

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 155 - Ottobre 2018 - Tiratura: 30.404 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



OTTOBRE 2018

IL CHIANTI CLASSICO



CASTELL'IN VILLA

Docg Chianti Classico Poggio delle Rose
Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Castell'in Villa](#)

Proprietà: Coralia Pignatelli della Leonessa

Enologo: Federico Staderini

ISOLE E OLENA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Isole e Olena](#)

Proprietà: Famiglia De Marchi

Enologo: Paolo De Marchi

CINCIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Tenuta Cinciano](#)

Proprietà: Famiglia Garrè

Enologo: Stefano Porcinai

BARONE RICASOLI

Docg Chianti Classico Brolio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet S.

Bottiglie prodotte: 600.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Barone Ricasoli Agricola](#)

Proprietà: Barone Francesco Ricasoli

Enologo: Carlo Ferrini

Il luogo anzitutto: d'una bellezza (qui regola, ma che pure ha i suoi apici) folgorante, vista e luce magici. E poi la loro regina, Coralia Pignatelli, una delle personalità più originali e fasciose dell'intero eno-cosmo italiano. I vini sono puri, essenziali ma completissimi, come l'atmosfera che avvolge borgo (del '200) e vigne. E resistenti al tempo (anzi, capaci di ridurlo a remissiva complicità) proprio come la lady titolare. Questo Poggio 2010, annata super, ha consistenza appena maggiore del solito e succosità più densa e materica. Ma il ritengo con cui il sorso svolge la sua trama e la fittezza (setosa) dello scheletro parlano d'una lunga, gloriosa parabola.

(Antonio Paolini)

L'azienda di Paolo De Marchi, 56 ettari a vigneto per 200.000 bottiglie di produzione annua, è ormai un consolidato punto di riferimento del Chianti Classico. Da qui escono e sono uscite alcune delle etichette più intriganti che hanno ridato il giusto posizionamento ad uno dei terroir più belli e vocati del Bel Paese enoico. Lo stile delle etichette dell'azienda di Barberino Val d'Elsa è inappuntabile, di grande coerenza con il proprio territorio d'origine e si basa su equilibrio e sobrietà, nitidezza nell'esecuzione, piena maturità della materia prima e uso misurato del rovere. Il Chianti Classico 2015 è semplicemente delizioso nel sorso quanto fragrante negli aromi.

Poggibonsi è di gran lunga il comune meno vitato del Chianti Classico, solo 40 ettari all'incirca a Docg. Ma la parte alta, quella sotto la frazione Monsanto di Barberino Val d'Elsa è di indubbia vocazione: bei suoli ed esposizioni egualmente positive. Fattori sfruttati al massimo dalla famiglia Garrè di Genoa e dall'enologo-direttore Stefano Porcinai. Ex convento, ora agriturismo grazioso, l'azienda coltiva 33 ettari di vigneto e punta su un sangiovese di grande tipicità: mammola, ribes rosso e note balsamiche al naso, sapori ben estratti al palato ma levigati, vigore e persistenza dall'attacco al finale, un bel testimone della qualità che Poggibonsi può esprimere.

(Daniel Thomases)

La Barone Ricasoli è senz'altro una delle aziende di riferimento del panorama del Chianti Classico. Nel castello di Brolio, il Barone Bettino inventò letteralmente il Chianti, e l'azienda, oggi condotta da Francesco Ricasoli, ha saputo centrare un percorso stilistico preciso e fra i più convincenti dell'intero areale, con etichette ben ancorate al loro territorio. Il Chianti Classico Brolio 2016 interpreta con sobria modernità un'annata decisamente chiantigiana. I profumi sono netti, floreali e dai cenni di pietra focaia e sottobosco. In bocca, il vino è molto bilanciato e la dolcezza del frutto ben si amalgama con la freschezza acida e un rovere dosato con misura.

