



Eventi Vino

Wine is Culture: Chianti Classico Collection

23 febbraio 2026



Paolo Valente



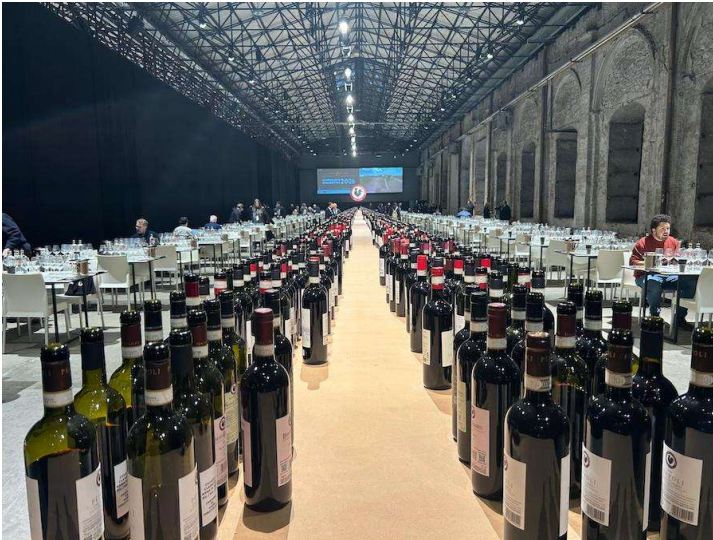
Firenze ha ospitato la 33° edizione di Chianti Classico Collection.

L'evento organizzato dal Consorzio del Gallo Nero per presentare al pubblico e alla stampa specializzata le nuove annate. In un contesto di mercato sofferente specialmente per i vini rossi, il Chianti Classico gode di buona salute. Lo ha annunciato, orgoglioso, il Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, Giovanni Manetti:

“I numeri lo dimostrano: aumento delle vendite in volume di oltre 1% e del 2,6% in valore rispetto al 2024”. Confortanti anche i dati relativi a oltreoceano “Aumento delle vendite negli USA, da sempre il mercato più importante per il Chianti Classico con volumi che passano dal 36 al 37% nonostante i dazi aumentati al 15%. Risultato altamente significativo considerato che le vendite di vino italiano negli USA sono diminuite di oltre il 10% e solo 3 denominazioni sono in positivo e una di queste è il Chianti Classico”.

È con queste premesse che inizia l'edizione 2026 della Chianti Classico Collection, la manifestazione di presentazione delle nuove annate, a cui hanno aderito 223 produttori, un record. In degustazione, come da tradizione, i vini di recente immissione sul mercato da parte dei produttori suddivisi in "Annata", "Riserva" e "Gran Selezione". Quest'ultima rappresenta il fiore all'occhiello della Denominazione e deve rispettare regole più stringenti per la sua produzione.

I nostri assaggi si sono focalizzati sulla "Gran Selezione" che veniva presentata nelle annate dalla 2023 alla 2016 a riprova della varietà delle espressioni e delle scelte di ogni singolo produttore che può decidere di tenere in cantina le sue bottiglie per lunghi anni.



Annata 2023

La primavera più piovosa degli ultimi anni con attacchi di peronospora a seguito delle piogge di maggio e inizi giugno. Caldo in luglio e agosto ma senza stress idrico, buona escursione termica a fine agosto e inizio settembre. Vendemmia tra il 20 settembre e la prima decade di ottobre. Le uve sane e di elevata qualità. I campioni dell'annata 2023, numericamente limitati a solo 16, hanno risentito della loro giovinezza. Abbiamo particolarmente apprezzato:

- ***Chianti Classico Docg Gran Selezione Strada al Sasso 2023, Tenuta di Arceno***
Castelnuovo Berardenga – Fragrante e fresco, presenta tannini decisi e in equilibrio con la freschezza. Struttura e persistenza.
- ***Chianti Classico Docg Gran Selezione Sorleone 2023, Villa a Sesta***
Castelnuovo Berardenga – Olfatto piacevole ed elegante. Morbido e dal tannino fine, mostra ancora un accenno alcolico non perfettamente integrato. Grande piacevolezza di beva.

Annata 2022

Il caldo, iniziato in primavera, è stato costante per tutta l'estate ma senza picchi eccessivi. A metà agosto piogge anche prolungate hanno portato temperature più miti. Vendemmia in leggero anticipo. Annata interessante sia in termini numerici, 54 vini, che in termini qualitativi con campioni di ottima qualità media. Abbiamo particolarmente apprezzato:

- **Chianti Classico Docg Gran Selezione Bruciagna 2022, Castello la Leccia**
Castellina – Giocato sui toni scuri del sottobosco e delle tostature, al palato è morbido, sapido, piacevole e dalla bella spinta.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna Montebello Sette 2022, Tolaini**
Castelnuovo Berardenga – Profumi che spaziano tra la frutta matura, le spezie e i toni balsamici. Elegante al sorso dalla buona persistenza che chiude con ritorni fruttati.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione La Prima 2022, Castello Vicchiomaggio**
Greve – Sottile all'olfatto e piacevolmente morbido al palato che mantiene freschezza e persistenza.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione Le Fonti 2022, Le Fonti**
Panzano – Delicati sentori fruttati anticipano un sorso fresco e beverino. Tutte le componenti risultano ben integrate tra loro.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione 2022, Fattoria Il Colombaio**
Varvagli – Fragrante e succoso, profuma di amarena. Tannino e acidità agiscono in sinergia nella lunga e piacevole persistenza.

Annata 2021

Andamento stagionale abbastanza regolare. Piogge in primavera, estate asciutta con sporadiche piogge nel mese di agosto; nessuna eccessiva ondata di calore e importanti escursioni termiche. Vendemmia in linea con le ultime annate. Uve sane e di elevata qualità. La più numerosa con 57 campioni. Picchi di eccellenza insieme a prodotti poco convincenti. Abbiamo particolarmente apprezzato:

- **Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna Piuca 2021, Castellinuzza e Piuca**
Lamole – Ottima stoffa anche se ancora un po' giovane. Fiori e frutti dolci, amarena, che ritornano anche in bocca contraddistinta da un tannino deciso.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione Basilica Solatio 2021, Cafaggio**
Panzano – Dalla Conca un bel connubio tra freschezza e trama tannica. Agrume elegante; persistente e sottile.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione 2021, Colle Bereto**
Radda – La fragranza tipica della zona accompagna il naso e conduce il palato. Raffinato ed equilibrato.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione Montemaggio 2021, Fattoria di Montemaggio**
Radda – Da un vigneto esposto a nord e allevato ad alberello. Fruttato e floreale, pieno e fresco, persistente con nota finale di agrume.
- **Chianti Classico Docg Gran Selezione Montelodoli 2021, Villa S. Andrea**
San Casciano – Dalla buona scorrevolezza e dai profumi di fiori, frutta rossa e sottobosco. Pieno, di impatto e piacevolmente persistente.



<https://www.giucolvino.it/wine-is-culture-chianti-classico-collection-2026-gran-selezione/>