



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

affaritaliani.it 
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

AFFARITALIANI.IT – 17 FEBBRAIO 2020

Chianti Classico, alla Leopolda di Firenze le ultime annate del Gallo Nero

Due giornate di degustazioni con 200 produttori per presentare le ultime annate del Gallo Nero nelle tre tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione

di ANDREA CIANFERONI



Torna alla Stazione Leopolda di Firenze la **“Collection” del Chianti Classico**. Per due giorni, 17 e 18 febbraio, sarà possibile entrare in contatto con 200 aziende del Gallo Nero, degustare 740 etichette per un totale di 10.000 bottiglie che saranno aperte e servite direttamente dai produttori e da una squadra di 50 sommelier a oltre 300 giornalisti provenienti da 30 diversi paesi del mondo e alcune migliaia di operatori del settore, italiani e stranieri. 56 le anteprime da botte, in degustazione, dell'annata 2019 e 127 le etichette della tipologia premium, il Chianti Classico Gran Selezione. **Per la seconda volta, la “Collection” apre le porte al pubblico finale nel pomeriggio di martedì 18 febbraio**. Alla Leopolda si festeggiano anche i 20 anni della DOP dell'olio Chianti Classico. Giovanni Manetti, presidente del Consorzio Chianti Classico, darà il benvenuto agli ospiti italiani ed internazionali insieme ai due ambasciatori ad honorem del Chianti Classico, firme della critica enologica di livello internazionale e di



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

grandissimo prestigio: **il Doctorwine Daniele Cernilli e il DoktorJens Priewe**. Il primo laureato in Filosofia Teoretica, il secondo in Economia e Scienze Politiche, entrambi quindi ben lontani, per formazione, dall'universo-vino, hanno avuto un'esperienza di vita, una scintilla rivelatrice, che li **ha indissolubilmente legati all'affascinante mondo della critica enologica e in particolare al mondo del Gallo Nero**. La curiosità per il vino di **Daniele Cernilli** nasce incredibilmente da un'altra sua passione, quella per la geografia: "Amando la geografia -afferma il Doctorwine - ho presto scoperto che c'è anche un altro tipo di geografia molto interessante, quella dei profumi e dei sapori dei vini che contraddistinguono e identificano regioni e paesi diversi. Da ventenne, ho cominciato ad approfondire questa mia curiosità, e lavorando da studente in una nota enoteca romana, mi è capitato di visitare, in qualità di garzone di bottega, la festa del vino a Greve in Chianti (quell'Expo del Chianti Classico che quest'anno festeggerà il suo cinquantesimo anniversario). Era il lontano 1979 o forse il 1980: e già in quel momento alcune etichette di Chianti Classico hanno conquistato il mio palato e anche il mio cuore. Oggi credo di essere uno dei più grandi estimatori del Sangiovese coltivato nelle colline chiantigiane e del lavoro dei tanti viticoltori e winemakers del Gallo Nero". Coinvolto da tempo nell'Associazione Sommelier della capitale, nel 1986 Daniele fonda con Stefano Bonilli il Gambero Rosso e inizia a curare la pubblicazione della Guida Vini d'Italia, la cui prima edizione vede appunto la luce nel 1987. Da allora Daniele ha continuato - ogni anno - a degustare i vini del Gallo Nero, anche quando ha deciso di lasciare il Gambero per dedicarsi a nuovi progetti editoriali. "Credo davvero di essere il giornalista che ha assaggiato, per poterli valutare e recensire, il maggior numero di Chianti Classico in assoluto. Ipotizzo: circa 15.000?". **Jens Priewe** dopo la laurea, negli anni Settanta comincia la sua attività di giornalista: scrive di economia e di politica su importanti testate tedesche come Der Spiegel e Stern. Poi nel 1977 nella carriera di Jens, accade un incidente di percorso, se così lo si può definire: viene inviato in Italia, in Toscana, nel Chianti Classico con l'obiettivo di scrivere un pezzo di costume, più "leggero", che ruoti intorno al vino, per lettori che sono stanchi di leggere solo le notizie negative della politica. Jens protesta: "Ma non so nulla di vino!" Gli viene risposto che è proprio per questo che ha ricevuto l'incarico. Si richiede un articolo di colore, fresco, da neofita del vino. Jens non parla l'italiano e arriva nelle colline del Gallo Nero non preparato. Il lavoro di raccolta dati non è semplice e alla fine viene fuori un articolo che non soddisfa le aspettative della testata (o forse, più verosimilmente, dello stesso Jens....!). E qui scatta la scintilla. Ispirato dalla sua visita nel Chianti Classico, Jens decide di scrivere di vino. Addirittura pianifica di scrivere un libro sui vini italiani! Nel corso degli anni Ottanta si rivolge anche al Consorzio del Gallo Nero per un supporto alle sue ricerche. E visita anche altre zone vitivinicole d'Italia. Dopo dieci anni, nel 1987, esce il suo primo libro su "I Grandi Vini d'Italia" in tedesco e per il mercato tedesco. Occorre sottolineare che i riconoscimenti consegnati oggi alla Leopolda si inseriscono in un progetto più ampio, denominato "Chianti Classico Ambassador". Si tratta di un'attività finalizzata alla creazione di una rete di Ambasciatori del Gallo Nero nei suoi principali mercati, lanciata dal Consorzio in Canada nel 2017 e ripetuta nel 2018 negli Stati Uniti. In questo caso i candidati, non "ad honorem", hanno dovuto dimostrare attraverso un vero e proprio concorso la loro conoscenza della denominazione. "Siamo molto soddisfatti dell'affermazione del Chianti Classico sui mercati internazionali - dichiara **Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio** - e, in particolare, del **trend positivo degli Stati Uniti e del Canada della tenuta di tutti gli altri mercati storici per i vini del Gallo Nero**. Apprezziamo anche il risultato del **mercato interno**, che premia il lungo lavoro di rilancio della denominazione svolto negli anni e culminato con l'introduzione della **Gran Selezione**, la nuova tipologia di Chianti Classico sul mercato dal 2014. Ancora molto può e deve essere fatto ed è uno dei principali obiettivi del mio mandato di Presidente quello di "