EDITORIALE

L'ESSENZA DELLA TOSCANA ENOICA

Non è un luogo il Chianti Classico, ma i suoi confini segnano il Chianti primordiale, verace e irripetibile sia dal punto di vista paesaggistico che da quello di vocazione alla produzione di vini: tanto per essere chiari, la "casa" ideale del Sangiovese. La terra del Gallo Nero posta tra Siena e Firenze, con un retaggio storico da far venire i brividi alla montagna di Reims (sembra decisamente centrato il gemellaggio con la Champagne, peraltro) o ai Clos borgognoni, è da sempre il centro dell'enologia toscana (e infatti alcuni top player ci stanno puntando come non è successo altrove). Nel bene e nel male, ovviamente. Si fosse trovato in Francia, un luogo del genere sarebbe di slancio diventato il punto di riferimento del vino transalpino, senza se e senza ma. Ma in Italia e in Toscana in particolare, forse siamo abituati male. Fatto sta che i vini prodotti in questo areale non hanno avuto lo stesso successo commerciale di prodotti nati in luoghi assai meno propizi alla coltivazione della vite o, peggio, in areali dedicati storicamente ad altre colture. Così va il modo (del vino italiano). Adesso però la qualità media del Chianti Classico è decisamente smagliante e, anche se non sarà la soluzione definitiva, si sta avvicinando anche il momento delle menzioni, una strategia tutta enoica che potrebbe fare molto meglio di quelle dettate dal marketing, che per sua essenza non può guardare oltre alla merce, omogenizzando tutte le merci senza distinzioni. Il vino però, ricordiamolo, è un po' una merce speciale.

Buona Lettura

FONTODI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)

Proprietà: Giovanni e Marco Manetti

Enologo: Franco Bernabei

Fontodi, di proprietà della famiglia Manetti dal 1968, è marchio di sicura affidabilità e punto di riferimento del Chianti Classico. I suoi vini possiedono un'impronta stilistica ben leggibile, rossi robusti, ricchi e dotati di grande longevità. La materia prima, ottenuta da viticoltura biologica, è decisamente di grande livello e rispetta il carattere generoso della sottozona di Panzano in Chianti e gli affinamenti sono prevalentemente effettuati in barrique. Il Chianti Classico 2015 possiede profumi segnati da un fruttato rigoglioso e da cenni speziati. Attraente la bocca che ha attacco grintoso e sviluppo fresco e sapido, avvolgente, ma anche di bella profondità.

I FABBRI

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [I Fabbri](#)

Proprietà: Susanna Grassi

Enologo: Marco Chellini

Lamole è una delle sottozone più affascinanti e difficili di tutto l'areale del Chianti Classico e l'azienda I Fabbri è tra gli interpreti più puri e fedeli di questo particolare terroir. Il merito è delle sorelle Grassi che, a partire dal 2000, hanno avviato un progetto rispettoso della natura e dell'identità dei vini prodotti. Lo stile dei vini è solido e originale, marcatamente lamolese. Una cifra a volte di non immediata decifrazione, ma coerente e sempre fascinosa. Puntuali i cenni floreali e di pietra focaia della Gran Selezione 2015, non privo anche di ricordi terrosi e di erba tagliata. In bocca, freschezza acida insieme a tannini piacevolmente nervosi.

LA GRIFFE



MONTERAPONI

Docg Chianti Classico Il Campitello Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 6.666

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Monteraponi](#)

