

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 197 - Aprile 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

APRILE 2022

IL CHIANTI CLASSICO



BIBBIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano Soc. Agricola](#)

Proprietà: Tommaso e Federico

Marocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

C'è la dolcezza della caramella ai frutti di bosco e la densità dello iodio; c'è una vena vegetale che rinfresca il sorso e un tannino che imprime tutta la sua piacevolezza; infine, il calore che lo estende e lo diffonde. Ha una struttura armonica, l'ennesima, questo Chianti Classico 2020 di Bibbiano, che conferma la tenuta fra le più interessanti del Gallo Nero. Oltre 150 anni di storia alle spalle, attenzione in vigna e al contesto che le accoglie, dedizione al Sangiovese e ai vitigni autoctoni toscani, aiutano a rendere ancora più prezioso un contesto già molto fortunato, fatto di boschi e olivi e 30 ettari di vigna, tutti attorno alla cantina che ha sede a Castellina in Chianti.

(ns)

CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Castello Fonterutoli

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Marchesi Mazzei Società Agricola](#)

Proprietà: Marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

Con l'introduzione dei Sangiovese di Badiola insieme a Vicoregio 36 e Castello di Fonterutoli, i Mazzei - famiglia che fa parte della storia più profonda del Chianti Classico - hanno anticipato il corso, oggi in via di perfezionamento, delle cosiddette "Uga": 3 Gran Selezione, da 3 distinti Cru, tutti ben decifrabili, che si trovano a Radda, Castelnuovo Berardenga e Castellina in Chianti. E da quest'ultima sottozona arriva il Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli 2019, affinato in tonneau per 18 mesi, dalla timbrica aromatica intensa e articolata, ad anticipare una progressione gustativa ben profilata, dai lampi acidici fragranti e dal finale persistente.

(fp)

RIECINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Riecine](#)

Proprietà: Svetlana Frank

Enologo: Alessandro Campatelli, Carlo

Ferrini

C'erano gli etruschi prima, i monaci poi, a testimoniare lungo i secoli una tradizione vitivinicola vocata, lì dove sorge Riecine, a Gaiole in Chianti. Fondata negli anni '70 da John Dunkley, l'azienda ha fatto voto di fedeltà al territorio e alla sua uva d'elezione e Svetlana Frank, che l'ha accolta nel 2011, l'ha portata a livelli di qualità ancora più alti, preservando il più possibile l'ambiente e le sue cicliche metamorfosi. L'annata 2020 del Chianti Classico è un tripudio di fiori: lavanda, rosmarino, camelia, mugugno, glicine, cui si aggiungono la vivacità del lampone e delle fragoline di bosco. In bocca è gustoso, sapido e balsamico, lievemente ammandorlato e dai tannini risolti ma gentili.

(ns)

ISOLE E OLENA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Syrah

Bottiglie prodotte: 163.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Isole e Olena](#)

Proprietà: famiglia De Marchi

Enologo: Paolo De Marchi

La cantina di Paolo De Marchi, 56 ettari a vigneto per 250.000 bottiglie di produzione complessiva, è da anni un punto di riferimento della sottozona chiantigiana di Barberino Val d'Elsa. Da qui escono fra le etichette più intriganti di tutta la denominazione del Chianti Classico, sempre ben centrate e dallo stile caratterizzato da grande coerenza con il proprio territorio d'origine, basato su equilibrio e sobrietà, nitidezza nell'esecuzione, piena maturità della materia prima e uso misurato del rovere. Il Chianti Classico 2019, benché assaggiato da un campione da botte, conferma la sua affidabilità qualitativa e la sua espressività dai toni tendenzialmente mediterranei.

