



STORIA, SOSTENIBILITÀ E DEGUSTAZIONI ALLA CHIANTI CLASSICO COLLECTION, 32A EDIZIONE

Alessandra Piubello

Il Gallo Nero, simbolo del Chianti Classico, festeggia il suo 101° anniversario ed è in splendida forma, con una livrea impeccabile, per cantare una canzone più cristallina che mai, udibile in 160 Paesi nel mondo. Testimone del Chianti Classico fin dal 1924, è stato immortalato dal pittore Giorgio Vasari nell'affresco del soffitto del *Salone dei Cinquecento* di Palazzo Vecchio a Firenze, affermandosi come un'immagine forte e suggestiva.

Al di là della leggenda – che narra che un gallo nero determinò i confini politici del territorio chiantigiano, ponendolo quasi interamente sotto il controllo di Firenze – il Gallo Nero identifica, attraverso il suo impatto visivo immediato, un terroir vitivinicolo di eccezionale e rara bellezza.

Il paesaggio del Chianti è un mosaico di natura selvaggia e intervento umano. Predomina la foresta, che occupa due terzi del territorio, punteggiata da vigneti, uliveti e campi coltivati. L'area del Chianti Classico comprende interamente i comuni di Castellina in Chianti (Siena), Gaiole (Siena), Greve (Firenze) e Radda (Siena), e parzialmente quelli di Barberino Val d'Elsa (Firenze), Castelnuovo Berardenga (Siena), Poggibonsi (Siena) e San Casciano in Val di Pesa (Firenze), per un totale di circa 70.200 ettari di vigneti da cui si producono annualmente tra i 35 e i 38 milioni di bottiglie.

Il consorzio del Chianti Classico considera il patrimonio culturale del territorio come un elemento identitario strettamente legato al vino Chianti Classico DOCG. Per questo motivo nel 2024 ha presentato un manifesto per la sostenibilità composto da 58 regole da attuare secondo un calendario definito dal consorzio. L'obiettivo è ridurre l'impatto ambientale per preservare le caratteristiche, le potenzialità, il paesaggio e la biodiversità del territorio, favorendo al contempo la crescita e l'affermazione delle risorse sociali e culturali di questa regione unica al mondo. Attualmente, due terzi delle tenute praticano l'inerbimento tra i filari per combattere l'erosione e l'impovertimento del suolo. Tre aziende agricole su quattro si impegnano a preservare l'ecosistema nei vigneti, riducendo l'uso di diserbanti e fertilizzanti chimici a favore di compost naturali (37%) o sottoprodotti del processo di vinificazione (52%). La viticoltura biologica è già certificata per il 61% delle aziende, mentre il 9% è in fase di conversione. Un comportamento ecosostenibile si riflette anche nelle fasi produttive: il 45% delle aziende agricole utilizza fonti energetiche alternative, il 65% riduce il peso delle bottiglie e il 54% promuove il riutilizzo di materiali come vetro e carta.

Questa denominazione ha strutturato la sua gerarchia qualitativa introducendo, nel 2014, il suo vertice: la *Gran Selezione* (30 mesi di invecchiamento, prodotto solo da vigneti di proprietà della tenuta, unica categoria che può menzionare UGA in etichetta). Ha inoltre predisposto una mappatura dei terroir attraverso le Unità Geografiche Aggiuntive (UGA), suddividendo

l'area di produzione in 11 zone omogenee (Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio e Vagliagli), riconosciute ufficialmente nel 2023 con la relativa iscrizione in etichetta. Oggi la denominazione pone ancora più enfasi sulla sostenibilità, tema centrale dell'edizione 2024 della fiera alla Leopolda, illustrato da una spettacolare installazione vegetale e da materiali eco-responsabili.

LE NOSTRE MIGLIORI DEGUSTAZIONI

Alla stazione Leopolda sono state proposte in degustazione 544 annate di 218 produttori, in condizioni ottimali grazie a un efficiente team di sommelier. In anteprima ci siamo concentrati sul Chianti Classico 2023, assaggiando tutti i 55 campioni disponibili, oltre ad altre duecento etichette. La *Gran Selezione 2021* si è dimostrata di qualità particolarmente elevata.