Proprietà: Famiglia Braganti

Enologo: Luca Felicioni, Maurizio Castelli

Radda. Una delle cantine più brillanti e convincenti degli ultimi anni, in fatto di Chianti Classico. In un contesto paesaggistico di grande bellezza, Monteraponi, di proprietà di Michele Braganti, si estende in un anfiteatro naturale esposto a Sud, con le vigne piantate in pendenze estreme, sulle colline immediatamente precedenti al borgo di Radda in Chianti, provenendo da Castellina. La ricetta del suo successo è apparentemente semplice: vigneto condotto a biologico, interventi enologici ridotti all'osso, invecchiamento dei vini in botte grande e, soprattutto, rispetto di quello che la natura del luogo e il suo clima mandano anno dopo anno. Un progetto tutto sommato giovane, con le prime etichette uscite sul mercato con l'annata 2003, che, dopo un inizio con qualche incertezza, necessario, peraltro, a comprendere a pieno il percorso da intraprendere, ha preso una definitiva e centrata fisionomia, che ha portato di slancio questa realtà produttiva tra i nomi più interessanti dell'intera denominazione del Gallo Nero. Dei 200 ettari complessivi, molti dei quali coperti da boschi (non solo elemento notevole di per sé, ma anche una specie di "marchio di fabbrica" del terroir del Gallo Nero), 12 sono dimorati a vigneto per una produzione media annua di 50.000 bottiglie. Scegliere il migliore, tra i vini realizzati a Monteraponi è sempre una decisione ardua, perché il livello qualitativo aziendale è attualmente uno dei più solidi, omogenei e costanti, non solo nel panorama toscano. Stavolta parliamo del Chianti Classico Il Campitello Riserva, annata 2015. Vino allo stesso tempo pospolo e slanciato, maturo e verticale, fresco e saporito. Una meraviglia già ora, che non vediamo l'ora di riassaggiare tra qualche anno. Un vino, come lo stile di Monteraponi ci ha abituato ad apprezzare, fatto di estremi e di finezze, di contrasti e di armonia. In parole povere, un vino che possiede carattere e inquadra didascalicamente quelle che sono le caratteristiche della sua tipologia e dei luoghi da cui nasce. Le uve di Sangiovese, Canaiolo e Colorino sono vinificate in cemento, con macerazioni lunghissime e affinamento in legno grande. Le note terrose e i profumi di fiori, anticipano un sorso espressivo, sapido e teso, con un tannino impetuoso e una lunghezza che lascia senza respiro. Insomma, un fuoriclasse della sua denominazione. e una delle migliori interpretazioni delle varie e profonde sfaccettature del carattere del Sangiovese tout court.

CASTELLO DI AMA

Docg Chianti Classico Ama

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 92.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Castello di Ama](#)

Proprietà: Famiglie Carini, Sebasti e Tradico

Enologo: Marco Pallanti

Castello di Ama è un vero e proprio gioiello del Chianti Classico. Il nome è mutuato da un piccolo borgo che svetta a 500 metri d'altezza. È qui che Lorenza Sebasti e Marco Pallanti hanno costruito il loro capolavoro vitivinicolo. Lo stile aziendale è un mix di tradizione e mirate incursioni tecnologiche, di legni piccoli e grandi e di totale attenzione al vigneto. Il Chianti Classico Ama '16 colpisce per un profilo olfattivo definito e articolato che passa dal fruttato rigoglioso alle note di fiori di campo, con ricordi speziati ed affumicati a rifinitura. In bocca, il vino si distende con grande dinamica e freschezza, mantenendo il sorso docile e sapido.

CAFAGGIO

Docg Chianti Classico Basilica Solatio Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 24.750

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Sviluppo Atesino

Enologo: Giuseppe Caviola

Alla fine degli anni Sessanta, Cafaggio fu acquistata dalla famiglia Farkas che, con un lungo lavoro di trasformazione, la portò tra i marchi più significativi della "Conca d'Oro" di Panzano, una delle sottozone chiantigiane più significative. Dal 2005 al 2015 Villa Cafaggio è stata controllata dal Gruppo La-Vis, e dal 2016 è nella disponibilità di ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo) holding di partecipazioni con sede a Trento. Il Chianti Classico Basilica Solatio Riserva 2013 ha tratti olfattivi di frutti maturi e leggeri ricordi di fiori appassiti. In bocca, il vino si distende con buona articolazione restituendo un sorso continuo e strutturato.



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO.
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC
CLOSER TO NATURE



MARCHESI ANTINORI

Docg Chianti Classico Pèppoli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 1.000.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Marchesi Antinori](#)

Proprietà: Famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Dire Antinori e pensare immediatamente all'ambito del Chianti Classico, o viceversa, è un processo logico ineludibile, per una dinastia che produce vino da secoli e che da sempre è fra i simboli del Tricolore italico, pressoché ovunque. Proprio dai settanta ettari, più o meno, della tenuta di Pèppoli, arriva l'omonimo Chianti Classico: una garanzia costante nel tempo, prodotto in quantità rilevante e dal rapporto fra qualità e prezzo sempre centrato. Il 2015, affinato in botti grandi per nove mesi, muove tra ricordi di mora, lampone e marasca innervati da timbri speziati e di prugna. Ma è in bocca che poi dà il meglio: con equilibrio, beva e sapidità deliziosi.