(fp)

EDITORIALE

UN GALLO NERO SEMPRE PIÙ "GREEN"

Con in ballo la candidatura del Chianti Classico a Paesaggio Culturale Unesco, rimane un obiettivo centrale l'impegno verso una totale transizione "green". Coperto per due terzi da boschi, con solo un decimo di areale dedicato alla viticoltura, il territorio del Chianti Classico vede i produttori di vino sempre più attenti alla riduzione dell'impatto umano in questo angolo di Toscana. Il vino rispecchia il territorio come un'immagine fotografica in negativo, e per questo è tanto più importante preservare il contesto ambientale, accanto alla cura di un prodotto di qualità. Il dato più significativo è quello relativo alla viticoltura biologica: oggi il 52,5% dei vigneti di Chianti Classico (7.000 ettari in totale) è certificato bio, con il 65% delle aziende in possesso della certificazione, che per la metà già avevano scelto il biologico più di 10 anni fa (dati Consorzio del Chianti Classico). Da prima degli anni Duemila, quando le aziende biologiche erano solo il 10%, l'incremento è stato costante e sostanziale. Se si aggiunge a questa percentuale un altro 8% che sta ancora intraprendendo il percorso di conversione, e che otterrà la certificazione entro i prossimi 3 anni, è ormai toccata la soglia del 75%, vale a dire 3 aziende su 4. Ma non solo. L'impegno va anche in direzioni ben più allargate: dalla gestione dell'acqua alla riduzione dell'impronta di carbonio e alla moltiplicazione apicola, dalla cura dei boschi a quella del suolo, dal riciclo all'utilizzo di fonti di energia alternativa, fino alla preservazione dei muri a secco dei terrazzamenti e delle strade bianche. Passi fondamentali per salvaguardare [uno dei territori agricoli realmente più belli e ancora preservati del mondo](#).

Buona lettura.

(fp)

DIEVOLE

Docg Chianti Classico Novecento
Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: [Società Agricola Dievole](#)
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family
Enologo: Luigi Temperini

Il Chianti Classico Novecento Riserva 2019, vinificato in cemento ed affinato per 18 mesi in legno grande, è una bella declinazione, dalla cifra stilistica sobriamente moderna, di un vero e proprio classico della sua denominazione di appartenenza (uscito per la prima volta nel 1990 a celebrare i 900 anni di storia di Dievole). I suoi profumi evocano i frutti rossi, le erbe di campo, il sottobosco, il tabacco e il pepe, ad anticipare una convincente progressione gustativa tonica, articolata, continua e solida. L'azienda, oggi di proprietà del magnate argentino Alejandro Bulgheroni, conta su 80 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie.

(fp)

ANTINORI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Badia a Passignano

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 102.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Renzo Cotarella

Il Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2019, si propone come un vino di stile moderno, capace di cogliere i tratti salienti di un'annata che farà parlare di sé. I suoi profumi rimandano ai frutti scuri maturi e al pepe con tocchi di vaniglia e di grafite. In bocca, la struttura è ricca e il sorso è succoso, dallo sviluppo dolce e avvolgente. Per la famiglia Antinori, il Chianti Classico rappresenta la denominazione che profuma "di casa" e, specialmente nel recente passato, è tra le colline chiantigiane qui che la griffe fiorentina ha non solo materialmente costruito il suo futuro, con la cantina di Bargino, ma ha anche definito il suo baricentro nelle strategie in Toscana.

(fp)

LA GRIFFE



CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico
Castello di Volpaia Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: [Compagnia di Volpaia](#)
Proprietà: Giovanna Stianti Mascheroni
Enologo: Lorenzo Regoli, Riccardo Cotarella

