

FAMIGLIACECCHI

IL GHIOTTONE ERRANTE di Cosimo Torlo

ILGHIOTTONERRANTE.BLOGSPOT.COM – 28 SETTEMBRE 2018

Chianti Classico Collection 2019, gran bella edizione!

Bottiglie “quasi” perfette quelle degustate al Chianti Classico Collection 2019, 197 aziende presenti, con 731 bottiglie in degustazione per un totale di 9500 bottiglie a disposizione per appagare la voglia di conoscenza dei 250 giornalisti provenienti da 30 paesi diversi e più di 1800 operatori italiani e stranieri. Tanta roba davvero che confermano il successo e il gradimento di uno dei vini italiani più piacevoli da bere. In Italia ne consumiamo poco più di un quinto della produzione totale, mentre il mercato più importante è ormai da molto tempo quello americano (Usa e Canada).



Un successo che non nasce a caso, ma frutto di un lavoro collettivo che il territorio ha saputo portare avanti nel corso dei decenni scorsi. Ed ha ragione Giovanni Manetti, attuale presidente del Consorzio nonché titolare dell'azienda Fontodi a ricordare che “dobbiamo avere la consapevolezza che solo la qualità e il rispetto del territorio sia l'unica strada possibile per confermare negli anni il successo che il pubblico e il mercato ci confermano anno dopo anno”. Un successo che il territorio che si può definirlo come un vero “distretto produttivo” fattura qualcosa come 800 ml di euro con l'intera filiera. Un motivo in più per perseguire gli obiettivi che i produttori hanno in mente, a partire dalla futura, auspicabile zonazione del Chianti Classico.



FAMIGLIACECCHI

Passando alle degustazioni, dell'annata 2017 è bene ricordare che è stata una delle più difficili degli ultimi anni, scarse piogge, temperature elevatissime, il risultato è stato una diminuzione della produzione di circa il 27% sull'annata precedente. A fronte di questa complessità debbo dire che alcune aziende hanno prodotto bottiglie di assoluto valore.

Ecco le mie preferite; Castello di Volpaia, Fattoria San Giusto a Rentennano, Castello di Monsanto, Castello di Ama, Bibbiano, Banfi "Fonte alla Selva", Panzanello, Rocca di Montegrosso.

Del Chianti Classico 2016 si può dire che è un vino pronto e già intensamente gustosissimo, con un varietà di sensazioni molto articolate, colori che vanno dal porpora al rubino, profumi con prevalenza di frutti rossi, ma anche alcuni campioni con splendida presenza di note speziate e balsamiche, insomma c'è stato da sbizzarrirsi nel degustarli.

Ma ecco quelli per me più convincenti; Cantalici "Baruffo", Casaloste, Castello della Paneretta, Fattoria Poggiopiano, Isole e Olena, Fattoria Cigliano di Sopra, il Palagio di Panzano, Rodano, Ruffino "Santedame", Torracchia di Presura, Tenuta di Lilliano, Renzo Marinai, Principe Corsini "Le Corti", Ormanni, Fontodi, Fontodi "Filetta di Lamole", Villa Mangiacane, **Famiglia Cecchi** "Villa Rosa- Ribaldoni", il Molino di Grace, L'Erta di Radda.

Tra le riserve dell'annata 2016 segnalo Caparsa "Doccia a Matteo", Castagnoli "Terrazze", Castellare di Castellina "Castellare", Marchesi di Antinori, Ricasoli "Brolio", Rocca delle Macie "Famiglia Zingarelli",



L'annata 2015 è di gran lunga una delle migliori degli ultimi anni, in particolare con le riserve, vini di estrema piacevolezza, profondi e complessi che ancor più sapranno regalare emozioni tra qualche anno.

Mi son piaciuti assai; Badia a Coltibuono, Cantalici "Baruffo", Castello di Monsanto, I Sodi, Ormanni "Borro del Diavolo", Rocca di Castagnoli "Poggio a' Frati", Tenuta di Lilliano, Tenuta di Nozzole "La Forra", Torracchia di Presura "il Tarocco", Vecchie Terre di Montefili".

FAMIGLIACECCHI



Ed ora arriviamo al Chianti Classico 2015 Gran Selezione, che come e più della Riserva potrà sostanziare il giudizio sull'annata. La degustazione mi ha dato un gran soddisfazione, con bottiglie davvero eccelse. Eccovi le mie preferite; Bibbiano "Vigna del Capannino", Casaloste, Castello di Volpaia "Il Puro Vigneto Casanova", **Famiglia Cecchi** "Vigna di Famiglia", Fèlsina "Colonia", Fontodi "Vigna del Sorbo", Il Poggiolino "Vigna Le Balze", Rocca delle Macie "Sergio Zingarelli", Rocca di Castagnoli "Stielle", Ruffino "Romitorio" e "Riserva Ducale Oro".

Infine ecco altri vini che vale la pena mettere in cantina per godere appieno della bontà del Gallo Nero; della Gran Selezione 2016 segnalò; Castello di Ama "Vigneto Bellavista", Castello di Fonterutoli, Rocca delle Macie "Riserva di Fizzano". Gran Selezione 2014 Castello di Monsanto "Il Poggio", del 2013 Casaloste "Don Vincenzo".

Direi che è tutto, concludo con una citazione di Erasmo da Rotterdam che mi è tornata in mente dopo aver sorseggiato alcuni di questi vini di cui più nello specifico scriverò prossimamente, "Questa vita si può chiamar vita se ne toglie il piacere?" Ecco penso che la risposta sia proprio di no!

www.chianticlassico.com