(Fabio Turchetti)

CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Castello di Albola](#)

Proprietà: Famiglia Zonin

Enologo: Alessandro Gallo

Scrisse di Albola Emanuele Repetti nel suo famoso *Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana* (1833-1846): "su queste piagge nascono alcuni dei migliori vini del Granducato". Parole dimenticate troppo rapidamente nel dopoguerra quando si riteneva che questo angolo di Radda in Chianti fosse troppo alto per fare buoni vini. Tesi smentite definitivamente dalla famiglia Zonin e da Alessandro Gallo con una serie Chianti Classico di inconfondibile fragranza e finezza. Che ora trova la sua massima espressione nel nuovo Gran Selezione Santa Caterina 2015 che conferma l'intuizione del Repetti, tradizione e innovazione che si esprimono e si esaltano in perfetta simbiosi.

(Daniel Thomas)

VINTAGE



TENUTA DI LILLIANO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 1964

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: -

Azienda: [Tenuta di Lilliano](#)

Proprietà: Principi Ruspoli

Enologo: Enzo Morgante

1964, boom economico, nelle campagne toscane tutto in movimento, la mezzadria sta scomparendo, le tenute diventano aziende, i vigneti promiscui diventano "specializzati". Non c'è ancora la figura del consulente enologico, si fermenta con le tecniche di sempre, follature, controllo della temperatura e acciaio inox inesistenti, affinamento nelle grandi botti. Ma era una grande annata, anche altrove, e c'erano produttori pronti ad approfittarne. Fra questi la Tenuta di Lilliano di Eleonora Ruspoli Berlingeri, direttore Enzo Morgante. Altitudine ideale a 300 metri s.l.m., suoli ricchi di galestro, esposizione sudovest, perfetto per il Sangiovese. E, fattore importantissimo, niente Doc quindi nessun obbligo di uva bianca (presente a volte fino al 30%) o un 10% di Canaiolo. La bottiglia: una rivelazione, color ancora vivido con solo poche tracce di granato, molto visibile il rubino, profumi integri e soprattutto dolci, nulla che sa di funghi, muschio, terra bagnata, piccoli frutti rossi, menta, fumé e viole, tannini di filigrana, acidità in equilibrio e invigorante, lungo, tonico e soddisfacente, trama di Borgogna ma personalità toscanicissima.

(Daniel Thomas)

L'OUTSIDER



MONTEVERTINE

Toscana Rosso Igt Pian del Ciampolo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Montevervine](#)

Proprietà: Martino Manetti

Enologo: Paolo Salvi, Martino Manetti

Si d'accordo, grandissimo il Pergole Torte, pressoché sempre, altrettanto solido il Montevervine, ma del Pian del Ciampolo ne vogliamo parlare? In ambiente degustatori può causare talvolta la fantomatica "sindrome del Pian del Ciampolo", appunto, ossia la tendenza, peraltro sacrosanta in dosi non talebane, di andare a ricercare vini leggeri, in sottrazione e decisamente sottili. Rischiando però alla fine, se troppo esasperata, di non trovare più il vino. Fuori dallo scherzo, il Pian del Ciampolo 2016 è un vino delizioso e leggitto. Per davvero affilato e leggiadro. Dotato di una beva che fa pensare che la bottiglia sia forata alla sua base. I suoi profumi potrebbero spingere qualcuno a trovarci analogie borgognone, un po' troppo evocate a dire il vero, ma non in questo caso. Il fondatore di Montevervine, Sergio Manetti scomparso nel 2000, era produttore di Chianti Classico ai suoi esordi negli anni '70, ma chiuse fragorosamente la porta "in faccia" al Gallo Nero e suo figlio Martino, oggi alla guida della cantina, non l'ha mai riaperta. Eppure Montevervine produce i migliori Chianti Classico della denominazione, ci pare.

LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Lamole di Lamole Etichetta Blu

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet S.

Bottiglie prodotte: 113.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Lamole di Lamole](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Andrea Daldin, Francesco Martini, Loris Vazzoler

Lamole è un luogo a sé: terrazzamenti, vigneti che arrivano a quota 650 metri sul livello del mare, maturazioni molto tardive e grandi escursioni termiche, forme di allevamento quasi scomparse come l'alberello di Lamole. Qui il Gruppo Santa Margherita è approdato nel 1993 e, mantenendosi il più possibile fedele a questa dimensione unica e particolare, l'azienda veneta ha trovato una delle sue gemme produttive, interpretando al meglio questa preziosa sottozona chiantigiana. Il Chianti Classico Etichetta Blu 2015 ha aromi sfumati di frutta rossa e fiori di campo, anticipando uno sviluppo contrastato e reattivo in bocca, per un sorso godibile e molto sapido.

CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Fonterutoli

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot

Bottiglie prodotte: 350.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Marchesi Mazzei Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

La storia dei Mazzei si intreccia fin dal Medioevo con il Chianti, ed oggi, prima con Lapo e poi con i figli Filippo e Francesco, rappresenta un punto di riferimento per questo territorio, a partire da una produzione frutto di scelte senza compromessi. Dai vigneti dell'azienda di Castellina in Chianti (divisi in cinque zone: Fonterutoli, Siepi, Badiola, Belvedere e Caggio), escono vini solidi, declinati all'insegna della ricchezza del frutto e di un sostegno del rovere protagonista. Nel Chianti Classico Fonterutoli 2016, i tratti aromatici sono fragranti e di buona intensità, a precedere uno sviluppo gustativo succoso e morbido, con finale piacevolmente tannico.



ENOTECA RIVELLA

VIALE CAVOUR, 86 - SIENA

Dove è possibile trovare a Siena una scelta di vini non banali dall'intero territorio nazionale e da fuori i confini solo là dove bisogna (nonché ricarichi onestissimi)? Semplice, all'Enoteca Rivella (tel. +39 0577 47344) come dimostrano anche i vini segnalati per questo speciale Chianti Classico dal titolare Carlo Bottiglioni:

COSA VENDE

Stefano Amerighi, Cortona Syrah 2015 - € 22,50

Un piccolo capolavoro, da una zona non proprio memorabile per vocazionalità

Sanguinetto, Nobile di Montepulciano 2015 - € 22,00

Un vino di temperamento, come dimostra anche il life style delle proprietarie

Cascina Fontana, Barolo 2016 - € 30,00

Non disperiamo, c'è ancora qualche barolista di livello a prezzi accessibili

Collestefano, Verdicchio di Matelica 2017 - € 9,00

Bianco italiano che non sbaglia un colpo e per giunta dal prezzo quasi popolare

Maccario Dringenberg, Rossese di Dolceacqua 2016 - € 16,00

Cheché se ne dica, l'azienda di Giovanna Maccario è il Rossese

Mauro Mascarello, Langhe Nebbiolo 2015 - € 33,00

Un vino fine e di bella tensione che non sfigura accanto ai suoi "fratelli" nobili

Antonio Canestrari, Vino Bianco 2016 - € 22,00

Bianco di difficile collocazione ma di sicura piacevolezza, a tratti stupefacente

Cantina della Volta, Lambrusco di Modena Spumante Rosé - € 21,00

Un Lambrusco che facilmente fa cambiare idea ai detrattori del vitigno

Allimant-Laugner, Crémant d'Alsace Brut - € 17,00

Champagne, sì d'accordo, ma un Crémant di questo genere sicuramente aiuta

Le Fraghe, Garganega Camporengo 2016 - € 11,00

Una Garganega che proprio non ti aspetti, soprattutto sul fronte aromatico

COSA CONSIGLIA

Monte Bernardi, Chianti Classico Retromarcia 2016 - € 13,00

Una dote di bevibilità senza pari nell'intera denominazione

Val delle Corti, Chianti Classico 2015 - € 17,50

IL Sangiovese, pieno di contrasti e sempre elegantemente nervoso

Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2016 - € 17,00

Stile tradizionale, fortemente legato con la sua sottozona: il suo punto di forza

Riecine, Chianti Classico 2016 - € 21,00

Un piccolo classico che sta ritrovando nelle ultime annate la magia di un tempo

Istine, Chianti Classico 2016 - € 14,00

Raddese, ma non solo, questo Chianti Classico di un'azienda da poco sulla breccia