Prima Raffaello, poi Carlo e Giovannella, oggi Nicolò e Federica, domani Allegra, Olivia e Tito. Quattro generazioni, unite nel segno di Volpaia. È questo il primo dato che caratterizza questa cantina, posta nel cuore della denominazione del Gallo Nero, ma è riduttivo considerarla soltanto questo. Il Castello di Volpaia è infatti un agglomerato molto antico (XI secolo), che, per esempio, comprende edifici come la chiesa-torre di Sant'Eufrosino (monumento nazionale dal 1982). Dalla metà degli anni Sessanta del secolo scorso è stata proprio la famiglia Mascheroni Stianti, soprattutto grazie all'intuizione imprenditoriale di Carlo Mascheroni, personaggio vulcanico protagonista anche di molte battaglie all'interno del Consorzio del Chianti Classico, che ha progressivamente ripulito questo borgo, mettendo al centro della sua attività il vino che, peraltro, già era protagonista di questi luoghi come testimoniato, per esempio, dal Repetti che annovera la collina di Volpaia tra i "poggi viniferi" della zona. Un lungo e paziente lavoro che oggi ci restituisce anche una serie di attività collaterali, ma non meno importanti, come quella agrituristica, quella della ristorazione e quella olivicola, ad accompagnare il vino. All'inizio del Nuovo Millennio, l'azienda si converte al biologico e gli attuali 45 ettari a vigneto diventano tra i primi ad abbracciare questa metodologia in zona. Oggi l'azienda produce 220.000 bottiglie e le sue etichette stanno a buon diritto tra quelle più significative della ormai affermata sottozona di Radda in Chianti. Tra i successi più recenti, basta ricordare la conquista del podio (terzo posto) nella "Top 100" 2018 di Wine Spectator con il Chianti Classico Riserva 2015, una tipologia che riassume, con la sua notevole costanza qualitativa, la vocazione all'eccellenza assoluta della produzione chiantigiana della famiglia Mascheroni Stianti. Un progetto a tutto tondo, dunque, che ha poi allargato i suoi orizzonti enoici anche su altri territori. La Tenuta di Castel Prile, non lontana da Castiglion della Pescaia, dà vita ad una serie di etichette maremmane dal tocco mediterraneo, mentre la Tenuta Nike a Pantelleria, restituisce con i suoi vini tutto il fascino di questa isola. La Riserva Castello di Volpaia 2019, declina un'annata che potrebbe diventare memorabile a queste latitudini. Prodotto a partire dal 1967, è affinato in legno grande per 24 mesi. Il suo spettro olfattivo comprende cenni di rosa, note di frutti rossi maturi, tocchi speziati e rimandi alla liquirizia. In bocca, il vino si distende con buona presa tannica e il sorso risulta sapido e succoso, dal finale ben bilanciato su ritorni fruttati e speziati.

(fp)

SAN GIUSTO A RENTENNANO

Docg Chianti Classico Le Baròncole Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 16.336
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Fattoria San Giusto a Rentennano](#)
Proprietà: fratelli Martini di Cigala
Enologo: Attilio Pagli

A conferma che il Chianti Classico significa vino dalla notte dei tempi, Fattoria di San Giusto è legata a doppio mandato con l'operosità etrusca prima e quella monastica poi. Proprietaria dei 140 ettari della tenuta è la famiglia Martini di Cigala dal 1914, di cui oggi 31 sono a vigneto, 11 a oliveto, 40 di bosco e 78 a campi, condotti a biologico seguendo l'acuta sensibilità di Ruggero Mazzilli. Dall'annata 2019 Le Baròncole - riserva che esce ogni anno da una selezione di uve - sviluppa decisi aromi fruttati, accompagnati da note ematiche al naso e mentolate in bocca, con uno sviluppo agrumato astringente piacevole, che rende il sorso scorrevole e dissetante.

(ns)

TENUTA DI ARCENO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Strada al Sasso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Tenuta di Arceno Società Agricola](#)
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Lawrence Cronin, Pierre Seillan

Il Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso 2019 ha profilo aromatico ricco e intenso, tra toni fruttati scuri, tocchi di viola, spezie e caffè tostato a rifinitura. In bocca, il vino possiede densità e forza, ma l'articolazione, grazie ad una buona spina acida, risulta mossa e non priva di chiaro-scuri. La Tenuta di Arceno si trova nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" della sottozona più meridionale della denominazione del Chianti Classico. 92 sono gli ettari a vigneto, per un totale di 250.000 bottiglie ed è di proprietà americana (Gruppo [Kendall-Jackson](#)), con guida tecnica bordolese a cui si aggiunge qualche sfumatura californiana e italiana.

