



DEGUSTAZIONE

Chianti classico in anteprima



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 marzo 2024

Come in tutte le *anteprime*, anche quella del **Chianti Classico** ha consentito di avere uno spaccato dello stato dell'arte della Denominazione, Denominazione sicuramente tra le più importanti d'Italia se non altro per il numero di bottiglie prodotte e per interlocutori coinvolti. All'anteprima tenutasi, come ormai tradizione, alla **Stazione Leopolda** di **Firenze** erano in degustazione oltre 530 vini suddivisi nelle tipologie **Annata**, **Riserva** e **Gran Selezione**. Nei nostri assaggi, quest'anno ci siamo soffermati sulla tipologia "*Annata*" che era rappresentata da 214 campioni ripartiti su differenti millesimi: 62 del 2022, 104 del 2021, 34 del 2020 e 14 di annate precedenti.



Qualche considerazione sulle due annate principali in degustazione. L'annata 2022 si è sviluppata, dal punto di vista climatico, senza episodi di gelate primaverili e grandinate di particolare rilevanza. Il caldo, iniziato a tarda primavera, è rimasto costante per tutta estate senza però picchi eccessivi; le escursioni termiche giorno notte hanno permesso il regolare maturazione fenolica e aromatica. Anche la siccità estiva non ha inciso particolarmente grazie alle riserve idriche accumulate con le piogge primaverili. A fine agosto alcune piogge hanno rallentato la maturazione garantendone il perfetto raggiungimento al momento della vendemmia, leggermente anticipata rispetto alla media. I vini si presentano equilibrati con una discreta freschezza e tannini dolci e maturi. La nota della frutta rossa e nera, matura, a volte sovra matura, risulta evidente soprattutto nei campioni non ancora in commercio.



L'annata 2021 ha visto un andamento abbastanza regolare con piogge primaverili che hanno permesso un buon sviluppo vegetativo delle piante; una repentina discesa delle temperature ha momentaneamente bloccato lo sviluppo dei germogli. L'estate è stata asciutta con temperature senza eccessive ondate di calore. A fine agosto le temperature notturne si sono abbassate significativamente garantendo buone escursioni termiche e regolare maturazione dell'uva. Periodo di vendemmia in linea con le ultime annate. Si prospettano vini dalla buona struttura con tannini fini e maturi e buoni profumi. Vini decisamente più equilibrati e composti e dal tannino integrato con tutte le altre componenti.



Abbiamo organizzato la degustazione per **UGA** (Unità Geografica Aggiuntiva), suddivisione recentemente introdotta e che segmenta il territorio del **Chianti Classico** in undici zone (UGA o MGA – Menzioni Geografiche Aggiuntive) distinguibili in base a criteri specifici quali la riconoscibilità enologica, la storicità, la notorietà e la significatività in termini di volumi prodotti. Abbiamo cercato, in questo modo, di verificare se vi fossero delle caratteristiche comuni nei vini di ogni territorio e se questo potesse essere riscontrato nel calice.



È necessario premettere che i suoli, le altitudini, le esposizioni dei vigneti del Chianti Classico presentano una estrema variabilità anche all'interno di ogni UGA e che i vini rispecchiano tale disomogeneità; risulta, conseguentemente, difficile ritrovare delle caratteristiche comuni che siano riscontrabili in tutti o in buona parte dei campioni degustati. Tutto ciò premesso, i vini che segnaliamo sono stati scelti in quanto ci sono sembrati quelli che maggiormente esprimessero, ai massimi livelli qualitativi, le caratteristiche positive comuni ai campioni di ogni UGA.



DEGUSTAZIONE

UNITÀ GEOGRAFICA AGGIUNTIVA

RADDA

Zona centrale della Denominazione, Radda è una delle più rinomate per la qualità media dei suoi vini. Le altitudini relativamente elevate e l'importante presenza di bosco la rendono climaticamente fresca; il suolo è ricco di alberese. I vini che qui si producono sono generalmente dotati di intrigante freschezza e dalla buona prospettiva di tenuta allo scorrere del tempo. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2020, Il Barlettaio**, ottima persistenza che scorre attraverso il tannino elegante e integrato con l'acidità. Sul finale di bocca riemerge il frutto maturo che al naso era nascosto dalle note tostate.