Isole e Olena, Chianti Classico 2015 - € 22,00

Ormai punto di riferimento irrinunciabile per gli amanti del Gallo Nero

Tenuta Carleone, Chianti Classico 2015 - € 22,00

Cantina nuova, ma già capace di imporsi per qualità e carattere dei propri vini

Val delle Corti, Chianti Classico Riserva 2015 - € 27,00

Sempre Radda: il Sangiovese più verace, compresa la sua tenuta nel tempo

Villa Pomona, Chianti Classico Riserva 2014 - € 22,00

Quinta essenza del Chianti Classico per fragranza, bevibilità e sapore antico

Le Boncie, Le Trame 2015 - € 32,00

Intrigante, a volte "scorretto", è Chianti Classico da provare sempre

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



VAL DELLE CORTI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 17,50

Azienda: [Val delle Corti](#)

Proprietà: Famiglia Bianchi

Enologo: Roberto Bianchi, Sean

O'Callaghan

Non è certamente più una scoperta Val delle Corti, l'azienda di proprietà di Roberto Bianchi. Si tratta non solo di una delle piccole cantine più intriganti del Chianti Classico, 6 ettari a vigneto per 30.000 bottiglie annue, ma anche di una delle realtà più significative della sottozona di Radda in Chianti. I suoi vini hanno uno stile inconfondibile, chiaro, essenziale e senza tentennamenti. Difficile trovare un'interpretazione del Sangiovese così rigorosa, coerente e capace di proiettare di forza questo particolare areale del Gallo Nero tra i luoghi più significativi dell'Italia enoica. Sono vini di grande piacevolezza ma, al contempo, di declinazione articolata e mai banale, anche nelle espressioni più immediate. Ne è un esempio paradigmatico il Chianti Classico 2015. Dopo una piccola attesa nel bicchiere, il vino svela profumi di fiori leggermente appassiti, cenni di pietra focaia, agrumi e lievi ricordi speziati ad anticipare uno sviluppo gustativo incisivo, freschissimo e dalla sapidità continua. Un sorso che insomma riesce a coniugare con leggiadra finezza, piacevolezza e complessità.

LA SORPRESA



MAURIZIO ALONGI

Docg Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Maurizio Alongi](#)

Proprietà: Maurizio Alongi

Enologo: Maurizio Alongi

Siamo in un piccolo angolo della sottozona di Gaiole in Chianti, che non è sfuggito ad Alessandro Masnaghetti, nella sua carta della denominazione. Le uve di questo luogo andavano a finire nelle masse generiche di quelle del Chianti di Gaiole, e, in parte continuano a seguire questa strada. Maurizio Alongi, invece, ha deciso di produrre un vino "nato e cresciuto" proprio in questo luogo remoto. Su poco più di un ettaro, coltivato a Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera, risalente a una quarantina di anni fa e con pazienza riportato alla piena efficienza, ottiene le uve per il suo unico vino: il Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva. La versione 2015, che è l'annata di esordio, è un vino intrigante. Sa, con la dovuta pulizia e precisione d'esecuzione, non tradire di un centimetro le sue origini, svelando nel bicchiere doti aromatiche significative, specialmente sul fronte della suo sviluppo fruttato, ad anticipare una bocca che parla di contrasti e di armonia. In parole povere, un vino che possiede carattere e centra in pieno quelle che sono le caratteristiche della sua tipologia.



SPUNTATURE

IL MODELLO GIUSTO

I veri amanti del Chianti Classico, ci sperano, dopo che la passata presidenza (quella di Sergio Zingarelli, con un piede nell'industria e uno nell'artigianato enoico) ha spianato la strada, quella attuale di Giovanni Manetti, più squisitamente "viticoltore", potrebbe gestirla con meno resistenze. Stiamo parlando delle menzioni aggiuntive. In un sol colpo una possibile forma di distacco ancora più netta dal Chianti generico e una vera e propria accelerazione d'immagine. Sbagliare il modello è difficile. In Borgogna la cosa è in questi termini: **Grand Cru**, riservata a 33 vigneti borgognoni, in etichetta solamente il nome del vigneto; **Premier Cru**, riservata a 562 vigneti della Borgogna. Il nome del vigneto è riportato in etichetta dopo il nome del villaggio di appartenenza; **Village**, in etichetta solo il nome del village di appartenenza, per vini prodotti in uno specifico luogo stabilito dal disciplinare; **Régionale**, la denominazione Bourgogne in etichetta, per vini prodotti con uve provenienti da diversi villaggi e/o assemblati in diverse parti della regione. Chianti Classico? Niente **Grand Cru**. Si parte dal **Premier Cru**: è la Gran Selezione che, accanto alla menzione vigna (se effettivamente denunciata come da regolamento Ue e disciplinare), riporta in etichetta anche il nome del villaggio di appartenenza (per esempio: Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo Panzano in Chianti). **Village**: dovrebbe essere la menzione più flessibile (Chianti Classico Radda in Chianti, con questa menzione si può produrre anche la Riserva). **Régionale**: per noi denominazione provinciale e cioè Chianti Classico Senese o Chianti Classico Fiorentino, produzione di soli vini annata.