(fp)





VILLA ROSA

Docg Chianti Classico Ribaldoni

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Villa Cerna & Rosa](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Villa Rosa è arrivata per ultima tra le acquisizioni della famiglia Cecchi, ma, probabilmente, riveste già un ruolo significativo nelle strategie aziendali, portando in dote una bella iniezione di storia e tradizione produttiva e, non dimentichiamolo, arricchendo il progetto "fattorie" di Cecchi, affiancandosi a Villa Cerna. La cantina della sottozona di Castellina in Chianti è entrata a far parte del patrimonio viticolo Cecchi nel 2015 e conta su 25 ettari a vigneto. Lo stile guarda senza indugio verso vini fini più che potenti, bevibili più che articolati. Ne è un buon esempio il Chianti Classico Ribaldoni 2018 dai profumi delicati, ben assecondati da una bocca sapida e fragrante.

(fp)

BADIA A COLTIBUONO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese e uvaggi tradizionali

Bottiglie prodotte: 133.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenuta di Coltibuono Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Stucchi Prinetti

Enologo: Maurizio Castelli, Roberto Stucchi Prinetti

Un'ex abbazia restaurata, uno scavo etrusco di oltre 2000 anni, un assetto proprietario formatosi in secoli di donazioni che non è più stato frazionato: Badia a Coltibuono (da cultus boni, ovvero buon raccolto) racconta una storia millenaria, di cui si cura da sei generazioni la famiglia Giuntini/Stucchi-Prinetti, trasformandola in un'azienda moderna a partire dagli anni '50. La preservazione del territorio è sfociata anche nel recupero di varietà chiantigiane minori, ma non è da meno il serio impegno nelle etichette tradizionali. Il Chianti Classico 2019 è di un'eleganza fine, di frutti di bosco, fieno e ciliegia, che si arricchiscono di un brio pepato e balsamico nel sorso.

(ns)

TENUTA PERANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese e varietà complementari

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Fabio Pepe

Il Chianti Classico 2019 ha un profilo aromatico in cui il frutto maturo resta protagonista, accompagnandosi a rimandi speziati. In bocca, il sorso inizia dolce, sviluppandosi con presa tannica incisiva e un'articolazione solida, dal finale serrato su ritorni ancora fruttati e speziati. La Tenuta di Perano rappresenta l'approdo della griffe fiorentina Frescobaldi nella denominazione del Chianti Classico, arrivato nel 2014. Un tassello importante nel mosaico enico dalla millenaria storia familiare, a ribadire il centro di gravità del marchio toscano. La tenuta, 52 ettari a vigneto per una produzione di 500.000 bottiglie, si trova nel cuore della sottozona di Gaiole in Chianti.

(fp)

ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Tenuta di Fizzano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

La storia di "Le Macie" nasce dal cinema e da un sogno di appena due ettari di vigna, parte di un'ampia proprietà a Castellina in Chianti. Italo Zingarelli ha fondato l'azienda nel 1973 e i figli in 40 anni l'hanno trasformata in un brand solido, che oggi conta su 200 ettari di vigneto - suddivisi fra le tenute in Chianti Classico e Maremma - uliveti e una ricca offerta di ospitalità e cultura. Dalla Tenuta di Fizzano proviene questa etichetta, che anticipava l'idea di Gran Selezione poi approvata dal Consorzio. Dall'annata 2019 estrae note di caramella di ribes rossi e viola, tocchi agrumati e di lavanda, che si imprimono delicatamente in bocca, in un sorso sapido e persistente.