LAMOLE

È la più piccola (meno di cento ettari vitati) tra le undici UGA e quella che raggiunge le maggiori altitudini, 650 m s.l.m. Lamole è la zona più fresca del Chianti Classico e i suoli, con elevate percentuali di sabbia, restituiscono vini sottili e dalle note ferrose ed ematiche. I pochi produttori presenti, la cui qualità media è decisamente alta, riescono a far trasparire nel calice le particolarità di questo territorio. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2017, Fattoria di**

Lamole, no tra i vini più anziani della manifestazione che si esprime con note scure, nere, che spaziano dal fruttato al tostato. Dalla grande eleganza al sorso, evidenza nella lunga percorrenza la vena minerale del territorio.

PANZANO

Una UGA dal doppio volto. I due versanti, uno più fresco e l'altro più caldo e soleggiato (la conca di Panzano) nonché la varietà dei terreni, riportano nel calice vini con sfumature diverse tra loro: freschezza e sapidità per i Chianti Classico provenienti dalle zone più elevate e maggiore struttura e calore per quelli le cui uve derivano da vigneti più bassi. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2020, Renzo Marinai**, un vino dell'ottimo equilibrio, con tannino levigato. Lunga persistenza con un finale di liquirizia in coerenza con quanto già percepito all'olfatto dove la frutta matura è dolce così come lo sono le spezie. 5% di Cabernet Sauvignon.

GREVE

Condivide con San Casciano la parte settentrionale della Denominazione, conta il maggior numero di ettari vitati che si estendono, per una buona parte, lungo la valle della Greve. Clima temperato e suoli ricchi di marne e argille. Sebbene nella grande variabilità, la nota fruttata insieme alla presenza tannica contraddistinguono i vini dell'area. Tra i vini assaggiati segnaliamo: **Chianti Classico DOCG 2021, Coste di Felice, Castellaccio** sottile e delicato sia al naso che al sorso che si dipana nella lunga persistenza e nella freschezza bene integrata a tutte le altre componenti; **Chianti Classico DOCG 2021 Santo Stefano, Fattoria Santo Stefano** equilibrato e integrato nelle diverse componenti, questo vino, esuberante nei suoi sentori di frutta matura, si esprime nella golosità delle note morbide che guidano la buona persistenza. Di grande pregio anche il **Chianti Classico DOCG 2016, Castellaccio**, il vino "annata" in assoluto più vecchio in degustazione. Naso integro nel quale frutta, spezie e tostature sono giocate sui toni dolci mentre al sorso risalta immediatamente un'ottima verticalità declinata nella vibrante freschezza, nella lingua persistenza e nel tannino vellutato.

SAN CASCIANO VAL DI PESA

La più settentrionale di tutte le UGA; un vasto altopiano alluvionale dal clima mite solcato da numerose vallate. Un'area omogenea con clima caldo e altitudini contenute rende vini carnosi, dalla media struttura e che risultano più equilibrati che potenti e tannici. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2022 Bastioni, Collazzi**: amarena tanta frutta matura contraddistingue il naso di questo vino realizzato con il 18% di Merlot e il 2% di Malvasia nera. Persistente con viva acidità e un finale elegante che rimanda all'agrume rosso.

MONTEFIORALLE

Incastonata tra Greve (del cui comune fa parte amministrativamente) e Panzano, presenta terreni del tutto particolari dal profilo calcareo marnoso con pietraforte, ricca di calcare attivo. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2021, Castello di Verrazzano**. Sottile ed elegante

il naso contraddistinto dalle note fruttate, mantiene eleganza e delicatezza anche al sorso che di presenta dall'ottima verticalità.

