

CUCINA & VINI DAL 1999

CUCINA&VINI – LUGLIO 2020



Chianti Classico Collection 2020

Uno dei **momenti salienti** delle **anteprime toscane** è a **Firenze**, quando alla Stazione Leopolda si assaggiano i **Chianti Classico** che le aziende andranno a commercializzare durante l'anno

L'APPUNTAMENTODI **FRANCESCO D'AGOSTINO**

Chi ama il vino ha certamente sentito parlare delle anteprime toscane, una serie di eventi che ogni anno cominciano a metà febbraio e che consentono a giornalisti e addetti ai lavori di tutto il mondo di assaggiare i vini prossimi alla commercializzazione in anteprima. Al di là del valore professionale della lunga manifestazione toscana che porta l'attenzione sulle denominazioni più rinomate, si tratta di un periodo di comunicazione globale unico, certamente il più efficace di ogni anno, tanto che ormai si consente anche l'ingresso al pubblico degli appassionati in spazi e momenti dedicati. Quest'anno alla *collection* del Chianti Classico, giunta alla **ventisettesima** edizione, erano presenti ben **duecento** aziende vinicole a presentare **settecentoquaranta** vini, dai più immediati Chianti Classico "annata" che in questo caso era in maggioranza la 2018 (c'è sempre qualche azienda che matura i vini per un tempo superiore e quindi c'erano anche dei 2017 in anteprima), alle Riserve 2017 e più vecchie, fino alle Gran Selezione 2017 e oltre, solo di quest'ultima tipologia erano presenti ben **centoventisette** etichette. Giova ricordare che proprio in occasione della Chianti Classico Collection del 2013 fu annunciato il cambio di disciplinare che portava verso l'alto la denominazione, introducendo la Gran Selezione, frutto di vigne esclusivamente aziendali e di una maturazione di almeno trenta mesi. La scelta di ridare *sprint* alla importante denominazione storica italiana partendo dall'alto poteva sembrare troppo ambiziosa e invece suscitò un immediato successo mondiale e le aziende gradualmente si cimentarono nel prodotto al fine di mettere in quelle bottiglie il meglio delle proprie vigne. Per le tre tipologie di Chianti Classico i tempi minimi di maturazione sono un

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO





CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

L'APPUNTAMENTO

I numeri del Chianti Classico Dcgc

Estensione territorio: 70.000 ettari

Superficie vitata: 10.000 ettari

Superficie iscritta alla Dcgc: 7.200 ettari

Produzione: 35-38 milioni di bottiglie

Produzione media annua (ultimi dieci anni): 270.000 ettolitri

Uve: sangiovese 80-100%, altre uve rosse autorizzate fino al 20% (autoctone e internazionali)

Territorio: gli interi comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti; parzialmente quelli di Barberino Val d'Elsa, Tavernelle Val di Pesa, Castelnuovo Berardenga, San Casciano Val di Pesa

Esportazioni: 78% (in 130 Paesi del mondo)

Classifica dei Paesi maggiori consumatori: Usa 34%, Italia 22%, Canada 10%

In apertura, vigneti nel comune di Radda; in questa pagina, paesaggio in zona Panzano; nella pagina a fianco, grappoli di sangiovese



anno per l'Annata, due per la Riserva e due e mezzo per la Gran Selezione; le tipologie sono ben distinguibili le une dalle altre e in generale si nota un incremento di concentrazione e potenza che, al di là della qualità oggettiva, definisce diverse attitudini organolettiche. In generale abbiamo riscontrato una tendenza ad avere delle Gran Selezioni veramente esuberanti in termini di frutto, che tende a ricordare quello di bosco nei vini appena commercializzati, mentre nei vini Annata e nelle Riserve il frutto è più incisivo nei ricordi della famiglia delle ciliegie e delle amarene. Al palato la ricchezza polifenolica - colore e tannini - cresce dal prodotto più semplice a quello più importante, come giusto che sia, e di conseguenza cresce anche la struttura del vino per bilanciare e integrare i tannini. Quando i vini entrano in una dimensione di maggior ricchezza, le differenze tra un'etichetta e l'altra si riducono per poi allargarsi con il passare del tempo. In sostanza i vini Gran Selezione assaggiati in anteprima sono certamente già godibili, ma andranno a entrare nella loro vera fase di equilibrio e di migliore bevibilità lasciandoli ancora almeno un anno nella loro bottiglia; fase che poi potrà durare molti anni, anche più di dieci, ma ciò che vogliamo suggerire è di aspettare almeno un anno dalla commercializza-

zione per poter veramente capire il valore di una Gran Selezione e scoprirne il carattere specifico, un po' soffocato dalla ricchezza in gioventù. Se volessimo ora trovare un sostantivo per identificare all'assaggio in anteprima i vini Annata, diremmo "piacevolezza", mentre per le Riserve useremmo "eleganza". "Ricchezza e potenza" è la dimensione attuale della Gran Selezione in via di commercializzazione, anche se i prodotti che godono di un affinamento maggiore e quindi quelli di annata antecedente alla 2017, manifestano ovviamente maggiore complessità, a prescindere dalle differenze di annata, visto che la 2017 è stata particolarmente calda e quindi foriera di vini corpulenti.

Torniamo sul tema delle differenze tra diverse etichette; il territorio del Chianti Classico conta ben settantamila ettari di cui oltre il 10% è vitato in accordo alla denominazione. È un territorio molto variegato, costituito da un susseguirsi di valli e vallate con condizioni altimetriche diverse e suoli più leggeri in altitudine e più argillosi in basso. Insomma ogni località ha la sua espressione al di là delle interpretazioni, una cosa che è facilmente apprezzabile durante l'assaggio in comparazione, un esercizio che si può svolgere, divertendosi, a casa, acquistando due Chianti Classico della stessa tipologia e annata, provenienti da zone diverse. Quanto abbiamo potuto constatare è che queste differenze nei vini Gran Selezione sono meno marcate che in quelli più giovani, la ricerca di ricchezza olfattiva e gustativa, ribadiamo, forse imbriglia la diversità espressiva in gioventù. Sicuramente il tempo è galantuomo e cancella questo limite. Infatti il sangiovese ha la dote di amplificare le diversità territoriali, caratteristiche che abbiamo notato più vive nei vini Riserva. Forse queste sono soltanto considerazioni accademiche perché quello che conta è il risultato commerciale di questa denominazione che ormai è palesemente trascinata in tutto il mondo dalla Gran Selezione, un'idea geniale di questo territorio, da prendere come modello, ma senza copiarla banalmente.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Villa Cerna
Famiglia Cecchi



Uve: sangiovese 95%, colorino 5%

Subito balsamico di menta ed eucalipto fusi con marasca, prugna, fico, cotognata; complesso e gentile aggiunge toni di macchia, grafite e panforte. Compatto, dinamico, ha tannino fitto e sottile, bilanciato e coerente, sviluppa frutto, spezie e minerali.

Valore di Famiglia
Famiglia Cecchi

Uve: sangiovese 100%

Invitante nel fondere il frutto con spezie e delicata pasticceria: marasca, prugna, arancia rossa, chinotto, uva sultanina e mela al forno, incontrano noce moscata, vaniglia cannella, pepe bianco, insieme a crostate alle confetture chiare. Vivace, dinamico, succoso, bilanciato, è coerente e ha tannino integrato, appena in evidenza in chiusura.