(ns)

VINTAGE



CASTELLO DI AMA

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Vigneto La Casuccia

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 4.060

Prezzo allo scaffale: € 220,00

Azienda: [Soc. Agricola Castello di Ama](#)

Proprietà: famiglia Carini,

Sebasti e Tradico

Enologo: Marco Pallanti

Certamente tra le cantine più significative della denominazione del Chianti Classico, il Castello di Ama nasce agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso. Il nome è mutuato da un piccolo borgo che sventa a 500 metri d'altezza, posto nel cuore della sottozona di Gaiole in Chianti e circondato da ulivi, vigneti e bosco. È qui che le famiglie Carini, Tradico e Sebasti hanno costruito il loro progetto vitivinicolo, mettendo al centro fin da subito i vini a denominazione, con qualche eccezione marginale. Le vigne occupano una superficie di 75 ettari (per una produzione complessiva che si aggira sulle 300.000 bottiglie) e ospita 5 Cru, Bellavista, San Lorenzo, La Casuccia, Montebuoni e L'Apparita, che hanno segnato con i loro vini la storia di questi luoghi. Il Chianti Classico Gran Selezione Vigneto La Casuccia 2013, ottenuto dal vigneto omonimo - poco più di 12 ettari - è prodotto dal 1985 e alterna aromi floreali e fruttati ancora fragranti, con le spezie e i tocchi affumicati a fare da cornice. In bocca, il vino si articola a partire da una trama tannica solida, che si unisce ad un sorso succoso, solido e dal finale profondo.

(fp)

L'OUTSIDER



SAN FELICE

Toscana Igt Rosso Vigorello 50°
Anniversario

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pugnitello, Merlot, Cabernet

Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Vero e proprio antesignano della tipologia "Supertuscan", nascendo nel cuore del Chianti, il Vigorello di San Felice, cantina al centro della sottozona chiantigiana di Castelnuovo Berardenga e oggi di proprietà del Gruppo Allianz, esce per la prima volta sul mercato con l'annata 1968 come Sangiovese in purezza, rappresentando, all'epoca, una vera e propria rottura. Era il primo rosso chiantigiano che si affrancava dalla pratica di assommare ai vitigni a bacca rossa anche i bianchi Trebbiano e Malvasia. Successivamente la sua composizione è cambiata: nel 1979, con l'aggiunta del Cabernet Sauvignon e poi, nel 2001, con quella del Merlot, via via escludendo il Sangiovese per poi passare nel 2007 all'introduzione del Petit Verdot e da ultimo, nel 2011, assumendo l'attuale uvaggio composto da Pugnitello, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. La versione 50° Anniversario 2018, che celebra le cinquanta vendemmie di questa etichetta, possiede profumi ben profilati, caratterizzati dall'incrocio di note di confettura di mirtillo, spezie e sottobosco. In bocca, il sorso è denso e solido, con finale profondo dai tocchi di vaniglia.

(fp)



BOTTIGLIERIA ENOTECA VIGNOLI

VIA CIMABUE, 9/R - FIRENZE

La [Bottigliera Enoteca Vignoli](#) di Firenze (tel. +39 055 2343220) rappresenta fin dal 1970, anno della sua fondazione, un punto di riferimento per gli appassionati più esigenti del capoluogo toscano. La sua offerta è decisamente vasta e propone, inevitabilmente, il meglio dei vini regionali, accompagnata da un'eccellente selezione del resto delle etichette nazionali e una buona proposta internazionale:

COSA VENDE

Contucci, Nobile di Montepulciano Pietrarossa 2015 - € 18.50

Una delle etichette storiche della denominazione poliziana

Lisini, Rosso di Montalcino 2019 - € 17.50

Vino dai profumi fruttati fragranti e dal sorso succoso e piacevole

Val di Suga, Brunello di Montalcino 2016 - € 23.50

Buona impostazione complessiva per questo Brunello di fattura ineccepibile

Terenzi, Morellino di Scansano Madrechiesa Riserva 2018 - € 24.00

Una delle etichette meglio riuscite della denominazione maremmana

I Veroni, Chianti Rufina Quona Riserva 2018 - € 18.00

Buone sensazioni aromatiche e gustative in questo vino dal carattere generoso

Selvapiana, Chianti Rufina Vigneto Bucarchiale Riserva 2017 - € 22.50

Etichetta simbolo di tutta una denominazione

Tenuta Le Colonne, Bolgheri Rosso 2019 - € 12.90

Rosso mediterraneo, solido e avvolgente

Petra, Toscana Rosso Petra 2017 - € 48.50

Una delle etichette più significative prodotte nell'areale della Val di Cornia

Tenuta Setteponti, Toscana Rosso Crognolo 2015 - € 31.00

Succoso e intenso, è rosso ben eseguito

Podere Fortuna, Toscana Pinot Nero Coldiaia 2017 - € 19.50

Rosso ben eseguito e che sembra tenere la sfida del vitigno borgognone

COSA CONSIGLIA

Castello di Cacchiano, Chianti Classico 2019 - € 14.50

Rosso ben profilato di esecuzione solida e convincente

Castello dei Rampolla, Chianti Classico 2019 - € 21.00

Uno dei rossi della denominazione dal carattere più accentuato

Felsina, Chianti Classico Berardenga 2017 - € 13.90

Etichetta di solida costanza qualitativa, che difficilmente delude

Ormanni, Chianti Classico 2019 - € 12.00

Un tocco di austerità e classicismo caratterizza questo rosso solido e ben eseguito

Rocca di Castagnoli, Chianti Classico Gran Selezione Stielle 2016 - € 31.00

Un'etichetta che nel corso del tempo si è sempre dimostrata affidabile e di qualità

Querciabella, Chianti Classico 2017 - € 23.50

Maturo negli aromi e succoso nel suo sorso di buona consistenza

Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2018 - € 13.50

Stile tradizionale dai tocchi austeri e caratteriali

Villa Calcinai, Chianti Classico 2018 - € 11.90

Un Chianti Classico dalla beva agile e saporita

Colombaio del Cencio, Chianti Cl. Massi del Colombaio Riserva 2017 - € 17.50

Buona declinazione di un'annata non priva di criticità

Fietri, Chianti Classico 2016 - € 10.90

Tratti austeri non privi di qualche sgrammaticatura, ma dal fascino innegabile

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



FONTODI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 18,50

Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)

Proprietà: famiglia Manetti

Enologo: Franco Bernabei

L'azienda dell'attuale presidente del Chianti Classico, [Giovanni Manetti](#), è da tempo uno dei punti di riferimento della denominazione, praticamente fin già dal periodo della sua fondazione, al principio degli anni Ottanta del secolo scorso. I suoi vini (che alimentano una produzione complessiva di 300.000 bottiglie) possiedono un'impronta stilistica ben leggibile: sono rossi ricchi e di grande longevità, affinati per lo più in legno piccolo e annoverano etichette ormai passate alla storia come il "Flaccianello" e il Chianti Classico "Vigna del Sorbo". La materia prima, ottenuta da viticoltura biologica (80 gli ettari a vigneto), è ineccepibile e rispetta il carattere generoso e dai tratti mediterranei della sottozona di Panzano in Chianti. Il Chianti Classico 2016, interpreta un'annata regolare e di grande spessore anche al centro della "Conca d'Oro", rivelando al naso un fruttato rigoglioso e al contempo fragrante, rifinito da cenni speziati e lampi balsamici. Attraente la bocca, che ha attacco grintoso e sviluppo succoso, sapido e continuo, ma anche bella profondità e finale denso e in crescendo.

