra piccoli frutti rossi maturi, spezie e rimandi al sottobosco e alle spezie. Anche in bocca il vino è convincente, scorrevole, fragrante e gustoso, possiede sviluppo continuo e finale in crescendo.

(fp)

VINTAGE



I FABBRI

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.268

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [I Fabbri](#)

Proprietà: Susanna Grassi

Enologo: Marco Chellini

Lamole, la più piccola fra le Uga, è un luogo a dir poco affascinante: terrazzamenti, vigneti che arrivano anche a 650 metri, clima miracolosamente ancora continentale e forme di allevamento quasi scomparse come l'alberello di Lamole, ne fanno una piccola oasi a sé stante. I Fabbri, la cantina di Susanna Grassi - 6,5 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 35.000 bottiglie - è nata nel 2000 e, forse, rappresenta l'interprete più fedele di questo particolare terroir, dando vita a vini dallo stile definito, segnato da profumi ariosi e fragranti e strutture snelle e reattive. Ecco allora un Chianti Classico Riserva 2011, con qualche anno sulle spalle, capace di proporre tutte queste peculiarità nonostante il tempo. I profumi rimandano a sensazioni ferrose, affumicate e floreali, con cenni di lamponi freschi e lampi di pietra focaia. Anche la bocca è deliziosa, agile e fragrante, chiusa da un tannino piacevolmente nervoso e da una scia sapida che la rende immediatamente gastronomica. Da mettere in tavola, insomma, posto in cui i vini di Lamole trovano sempre una loro dimensione insostituibile.

(fp)

L'OUTSIDER



CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Marangole

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: su richiesta

Azienda: [Castello di Albola S. Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Zonin1821

Enologo: Alessandro Gallo

Sono le uve del vigneto di Marangole, esteso per 5 ettari a 400 metri di altezza sul livello del mare e con esposizione sud, sud-est, quelle che producono il Chianti Classico Gran Selezione Marangole di Castello di Albola, la dependance chiantigiana del Gruppo Zonin1821. Un Sangiovese in purezza, parte del quale fermenta in anfora, dove macera sulle bucce per 4 mesi, restandovi successivamente a maturare per altri 11, mentre il vino restante matura in legno grande per 15 mesi, per essere poi, dopo l'assemblaggio, imbottigliato e affinato in vetro per altri 15 mesi. La versione 2019 profuma di mirtillo ed erbe aromatiche con tocchi terrosi, di sottobosco e speziati. In bocca il sorso è succoso, croccante e dal tannino puntuale, terminando con un finale ampio e dalla piacevole nota sapida di congedo. Il Marangole - acquistabile in cantina o nello shop del sito aziendale - non è l'unica Gran Selezione prodotta nel Castello di Albola. Ci sono anche il Solatio e il Santa Caterina, ad arricchire un portafoglio etichette ben articolato su 750.000 bottiglie complessive, ottenute da un'estensione a vigneto di 110 ettari nella Uga di Radda in Chianti.

(fp)



IL SALOTTO DEL VINO

CHIASSO DEL BARGELLO, 2 - SIENA

Nel 2020, Francesco e Tommaso, già proprietari dell'Osteria e Wine Bar Il Bargello, scommettono sul vino e aprono l'[Enoteca Il Salotto del Vino](#) (Tel: +39 0577 223450), sempre a Siena, proprio accanto all'altro locale, a pochi metri da Piazza del Campo. Una scommessa vinta nonostante l'esordio durante i difficili anni della pandemia, che oggi pone Il Salotto del Vino tra le enoteche più fornite della città del Palio:

COSA VENDE

Stefano Amerighi, Cortona Syrah 2021 - € 30,00

Forse, il Syrah di riferimento a livello nazionale

Cascina Fontana, Langhe Nebbiolo 2021 - € 21,00

Buone sensazioni complessive per un vino dal carattere varietale ben accentuato

Il Marroneto, Rosso di Montalcino Jacopo 2020 - € 89,00

Un Sangiovese di Montalcino dalla beva docile e spontanea

Le Chiuse, Brunello di Montalcino 2019 - € 77,00

Uno dei Brunello di riferimento per stile e tenuta nel tempo

Bruno Giacosa, Barolo Falletto Vigna le Rocche Riserva 2017 - € 570,00

Probabilmente uno dei Barolo più significativi dell'intera produzione di Langa

Jean-Marie Fourier, Bourgogne Pinot Noir Vieille Vigne 2021 - € 60,00

Un Pinot Nero arioso e leggero che non lascia indifferenti

Gravner, Venezia Giulia Ribolla 2016 - € 95,00

Uno dei bianchi più affascinanti dell'intero panorama nazionale

Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2021 - € 73,00

Poggio di sotto è una delle realtà di riferimento di Montalcino

Burloetto, Langhe Nebbiolo 2021 - € 39,00

Pieno e ricco questo rosso dalle buone sensazioni olfattive

Egly Ouriet, Champagne Extra Brut Grand Cru - € 120,00

Sempre intrigante lo stile della Maison specializzata in Pinot Nero

COSA CONSIGLIA

San Giusto a Rentennano, Chianti Classico 2022 - € 23,00

Un nome di riferimento della denominazione del Gallo Nero

L'Erta di Radda, Chianti Classico 2022 - € 19,00

Azienda emergente e già capaci di produrre vini di forte personalità

Castell'In Villa, Chianti Classico 2019 - € 33,00

Stile tradizionale per un vino ormai diventato un classico

Arillo in Terrabianca, Chianti Classico Gran Selezione 2019 - € 47,00

Azienda da poco rinata con un progetto enologico ben pensato

Tregole, Chianti Classico 2022 - € 17,00

Rosso dai profumi austeri e dal gusto deciso e non privo di rusticità

Rocca delle Macie, Chianti Classico G S Sergio Zingarelli 2019 - € 56,00

Una Gran Selezione dai tratti stilistici ben profilati, intensa e succosa

Val delle Corti, Chianti Classico 2021 - € 22,00

Uno dei rossi più rappresentativi di Radda in Chianti

Castello di Monsanto, Chianti Classico Gran Selezione Il Poggio 2019 - € 61,00

Una delle migliori realizzazioni di questo classico del Gallo Nero

Fontodi, Chianti Classico 2021 - € 29,00

Intenso e generoso come la "Conca d'Oro" di Panzano suggerisce

Brancaia, Chianti Classico 2022 - € 16,00

Un vino che porta con sé sempre una eleganza proverbiale

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MAURIZIO ALONGI

Docg Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 5.900

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Maurizio Alongi](#)

Proprietà: Maurizio Alongi

Enologo: Maurizio Alongi

L'enologo Maurizio Alongi ha maturato gran parte della sua sensibilità tra le colline di Gaiole. E quando è tornato a sfidare, stavolta come produttore, un territorio vocato ma difficile come questo, lo ha fatto con un progetto semplice quanto rigoroso. Iscrivendo, per esempio, le sue viti di Barbischio nell'elenco regionale dei vigneti che possono rivendicare la menzione "Vigna". Un'opportunità semplice da sfruttare, ma non molto praticata, che, detto di passaggio, esiste fin dalla legge sul vino del 1992 (con buona pace di chi parla oggi di territorio quasi sempre a sproposito). E poi mantenendo in salute, ancora una volta con semplicità, quelle viti vecchie di 40 anni, sostituite singolarmente solo alla loro morte. Il risultato è anch'esso semplice e, in parte, poco discutibile: un vino che, annata dopo annata, acquista in autorevolezza, ponendosi tra le migliori espressioni del Chianti Classico. La versione 2021 ha profumi ariosi e scintillanti di piccoli frutti rossi e aghi di pino, con tocchi ferrosi e di noce moscata, ad anticipare un sorso ritmato, snello e fragrante, dal bel carattere sapido.

(fp)

LA SORPRESA



QUERCIA AL POGGIO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Fattoria Quercia al Poggio](#)

Proprietà: famiglia Rossi

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Ci ha stupito la piacevolezza di questo Chianti Classico 2021 di Quercia al Poggio, così semplice eppure luminoso, che profuma di agrumi rossi, ribes e biancospino, con cenni ematici e mentolati, ad anticipare un sorso polposo e materico, aderente il giusto, con l'apporto di sapidità e dolcezza ben dosati e un lungo finale ispido di uva spina e dolce di piccoli frutti di bosco. Un vino che nasce dai 15 ettari di vigna a biologico dell'azienda, posti a 400 metri di altezza su di una collina che guarda a nord-ovest verso Tavernelle e a sud-est verso Castellina in Chianti. Da qui nasce anche la Riserva, ottenuta dalle sole uve di Sangiovese, e la Gran Selezione, ottenuta da un cru di 40 anni che volge a nord-ovest. Producono anche un Vin Santo a Quercia al Poggio, un piccolo borgo abitato anche dai benedettini, che la famiglia Rossi - Michela e Vittorio - ha acquisito nel 1997, recuperando la vigna e ristrutturando i locali. Cercando insomma di ridare valore a quelle mura protette dai boschi e attraversate dalla fitta storia secolare e temporale, che ha caratterizzato la Toscana fin dai tempi degli Etruschi.

(ns)

SPUNTATURE

IL CHIANTI CLASSICO? UN VINO PROPRIO BUONO

Anno dopo anno, l'assaggio seriale dei Chianti Classico rappresenta sempre un appuntamento con etichette di buona/ottima qualità e - guardando da appassionati alle bottiglie del Gallo Nero - con il divertimento. [I vini hanno assunto una fisionomia riconoscibile e, in qualche misura, unitaria](#). Ai marchi più storicizzati continuano ad affiancarsi realtà più recenti, ma capaci di non sfigurare in quanto a qualità. Ai piccoli vignaioli, dai vini inevitabilmente più personali e intriganti, rispondono i grandi produttori, con interpretazioni suggerite dai medesimi registri. Alle aziende ormai affermate tornano ad affiancarsi quelle rimaste un po' indietro, dimostrando di poter ampiamente recuperare. Un trend a dir poco positivo - [che oggi compie 100 anni](#) e che guarda a [un futuro sostenibile e da preservare](#) - che con [i nostri assaggi chiantigiani](#) documentiamo da qualche anno (2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023). Infatti, in quest'ultima monografia, la molteplicità crescente di aziende che avrebbero meritato le pagine della nostra newsletter è ancora più rilevante: Tregole, Fontodi, Castello di Meleto, Villa le Corti, Bertinga, Bindi Sergardi, Tenuta Vallacchio, Tenuta Casenuove, La Montanina, Badia a Coltibuono, [Rocca delle Macie](#), Poggerino, Istine, Caparsa, Capraia, Fonterutoli, Vicchiomaggio, Tenuta di Lilliano, [Castello di Volpaia](#), Castello di Querceto, San Felice, Podere Terreno, Arillo in Terrabianca, Castello di Verrazzano, Castello di Cacchiano, Castello di Radda, Castelvechi, Nozzole, Valiano, [Vallepicciola](#), Carpineto, Felsina, Villa Calcinaia, Querciabella, Carpineto Fontalpino, Rocca di Castagnoli, Borgo Salceto, Chianti Geografico, San Giusto a Rentennano. Infine Villa Calcinaia, che proprio quest'anno festeggia 500 anni: una storia familiare legata indissolubilmente a questo territorio e al suo vino. Le troverete tutte presto, insieme ad altre, nel settimanale "[I Vini di WineNews](#)".