SAN DONATO IN POGGIO

È posta nella zona centro-occidentale della Denominazione; i terreni più alti sono dedicati alla viticoltura e sono costituiti prevalentemente da terreno con galestro toscano. Sebbene i vini presentino profili eterogenei, si ritrova un tratto di rigore e compostezza. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2022, Castello di Monsanto**. Una nota golosa di frutta lo rende godibile e facilmente avvicinabile. Caratteristiche che si ritrovano anche al palato, lungo nella persistenza e dalle componenti ben integrate tra loro. Campione da botte **Chianti Classico DOCG 2020, Fattoria Le Fonti**, delicato ed elegante lascia emergere note tostate e di caffè, buon equilibrio complessivo e persistenza.

GAIOLE

Posta nella parte sudorientale può essere suddivisa in due aree: la parte più a nord è costituita da terreni con alberese e arenaria, mentre la parte sud, che si incunea tra le UGA Castelnuovo Berardenga e Varvagli, vede la presenza di terreni con marne e sabbie. Tre quarti del territorio è ricoperto da bosco. La grande variabilità dei terreni si ripercuote anche nelle caratteristiche dei vini. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2022, Le Miccine**. Elegante e piacevole al naso in cui prevale una delicata sensazione fruttata, al sorso si rivela di grande struttura. Ben equilibrato, fine e goloso; ottima persistenza. Campione da botte il **Chianti Classico DOCG 2020 Insuella, Borratella**: sentori agrumati e speziati avvolgono l'olfatto e divengono, al palato, struttura nell'equilibrio e piacevolezza nella buona persistenza.

CASTELNUOVO BERARDENGA

Costituisce la parte più meridionale del Chianti Classico e vede la presenza di aree densamente coperte da boschi e con terreni ricchi di alberese e arenarie. Mediamente i vini sono maggiormente tannici e potenti. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2022, Tenuta di Arceno** (campione da botte). In evidenza le note della frutta matura e golosa che si riflettono anche al sorso; buona sinergia tra componente tannica e acidità.

VAGLIAGLI

A ovest di Castelnuovo Berardenga (del cui comune fa parte) ma dai terreni differenti costituiti da galestro, alberese e arenaria, Vagliagli è una zona ventosa e dal forte irraggiamento solare. Notevole la varietà delle espressioni dei vini ma sono ricorrenti la ricchezza fruttata, l'acidità e la sapidità e i tannini dolci. Tra i vini assaggiati segnaliamo **Chianti Classico DOCG 2021 Gaspero, Fattoria il Colombaio** (campione da botte). Piacevole ed elegante la nota di fruttata a cui si aggiungono sentori di erbe fini. Piacevole il connubio tra acidità e tannino; lunga persistenza.

CASTELLINA

Una delle UGA con maggiore superficie vitata; il suo territorio ricade nella parte centro-occidentale della Denominazione. Un'area particolarmente vocata alla viticoltura con suoli ricchi di galestro, argille, marne calcaree e ottima disposizione all'irraggiamento solare. Differenti altitudini restituiscono vini dalle innumerevoli sfumature: dai più verticali a quelli più larghi. Tra i vini assaggiati segnaliamo: **Chianti Classico DOCG 2022, Rocca delle Macie** giocato sui toni del frutto fresco e goloso e dell'agrume, mostra una buona verticalità con un tannino elegante ed equilibrato nella persistenza. Entrambi i campioni di Nittardi, il **Chianti Classico DOCG 2021 Belcanto, Nittardi** e il **Chianti Classico DOCG 2021 Casanuova di Nittardi "Vigna Dorghessa"**, Nittardi presentano sentori che rimandano alle tostature eleganti, così come elegante è il sorso, equilibrato e persistente. Il **Chianti Classico DOCG 2021 Squarcialupi, Tenute Squarcialupi** altrettanto equilibrato e persistente, questo vino rimane riservato al naso caratterizzato dalle note scure che rimandano a quelle della frutta nera surmatura, e il **Chianti Classico DOCG 2020, Casale dello Sparviero**. Accenni ematici e tostati si uniscono alle note di frutta matura. Tannino importante accompagnato da buona freschezza e lunga persistenza.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/chianti-classico-anteprima/>