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIAECCHI

valorizzare ulteriormente” la denominazione **continuando a consolidarne il valore e l’immagine nella sfera delle eccellenze enologiche mondiali.** “ Dall’indagine sulle vendite del Gallo Nero effettuata dal Consorzio, il Chianti Classico vanta **una penetrazione commerciale davvero particolare**; pur rimanendo infatti spiccata la concentrazione delle vendite nei suoi mercati storici, i vini del Gallo Nero raggiungono anche mete insolite, al di fuori dalle normali rotte commerciali e in tutti i continenti: i vini a denominazione sono infatti distribuiti in oltre 130 paesi in tutto il mondo. “Da alcuni anni il Consorzio sta investendo sul potenziamento dei suoi mercati storici, anche con alcune attività innovative che ci permetteranno di avere una presenza sempre più costante e capillare nei vari paesi di riferimento” afferma il Presidente Giovanni Manetti. “Cercheremo, per quanto possibile, di non trascurare nessuno: ogni paese è infatti importante per il Chianti Classico e il 2020, grazie anche ad una conoscenza più approfondita dell’andamento delle vendite e dei prezzi nei vari mercati, sarà anche un anno in cui verranno realizzate sempre più attività customizzate e targettizzate, per riuscire a continuare a far crescere mercati strategici come, per esempio, **la Germania, l’Inghilterra o il più lontano Giappone**, e aprire nuovi sbocchi e conquistare nuove fasce di consumatori in mercati ancora emergenti.” Obiettivo programmatico del Consorzio è infatti una equa e stabile remunerazione per tutta la filiera, fattore indispensabile per la programmazione aziendale nel medio-lungo periodo ed elemento fondamentale in un processo di crescita del valore globale della denominazione. Il quadro economico positivo è frutto di una ricerca di qualità che è un percorso in continuo itinere: l’attenzione alla compatibilità della viticoltura con l’ecosistema della regione del Chianti Classico è una chiave per assicurare lunga vita a un territorio vocato. Territorio che sarà ulteriormente valorizzato dalle attività del Distretto Rurale del Chianti (costituitosi nel maggio del 2019) e dalla Candidatura UNESCO del Paesaggio. **Il 2019 si è chiuso con ottimi risultati per i vini del Gallo Nero.** E il 2020 parte sotto ottimi auspici, cominciando proprio dalla riuscita dell’ultima vendemmia: un’annata classica, con una produzione leggermente sopra la media annuale, grazie all’andamento stagionale molto regolare. I vini in cantina, destinati a diventare Chianti Classico 2019, promettono già eccellenza qualitativa: freschi ed equilibrati grazie al buon rapporto fra acidità e tannini, con una giusta concentrazione e un ottimo profilo aromatico. A livello economico, il 2019 si può definire un anno molto positivo per i vini della denominazione. Il bilancio dello scorso anno si chiude infatti con le vendite del prodotto ancora in leggera crescita rispetto all’anno precedente, trend confermato anche nel primo mese del 2020 (+10% rispetto al gennaio 2019). In generale, aumenta il valore globale della denominazione, anche a partire dalle uve: la quotazione al quintale della vendemmia 2019 **è stata più alta del 10%** rispetto all’anno precedente, offrendo una maggiore remuneratività anche alle aziende che non imbottigliano. Per quel che riguarda il prodotto imbottigliato, si conferma la tendenza alla crescita del peso - in volumi venduti e in valore - delle tipologie “premium” del Chianti Classico, **Riserva e Gran Selezione.** Nel 2019 le due tipologie hanno rappresentato, congiuntamente, **il 42% della produzione e il 55% del fatturato** (fonte Maxidata). In particolare, è da sottolineare l’exploit della Gran Selezione, il cui fatturato cresce **del 15% rispetto all’anno precedente.** Guardando ai mercati del Chianti Classico, in attesa di capire se la minaccia “dazi” verrà concretizzata o meno, **gli USA si confermano ancora una volta al primo posto**, una posizione che ormai detengono da più di 15 anni: oltre una bottiglia su tre di Chianti Classico trova sbocco infatti in questo Paese (**34%** delle vendite totali); stabile al secondo posto il mercato interno dove oggi viene venduto **il 22% del totale** dei vini Chianti Classico commercializzati. Segue il Canada al terzo posto (**10%**), un mercato che negli ultimi anni ci ha dato grandi soddisfazioni. Effetto Brexit o meno, cresce anche **il Regno Unito** che si conquista il quarto posto (7%): un paese dove il Consorzio Vino Chianti Classico continuerà ad investire anche nel 2020 con vari eventi e attività promozionali. Poi, fra i mercati consolidati, la preziosa **Germania**, anch’essa oggetto di particolare attenzione nella strategia consortile (6%). A seguire i Paesi Scandinavi, la Svizzera e il Giappone.

IL PROGRAMMA



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

lunedì 17 febbraio e martedì 18 febbraio saranno dedicati alla stampa e agli addetti ai lavori, con un'apertura eccezionale il martedì pomeriggio: per il secondo anno consecutivo, **il consumatore finale** potrà accedere il 18 febbraio dalle 14 alle 18.30 comprando un biglietto al costo di 40€ (20€ la quota per i sommelier delle principali associazioni nazionali). Per il pubblico fedele al Gallo Nero quest'anno c'è una novità: una volta all'interno della Leopolda sarà possibile partecipare a delle mini-degustazioni guidate da esperti e giornalisti di settore, come il primo sommelier d'Italia, Valentino Tesi, il noto critico eno-gastronomico Leonardo Romanelli e il comunicatore Filippo Bartolotta (maggiori info su www.chianticlassico.com). Come di consueto, la Collection prevede anche alcuni momenti di approfondimento per gli operatori del settore, come i due seminari sulle eccellenze del territorio: la DOP dell'Olio Chianti Classico, da una parte (lunedì 17 febbraio, ore 12 a cura di Fiammetta Nizzi Grifi), e la DOC Vin Santo del Chianti Classico dall'altra (martedì 18 febbraio, ore 13.30, seminario guidato da Filippo Bartolotta).

LE AZIENDE

Tra le aziende che sono presenti alla Stazione Leopolda è possibile incontrare sia i big della produzione che realtà più piccole a conduzione prettamente familiare. Tra i nomi del Chianti Classico spiccano Banfi, (famiglia Mariani) Bindi Sergardi, Castello di Ama (famiglie Carini, Tradico e Sebasti), Castello di Cacchiano (Ricasoli Firidolfi), Castello di Fonterutoli (famiglia Mazzei), Collazzi (famiglia Marchi), Colle Bereto (famiglia Pinzauti), Conte Guicciardini, Conte Capponi villa Calcinaia, **Famiglia Cecchi**, Famiglia Nunzi Conti, Marchesi Antinori, Principe Corsini Villa Le Corti, Ricasoli, Tenuta di Lilliano (famiglia Ruspoli), Tenuta Perano (Marchesi Frescobaldi), Badia a Coltibuono (famiglia Stucchi Prinetti), Cantina Castelveccchi di Carlo e Roberto Paladin, Caparsa (famiglia Cianferoni), Fattoria di Lamole Paolo Socci, Fattoria le Fonti (Famiglia Imberti), Podere Cianfanelli, Podere Il Palazzino, Podere Poggio Scalette, Poggio Torselli, Renzo Marinai, Terra di Seta di Maria Pellegrini e Daniele Della Seta, azienda certificata biologica a partire dal 2001 e dal 2008 intera produzione certificata kosher, realtà unica in Italia. Sono solo alcune delle numerose aziende del Consorzio Chianti Classico presenti con i loro banchi di degustazione.

I VENTI ANNI DI OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

In occasione del suo ventesimo anniversario all'Olio DOP Chianti Classico verrà data una visibilità particolare con l'allestimento di due banchi di assaggio delle **aziende produttrici di DOP Chianti Classico**, uno nell'area di degustazione del vino e l'altro nell'area dedicata al food. Partner della manifestazione sono anche quest'anno importanti nomi dell'enogastronomia e dell'industria a questa legata, come alcuni dei migliori prodotti DOP italiani che, sotto il cappello istituzionale di **ORIGIN**, si presentano al pubblico della Collection attraverso incontri e degustazioni a cura di: Consorzio Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP, Consorzio del Prosciutto Toscano DOP, Consorzio di Tutela Oliva da Mensa La Bella della Daunia DOP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP, Consorzio di Tutela Pecorino Toscano DOP, Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, Consorzio di Tutela del Pomodoro Pachino IGP, Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola DOP. Tra i collaboratori e sponsor della "Collection" RCR, Bagnoli & Baldesi, Club Amici del Toscana, Firenze Parcheggio, Fieramente, l'Acqua di Toscana® San Felice, Pulltex e Accessori da Vino.