IL BUONO DEL TERRITORIO



TONNO DEL CHIANTI

ANTICA MACELLERIA CECCHINI
VIA XX LUGLIO, 11 - PANZANO IN CHIANTI (FI)

Tel: +39 055 852020

Sito Web: www.dariocecchini.com

Il tonno del Chianti? Ma dove? Il mare è lontano. Eppure esiste. Il tonno del Chianti è infatti una ricetta tipica toscana, che, a dispetto del nome, si prepara con carne di maiale, erbe e olio d'oliva. Si tratta di una preparazione molto semplice anche se piuttosto lunga, a partire dal fatto che va preparato con 4-5 giorni d'anticipo. Dopo un adeguata spurgatura della carne, per esempio delle fettine di lonza di maiale, i pezzi ottenuti vanno sistemati in una teglia cosparsa con sale grosso. Sigillato il contenitore, quest'ultimo deve passare 3-4 giorni in frigorifero. Dopodiché la carne ripulita dal sale viene messa in una pentola con spezie, erbe e vino bianco. Segue la cottura, a fuoco molto basso per diverse ore, anche per 15, ma sono sufficienti 4-5. Completata la cottura e raffreddata, la stessa va sgrassata. Messa in un vasetto di vetro e coperta con abbondante olio extravergine, si conserva a lungo e agevolmente in frigorifero. Grazie ai racconti di un anziano signore su questo tipo di preparazione la ricetta venne riscoperta dal noto macellaio Dario Cecchini di Panzano in Chianti. Dopo la lunga macerazione all'interno dell'olio, la carne di maiale assume un sapore delicato ed una consistenza molto tenera che ricorda proprio quella del tonno, da qui il suo nome. Un tempo venivano utilizzati pezzi di carne di seconda scelta, ma è possibile scegliere qualsiasi taglio, oltre alla lonza, per esempio, la spalla o la coscia. Accompagnamento ideale? Fagioli e cipolla fresca, oppure in insalata o semplicemente sul pane.



PAROLA DI RISTORANTE

RISTORANTE PALAZZO PRETORIO

VIA DEI BALUARDI, 2 - TAVERNELLE VAL DI PESA (FI)

Tel: +39 055 8072928

Sito Web: www.ristorantepalazzopretorio.com

Solo bistecca alla fiorentina, ribollita e cacciagione varia nel Chianti? No è la risposta. Almeno stando all'assaggio delle pizze di Palazzo Pretorio, il ristorante di San Donato in Poggio, celeberrimo proprio per questa specialità. Attenzione e cura meticolosa nella selezione solo di materie prime di altissima qualità, sempre fresche assicurano pizze di grande livello, insieme all'immane forno a legna. Ma ci sono anche diverse tipologie di impasto che, oltre a quello classico, contano la presenza di quello ai semi, aromatizzato al chianti, integrale o macinato a pietra con germe di grano non termotrattato. Intendiamoci, Palazzo Pretorio non si limita alla sola alla preparazione di pizze, naturalmente, ma è possibile mangiare carne e pesce, con quest'ultimo in grado di fornire delle belle sorprese.

LA TOP 5 DI "PALAZZO PRETORIO"

- 1° Fattoria La Ripa**
Chianti Classico La Ripa 2015 - € 20,00
- 2° Fabrizio Dionisio**
Rosato Rosa del Castagno 2017 - € 16,00
- 3° Castello di Monsanto**
Fabrizio Bianchi Chardonnay 2016 - € 34,00
- 4° Tenuta Belguardo**
Vermentino di Toscana 2017 - € 19,00
- 5° Castello di Fonterutoli**
Chianti Classico Ser Lapo Riserva Privata 2014 - € 35,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidivinenews@winenews.it



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: ©Bruno Bruchi, Consorzio Vino Chianti Classico

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI