



Albiera Antinori
nella storica cantina
della tenuta Badia
a Passignano, dove
la vite si coltiva
da un millennio.

86 - LA CUCINA ITALIANA

Viaggio nel vino

CHIANTI CHE COS'È?

Una terra, prima di tutto. Vigne e borghi, cantine e osterie,
al centro della Toscana, dove nasce un vino rosso
che piace al mondo intero. Cercate il suo simbolo, il Gallo Nero,
e chiamatelo con il suo nome: Chianti Classico

di ALDO FIORELLI, foto LIDO VANNUCCHI

LA CUCINA ITALIANA - 87

Viaggio nel vino

Se pensate che il Chianti Classico sia un fiasco impagliato su una tovaglia a scacchi bianchi e rossi sotto un bel pergolato, forse è più voglia di una merenda in campagna o nostalgia di una vacanza da cartolina che il quadro aggiornato di uno dei vini italiani più «glocal».

Il gallo di Machiavelli

Il Chianti è una lingua di terra lunga 70 chilometri, divisa tra le storiche rivali Firenze e Siena. Per stabilire dove cominciasse il dominio dell'una e finisse quello dell'altra, la leggenda vuole che il **confine** fosse fissato nel punto di incontro di due cavalieri partiti dalle rispettive città al canto del gallo. I fiorentini, freschi freschi della lezione machiavellica, tennero segregato per giorni un gallo nero che una volta liberato cominciò a cantare ben prima dell'alba, consentendo al proprio cavaliere di fare molta più strada. Da allora è diventato il simbolo di ogni bottiglia di Chianti Classico.

Nel 1716 Cosimo III de' Medici promulgò un bando inedito e rivoluzionario



GLI ABBINAMENTI

Il Chianti Classico, più fresco e meno alcolico del senese Brunello (sempre a base di sangiovese) è l'ideale con la **bistecca alla fiorentina**. Secco e asciutto, come si dice in gergo, sta bene con **zuppe di pane** e con la cucina povera delle **frattaglie**, come crosini di fegatini, trippa alla fiorentina e lampredotto in zimino.

Qui sotto, l'esterno dell'Osteria di Badia a Passignano, un monastero fortificato le cui origini risalgono alla fine del IX secolo. In alto, la cantina della tenuta degli Antinori.

nel quale stabiliva che le uve di queste zone dovessero costare di più delle altre. Legando per la prima volta il valore dell'uva a un territorio, i Medici posero le basi per la nascita del vino moderno, ma anche per future rivalità e incomprensioni. Come quella che confonde Chianti e Chianti Classico. Perciò, chiariamo: Chianti è l'area dove si produce il «Chianti Classico», 70.000 ettari che comprendono per intero i comuni di Castellina, Gaiole, Greve, Radda e in parte quelli di

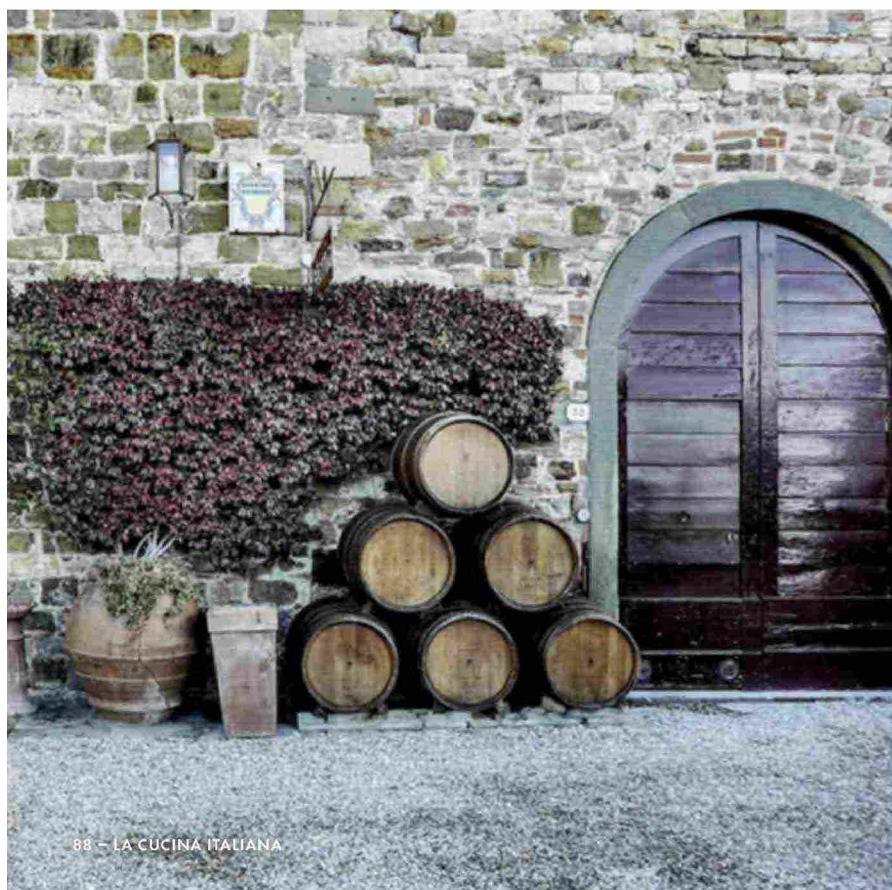
Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle e San Casciano in Val di Pesa, Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi. Il vino Chianti, senza «Classico», proviene invece da altre zone della Toscana al di fuori dei confini del Chianti.

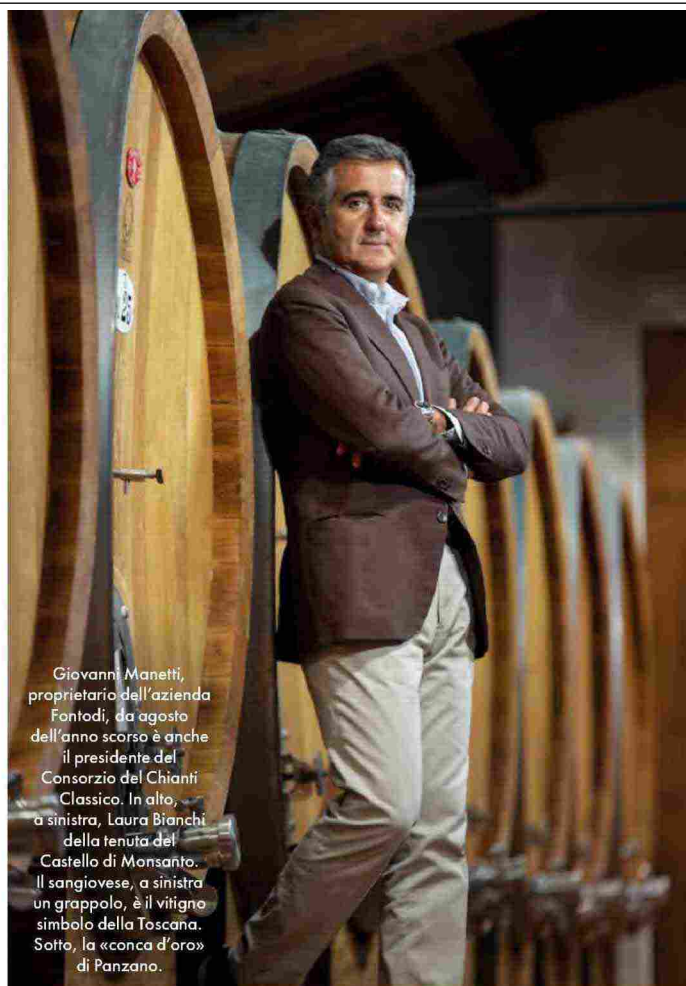
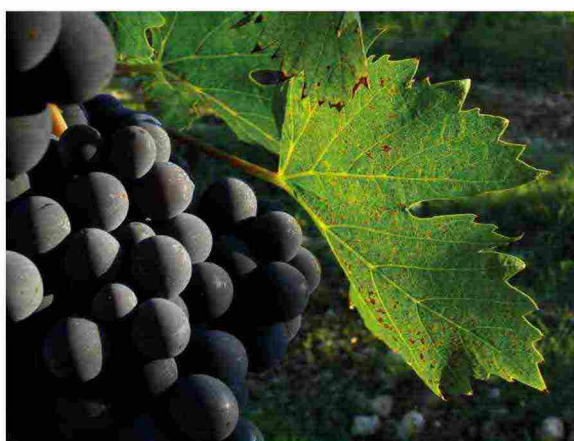
Un carattere da domare

Il territorio è quasi completamente collinare, «mangia e bevi» come dicono i ciclisti per descrivere i saliscendi a perdita di questi poggi. Non a caso passano di qui le strade dell'Eroica, una famigerata corsa vintage per iscriversi alla quale bisogna superare una lunga lista d'attesa (e di vip). Ma più ancora che ai ciclisti queste colline scoscese piacciono al **sangiovese**, il vitigno del Chianti Classico, che cresce al meglio a 300-400 metri: giù in pianura è a maggior rischio di gelate primaverili, come quella del 2017, mentre fino a 600 metri si esalta nelle annate più calde.

Sensibile, difficile, imbibizzarrito, il sangiovese non era sfuggito a Bettino Ricasoli, primo ministro del Regno d'Italia (dopo un altro statista-viticoltore come Cavour). Fu il Barone di Ferro a capire a fine Ottocento che doveva essere domato nella sua spigolosità dandogli in sposa una bella percentuale di malvasia. Per anni è rimasto un matrimonio riuscito, finché non sono arrivati i vitigni internazionali come cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot e con essi i **Supertuscan**, che all'inizio degli anni Settanta hanno segnato una svolta nello stile di vinificazione in Chianti. Primo il Tignanello del marchese Piero Antinori e dell'enologo Giacomo Tachis, blend di sangiovese, cabernet sauvignon e cabernet franc affinato in barrique, alla francese.

Oggi è il clima più caldo a smussare gli spigoli di acidità e di tannino del sangiovese, sempre da più produttori preferito da solo con tutta la sua schiettezza. In genere ha il profumo della ciliegia, ma quella asprigna, e della violetta, →





Giovanni Manetti, proprietario dell'azienda Fontodi, da agosto dell'anno scorso è anche il presidente del Consorzio del Chianti Classico. In alto, a sinistra, Laura Bianchi della tenuta del Castello di Monsanto. Il sangiovese, a sinistra un grappolo, è il vitigno simbolo della Toscana. Sotto, la «conca d'oro» di Panzano.



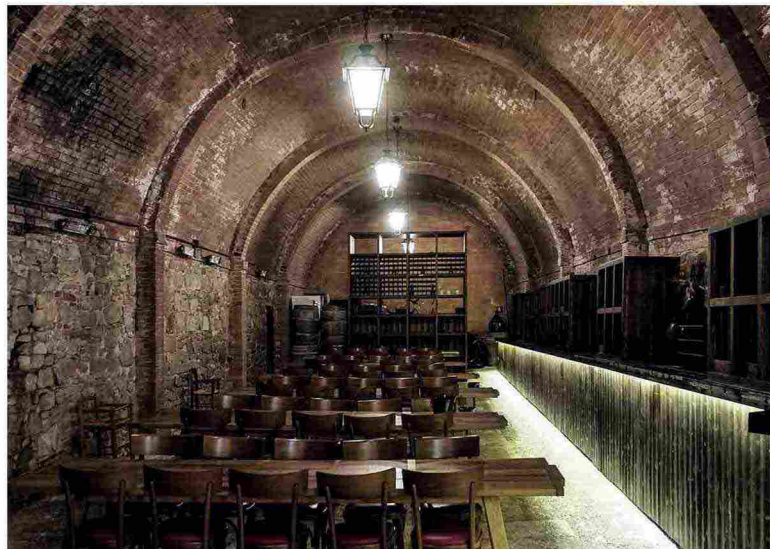
Viaggio nel vino

con infinite sfumature di liquirizia e di spezie secondo le diverse zone di provenienza. E non sa quasi mai troppo di legno, visto che invecchia per lo più in botti grandi.

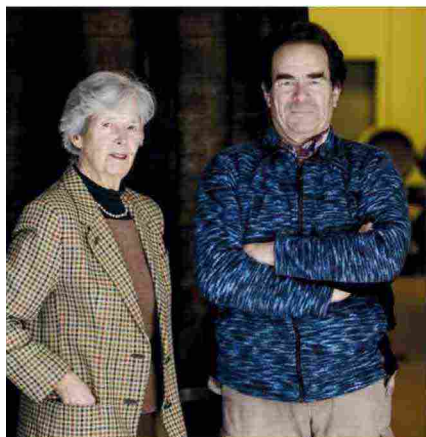
Bere e mangiare

Se in gioventù è scorbutico, con la maturità questo vino diventa sornione. Basta andarsi ad assaggiare le vecchie annate: si trovano anche al bicchiere all'Enoteca Pitti Gola e Cantina di Firenze oppure al Fuoripiazza a **Greve**, dove la sera si ritrovano spesso molti produttori o cantinieri di rientro a Firenze.

«Il Chianti Classico è l'anima della Toscana, una spremuta di sangue della nostra terra», dice Dario Cecchini, il macellaio poeta di **Panzano**, frazione di Greve, un anfiteatro di vigneti a 582 metri sul livello del mare. La «conca d'oro»,



Sopra, la sala di degustazione nella cantina del relais Castel Monastero. Sotto, Coralia Ghertsos Pignatelli della Leonessa dell'azienda Castell'in Villa accanto al suo cantiniere. Due tavole dipinte nel XVI secolo da Michele di Ridolfo del Ghirlandaio nella chiesa di Badia a Passignano.



come la chiamano qui, è «un cocuzzolo di paradiso», aggiunge il Cecchini. Per arrivarci bisogna lasciarsi alle spalle le terrazze di **Lamole**, dove in primavera fioriscono i giaggioli. Superata Panzano si scende a Lucarelli imbattendosi nelle Panzanelle, una trattoria schietta e senza fronzoli tra le migliori della denominazione. Qui c'è il confine, qui si potrebbero essere incontrati i due cavalieri.

Per collocare il Chianti Classico al centro di un'alta cucina solida e consistente bisogna salire invece alla **Badia a Passignano**, meglio se non troppo tardi la sera, godendosi, delimitata dai muretti a secco, la strada in mezzo alle vigne ancora illuminata dal tramonto; l'Osteria è una delle migliori tavole e una delle migliori cantine del Chianti, sotto la guida raffinata di Marcello Crimi. Anche nei lussuosi relais incastonati nel territorio come **Castel Monastero** o **Borgo San Felice**, dove è in

arrivo il pluristellato Enrico Bartolini, hanno sempre la trattoria aperta ai clienti di passaggio: accoglienza e cucina sono dello stesso rango del ristorante gourmet, ma con ricette e prezzi alla buona. Una conferma che il Chianti attrae sempre di più.

Dai fiaschi alle stelle

Anche la famiglia Frescobaldi, storicamente legata alla Rufina e mai al Chianti Classico, ha presentato l'anno scorso a Vinitaly il suo primo Gallo nero da **San Donato in Perano**. I fratelli Cecchi hanno acquisito l'importante eredità di Villa Rosa a **Castellina**. I marchesi Antinori si sono allargati a **Gaiole**. E pensare che negli anni Settanta, quelli delle campagne abbandonate per le fabbriche (quelli sì davvero del fiasco a tavola), un ettaro lo tiravano dietro. Ci sono voluti gli inglesi col «Chiantishire» del film *Molto rumore per nulla* girato da Kenneth Branagh

a Vignamaggio (Greve) o *Io ballo da sola* di Bertolucci a Gaiole, per riscoprire la regione. Un periodo culminato negli ultimi tempi con l'arrivo dei magnati stranieri e le acquisizioni di tenute a non meno di 150mila euro all'ettaro.

Oggi di Chianti Classico se ne producono quasi 40 milioni di bottiglie all'anno, esportate in 130 Paesi. La denominazione è gemellata con la Champagne, ha una rete di ambasciatori del Gallo Nero e da poche

settimane anche un club di ristoranti ed enoteche «Amici del Chianti Classico». Giovanni Manetti, neopresidente del **Consorzio** del Chianti Classico, ha promesso che «entro quest'anno sarà presentata anche una "zonazione", con le caratteristiche di ogni vino per ogni comune».

Nel frattempo si attende di sapere se la zona potrà fregiarsi del riconoscimento **Unesco**, diventando patrimonio immateriale dell'umanità come Champagne o Borgogna. Chiese, pievi, certose, borghi, poggi, vigne, castelli... dieci solo a Gaiole. Con gli affreschi di Bernardino Poccetti alla Certosa di Pontignano; la cappella di San Michele progettata da Santi di Tito, lo stesso del ritratto a Machiavelli, che riproduce la cupola del Brunelleschi a Petrognano; o ancora la famosa tela di Pietro Dandini nella cappella di Santa Maddalena de' Pazzi a Radda. La vocazione universale e locale del Chianti lascia sperare bene. ■

Le etichette da degustare

Abbiamo scelto le migliori, per capire le diverse personalità che il Chianti Classico e i Supertuscan del territorio acquistano secondo le zone e i vigneti di origine



Quasi tutti i vini di **Panzano** vengono da uve biologiche. Vale anche per il Flaccianello della Pieve di Fontodi, un Supertuscan 100% sangiovese affinato in botti piccole. Caldo e vigoroso, si lascia invecchiare in cantina oppure si beve subito con i fegatini alla toscana. **60 euro**



Le terrazze di **Lamole** coi loro 600 metri di altitudine si riconoscono in primavera per la fioritura dei giaggioli. Arrivano da qui Chianti Classico tra i più fini e longevi, come il Lamole di Lamole. Floreale e molto fresco, si addice a ravioli burro e salvia. **10 euro**



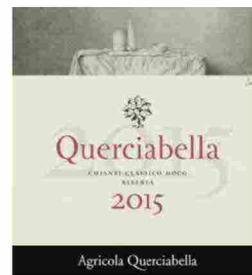
A **Barberino Val d'Elsa** si trova il galestro, suolo principe del sangiovese, un'argilla che sembra sasso ma si sbriciola. Dà al Poggio del Castello di Monsanto sentori asprigni di melagrana, intensa asciuttezza, e un gusto quasi salato, umami, incredibilmente persistente. Ideale con cacciagione di piuma come la beccaccia. **40 euro**



Le viti di **Monteverdine (Radda)** maturano tra rocce e altitudine. Le Pergole Torte ne ricava un'inarrivabile complessità segnata da una nota tipica di Earl Grey insieme a quelle classiche di ciliegia e violetta. È un equilibrio perfetto. Sui piatti di cacciagione di pelo come capriolo o cinghiale. **110 euro**



Castelnuovo Berardenga: qui il Chianti Classico diventa potente. Se poi lo stile è austero come nel Poggio delle Rose 2010 della principessa Coralia Ghertsos Pignatelli della Leonessa, diventa scuro e carnoso, pieno di sottobosco. Può aspettare per anni in cantina. In vista di un finale con Parmigiano Reggiano oltre i 36 mesi. **60 euro**



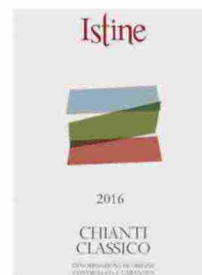
Si trova a **Greve** l'esempio non solo classico, ma scolastico, per capire tutte le sfaccettature di un tipico Chianti Classico: aroma di ciliegia inebriante (sostenuto da viola, cuoio, liquirizia), consistenza sul palato, equilibrio, il Querciabella si beve anche solo con una tagliata, ma sa invecchiare per decenni. **30 euro**



A **Castellina alta** il terreno è prevalentemente calcareo o gessoso: nel Gallo Nero Villa Rosa Gran Selezione si traduce in color rubino, leggerezza, profumi fini, sensazione di pulizia in bocca. Un inizio di Cecchi rispettoso verso l'eredità di Villa Rosa. Con un crostone al pecorino. **40 euro**



Da **San Casciano**, Il Borghetto Bilaccio è un sangiovese vinificato come un pinot nero alla vecchia maniera, con il grappolo intero e non diraspato. Il che significa note floreali, fragranza di frutta, ma, in fase di gioventù, una certa caratteristica asperità. Richiama un arrosto con sughetto. **25 euro**



Istine, da **Radda**, è fragrante e asciutto, quasi masticabile, e si beve bene anche da solo. Te lo aspetteresti più pettinato e invece graffia, ma per goderselo bisogna lasciarlo un po' di tempo in bottiglia. **15 euro**