(fp)

IL BUONO DEL TERRITORIO



RICCIARELLI DI SIENA IGP

PASTICCERIA SINATTI
LOCALITÀ PIAN DEI MORI
SOVICILLE (SI)

Tel: +39 0577 349430

Sito Web: www.pasticceriesinatti.it



PAROLA DI RISTORANTE

LA BOTTEGA DEL 30

VIA DI SANTA CATERINA, 2 - VILLA A SESTA (SI)

Tel: +39 0577 359226

Sito Web: www.labottegadel30.com

A Villa a Sesta, borgo non lontano da Castelnuovo Berardenga, nel 1987 Franco Camelia ed Hélène Stoquelet, aprirono, con l'aiuto dei pochi abitanti rimasti nel piccolo paese una vecchia stalla, trasformandola da prima in una trattoria e poi in un ristorante decisamente gourmet (prima Stella Michelin nel 1997). Una coppia ben assortita con Franco amante dei vini e della compagnia ed Hélène, sua moglie, parigina innamorata del Chianti e dei cibi del territorio. Non inganni lo spirito francese che tuttora aleggia alla Bottega del 30 - la chef Nadia Mongiat, che da anni è alla guida dei fornelli del ristorante, è anch'essa d'oltralpe - qui la cucina poggia le sue basi su una solida tradizione toscana, certo rielaborata da una tecnica di alto livello, ma che non lascia spazio ad inutili contaminazioni o al gusto internazionale.

(fp)

LA TOP 5 DI "LA BOTTEGA DEL 30"

- 1° **Castell'in Villa, Toscana Rosso Santacroce toscana 2009 - € 140,00**
Sangiovese e Cabernet Sauvignon declinato con lo stile di Castell'in Villa
- 2° **Castello di Brolio, Toscana Bianco Sanbarnaba 2020 - € 50,00**
Trebiano di bella realizzazione, fragrante e gustoso
- 3° **Tenuta di Carleone, Toscana Rosso Il Randagio 2021 - € 35,00**
Cabernet Franc e Merlot dai registri stilistici davvero originali
- 4° **Felsina, Chianti Classico Rancia Riserva 2020 - € 65,00**
Leggermente aromatico e speziato al naso e vino sapido e potente in bocca
- 5° **Villa a Sesta, Vinsanto del Chianti S 2012 - € 40,00**
Un vino tradizionale troppo spesso dimenticato

I Ricciarelli sono dei morbidi biscotti ovali di mandorle leggermente croccanti all'esterno, semplicissimi nell'esecuzione ma dalla storia antica. Le origini risalgono infatti al Medioevo, quando i senesi iniziarono ad importare il marzapane dall'Oriente. Gli speciali univano le mandorle dolci tritate allo zucchero - semolato e a velo - all'albume d'uovo di gallina e al lievito, aggiungendo anche altri aromi come la vaniglia o le scorze o gli oli essenziali di agrumi: ingredienti lontani che in effetti solo gli speciali potevano avere. Il nome "ricciarellino" è legato ad una leggenda che coinvolge il cavaliere Ricciardetto Della Gherardesca: pare li avesse introdotti lui di ritorno dalle crociate e li avesse chiamati così perché gli ricordavano le tipiche calzature mediorientali dalla punta arricciata. Il Marchio di tutela, invece, è molto reale e segna un primato: i Ricciarelli di Siena Igp sono infatti nati nel 2010, come primo prodotto dolciario per l'Italia ad essere riconosciuto e protetto a livello europeo. La Pasticceria Sinatti ne produce di 3 tipologie: i Ricciarelli di Siena Igp - prodotti con mandorle, zucchero semolato, miele, aromi, albume d'uovo, bicarbonato d'ammonio e zucchero a velo - cui aggiunge del cacao o che ricopre di cioccolato fondente. Oltre a questo tipico dolce locale, produce il Panforte Siena Igp in diverse versioni, la Schiacciata di Pasqua, i cantucci e altra pasticceria secca e fresca. La pasticceria è nata a Sovicille nel 1984 grazie alla passione di due amici: un piccolo laboratorio aperto alla vendita diretta la domenica mattina, che oggi è fra le maggiori realtà del settore di zona.

(ns)



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 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 Vino 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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