Una parola sull'annata 2023, che si è rivelata complessa. La primavera è stata la più umida degli ultimi anni, con precipitazioni quasi giornaliere a maggio e all'inizio di giugno. Tuttavia, le riserve idriche accumulate hanno permesso alle viti di evitare lo stress idrico nonostante il caldo di luglio e agosto. Tuttavia il vigneto subì violenti attacchi di *peronospora*. In queste condizioni, i produttori più talentuosi sanno come sfruttare al meglio l'annata. Sebbene molti dei 2023 assaggiati presentino ancora degli squilibri (tannini ruvidi, struttura scissa, amaro eccessivo), bisogna tenere presente che si tratta di vini molto giovani e che, in particolare per questa annata, ci vorrà del tempo perché sboccino.

RIECINE CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Profumi intensi che uniscono note fruttate e floreali, catturando immediatamente la nostra attenzione. Una promessa di meravigliosa purezza, confermata da un sorso profondo, armonioso, vibrante di energia. Un piacere garantito da condividere.

Tutto ebbe inizio con un ettaro e mezzo di vigne che John e Palmina Dunkley restaurarono nel 1971, per poi arrivare agli attuali 16 ettari a Gaiole in Chianti, di proprietà di Alessandro Campatelli. Certificata in agri-

coltura biologica, l'azienda utilizza anche preparati biodinamici. I suoi vigneti, situati tra i 450 e i 600 metri sul livello del mare, sono basati su terreni calcarei e argillosi.

ISTINE CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Integrità e precisione aromatica. Il suo perfetto equilibrio tra tannini vellutati, acidità rinfrescante e struttura lo rende un vino vivace e gioioso, dal ritmo danzante.

Dal 2009 Angela Fronti produce il suo Chianti Classico su 25 ettari tra Radda e Gaiole in Chianti. I suoi tre vigneti principali – Cavarchione, Casanova e Istine – sono situati tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, su terreni ricchi di *galestro* e *alberese*. La tenuta è certificata biologica.

CASTELLO DI MONSANTO CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Aromi di frutti rossi maturi, violetta e agrumi, che invitano a immergere il naso nel bicchiere. Una bocca ben definita, dove la materia generosa si sposa con una leggerezza gourmet, con una progressione dinamica e persistente. Una vera carezza per i sensi.

Dei 70 ettari di vigneti situati tra i 260 e i 310 metri sul livello del mare, 56 sono coltivati a Sangiovese. L'azienda, acquisita negli anni '60 da Aldo Bianchi, ha sempre creduto in questo vitigno. Le sue viti provengono da selezioni massali dello storico appezzamento *Il Poggio*. Il terreno della tenuta è composto da *galestro* a nord e da un misto di *galestro* e tufo a sud. Certificazione SQNPI.

ROCCA DI CASTAGNOLI CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Generoso nelle note floreali, seguite da ciliegia e amarena. Un profilo snello e dinamico, sostenuto da un materiale profondo e strutturato. Un'energia coinvolgente che risveglia i sensi e provoca un sorriso spontaneo.

Storica tenuta di Gaiole in Chianti, fondata nel 1730, è stata rilevata nel 1981 dalla famiglia Calì. I suoi terreni, costituiti principalmente da *galestro*,

alberese e arenaria, sono intervallati da vaste aree boschive che favoriscono la biodiversità. Certificato biologico.

ERTA DI RADDA CHIANTI CLASSICO DOCG 2023

Inizialmente discreto, rivela gradualmente aromi fruttati, tocchi di frutti di bosco e chinino. Al palato è teso, strutturato, ma vivace e dinamico. Un vino d'alta quota dalla forte personalità, dall'attacco salivante e corroborante. Da condividere con gli amici.

Azienda agricola biologica gestita dall'enologo Diego Finocchi, Erta di Radda si estende su 5 ettari a Radda. Le viti, circondate da boschi ed esposte prevalentemente a nord, crescono su pendii scoscesi, ancorate a un terreno di *galestro* e *alberese*.