

“Chianti lovers e Rosso Morellino”, il Sangiovese unifica due territori da riscoprire

3 Mar 2025 | In evidenza, Saponi



(di Alessandra Piubello) “Chianti lovers & Rosso Morellino” apre l’edizione 2025 con un nuovo format: solo degustazione per la stampa, niente pubblico e niente produttori. **Quest’anteprima si distingue da tutte le altre: due denominazioni diverse per dimensioni, posizione geografica, caratteristiche pedologiche ma con un unico comune denominatore, il Sangiovese, si univano per presentare alla stampa e agli appassionati i nuovi millesimi, alla presenza dei produttori.**

L’anteprima del Chianti era partita in solitaria nel 2013, per poi congiungersi con l’areale del Morellino di Scansano nel 2020. Un esempio concreto di come si possa fare squadra e sommare le forze, con un’attività congiunta. Con questo nuovo format restano insieme solo per la presentazione delle nuove annate alla stampa, ma **il Chianti organizzerà una settimana a maggio**

dedicata ai soli appassionati, la “Chianti Week”, che sarà itinerante, proprio per andare verso il grande pubblico con eventi sparsi su tutto il territorio del Chianti, da Firenze alle altre città toscane, con le aziende presenti con i loro vini.

Con i suoi 13.600 ettari rivendicati (in crescita sui 12.400 circa del 2023), con una produzione di 75 milioni di bottiglie, sostanzialmente stabile sul 2023 e i suoi 2.200 produttori distribuiti nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, il Chianti ha un impatto diverso della piccola Morellino di Scansano Docg. **Questa gemma ancora poco conosciuta della Maremma, con un territorio molto vario che parte dal mare e arriva fino ai rilievi del Monte Amiata si estende su 1.500 ettari vitati, con una produzione intorno ai 10 milioni di bottiglie e circa 220 produttori.**



Chianti lovers e Rosso Morellino, le annate presentate

Alla Fortezza da Basso di Firenze nella sala degustazione, serviti da efficienti sommelier, la rosa degli assaggi del Chianti è diminuita rispetto allo scorso anno (circa 25 vini in meno) e con disappunto abbiamo dovuto eliminare dalla lista fornita dai consorzi alcune aziende che non avevano neppure consegnato i vini. In totale quindi 34 Chianti del 2024, ai quali vanno aggiunte altre 87 etichette fra

Chianti Superiore, Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Montalbano, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Montespertoli, Chianti Rufina e le riserve. I Morellino di Scansano 2024 erano 20 e 11 le riserve 2022.

E ora, una breve panoramica sulle annate nel Chianti: **la 2024 ha visto piogge abbondanti in aprile, maggio e giugno, il che ha richiesto un lavoro attento e accurato in vigna per gli attacchi di malattie fungine.** Viste le copiose piogge primaverili, il territorio ha affrontato senza difficoltà le temperature elevate del periodo estivo. **Nell'areale del Morellino di Scansano la 2024 è stata un'annata non semplice, con una piovosità maggiore sulla media stagionale, con frequenza alta anche in vendemmia.** La seconda metà dell'estate ha registrato un clima caldo e ventilato.



Chianti lovers e Rosso Morellino alla prova dei bicchieri

Cominciamo dal Chianti. L'annata 2024 nei calici ha evidenziato un certo squilibrio tra acidità e tannini ancora ruvidi e una generale scompostezza. Va sottolineato che oltre il 70% dei campioni erano da botte, il che rende complicato dare una visione oggettiva sull'annata, considerando la gioventù e l'incompiutezza temporale: bisognerà attendere lo sviluppo adeguato.

Abbiamo già apprezzato *Poggio Spino* di **Cantina Gentili** dal profilo olfattivo nitido, centrato sulla ciliegia e sui frutti rossi e una trama elegante ed equilibrata.

Polposo e balsamico *Biskero* di **Salcheto**, profondo e intenso il Chianti dell'azienda **Poggiotondo** di Alberto Antonini. Del millesimo 2023 segnaliamo tra i **Chianti Superiore** *Sinopie* di **Colognole**, aggraziato tra note floreali e agrumate, mostra poi finezza e un ritmo vivo di sapida estensione; più materico e speziato **Villa Saletta**, dalla chiusura sapida e lunga.

Poi il **Chianti Rufina 2023** di **Villa Travagnoli** profumato di erbe aromatiche e frutti rossi ad annunciare un buon ritmo e un frutto proporzionato; il Chianti Rufina 2023 di **Borgo Macereto**, dal frutto scuro e speziato, è dinamico nel suo finale leggermente ruvido ma sapido ad allungare il sorso.



Per quello che riguarda il **Morellino di Scansano**, la 2024 si destreggia tra sorsi agili e freschi e tannini un po' verdi e finali ancora un po' asciuganti ma, ribadiamo, è presto per cogliere bene l'espressività reale. Coinvolgenti le interpretazioni di **Alberto Motta** con quei richiami alla macchia mediterranea, alla ciliegia e una trama fine dalla beva goduriosa; **Antonio Camillo**, dai sentori di erbe aromatiche e

viola e dall'incedere vivo, fresco e dal sorso sapido; **Fattoria le Pupille** con note di ribes e macchia mediterranea offre un disegno tannico proporzionato e longevo; **San Felo**, caratterizzato dai profumi di mora, erbe officinali, bacche e da un sorso balsamico, profondo e ben strutturato.

Fra le riserve 2022 spiccano *Roggiano* di **Cantina Vignaioli** dalla trama ben articolata, fresca e succosa, solcata da un tannino fitto, *Mds de Le Pupille* speziato e profondo, dalla struttura materica copiosa, che saprà evolversi ancor meglio nel tempo.