(fp)

LA SORPRESA



LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Lareale Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola](#)

[S.M.T. Pile e Lamole](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Andrea Daldin

Il Gruppo Santa Margherita, nota griffe enoica del Veneto, in Toscana possiede una delle aziende più significative della denominazione del Chianti Classico. Lamole di Lamole: 40 ettari a vigneto al centro di una delle sottozone più affascinanti dell'intero areale, dove i vini acquistano una personalità spiccata ed una netta impronta territoriale. Evidentemente, la proprietà e lo staff tecnico aziendale ne sono pienamente consapevoli, tant'è che ad affiancare la Gran Selezione Vigna Grosoli è da poco arrivato anche il Chianti Classico Lareale Riserva a celebrare ulteriormente, come suggerisce il nome, il territorio di Lamole, dove l'azienda già negli anni Novanta del secolo scorso ha avviato un percorso di ricostruzione degli antichi terrazzamenti e di ripristino delle tecniche tradizionali di lavorazione del suolo. Il Chianti Classico Lareale Riserva 2018 possiede profumi limpidi che alternano piccoli frutti rossi, cenni ferrosi e spezie. In bocca, il vino si muove agile e ben contrastato, con il rovere di affinamento ben amalgamato ai ritorni fruttati, restituendo un finale saporito e ben ritmato.

(fp)



SPUNTATURE

SOLIDITÀ CONTRO GUERRA

Il Chianti Classico, territorio che sarà ulteriormente valorizzato dal Distretto Rurale del Chianti (costituitosi nel 2019) e dalla candidatura a patrimonio UNESCO, dimostra una concreta solidità, crescendo commercialmente nel 2021 (lasciandosi alle spalle le criticità della pandemia e iniziando in positivo anche il 2022), almeno prima dello scoppio della guerra russo-ucraina, che purtroppo porta con sé - oltre alla tragedia delle armi - anche una totalizzante incertezza e una crescita dei costi energetici e delle difficoltà di reperire materie prime. Questa solidità trova altro terreno fertile nelle nuove Uga (Unità Geografiche Aggiuntive), ovvero San Casciano, Greve, Montefioralle, Lamole, Panzano, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Vagliagli, Castellina, San Donato in Poggio) e nei recenti valori positivi di mercato: il 2021, nel dettaglio, si è infatti concluso con un +21% nelle vendite sul 2020, e +11% sul 2019; una crescita rilevata anche nel 2022 che, a fine febbraio, aveva già un +7% sul primo bimestre 2021. Questo è il "fortino" da cui la denominazione del Gallo Nero affronterà i rischi attuali, confidando anche su una qualità dei vini in decisa crescita (vi rimandiamo allo storico delle monografie 2018 - 2019 - 2020 - 2021 e ai resoconti della Chianti Classico Collection 2022) come dimostrano la maggior parte delle cantine, da Ricasoli a Castell'in Villa, da Monteraponi a Bindi Sergardi, da Castello di Albola a Pomona, da Monsanto a Istine, da Maurizio Alongi a I Fabbri, da Carpineta Fontalpino a La Montanina, dall'Erta di Radda a Le Miccine, da Val delle Corti al Colombaio di Cencio, dal Castello di Querceto a Vallepiciola, da Folonari a Piccini, da Cafaggio e Carpineto, fino a Castelvechi.

IL BUONO DEL TERRITORIO



LAMPREDOTTO

TRIPPERIA POLLINI
VIA DEI MACCI, 126
FIRENZE

(fp)

Tel: +39 334 7782350

Sito Web: www.tripperiapollini.com



PAROLA DI RISTORANTE

ARNOLFO

VIA XX SETTEMBRE, 50 - COLLE VAL D'ELSA (SI)

Tel: +39 0577 920549

Sito Web: www.arnolfo.com

È senza dubbio una delle roccaforti dell'alta gastronomia in Toscana, "Arnolfo", il ristorante di Colle Val d'Elsa, due stelle Michelin dal 1997, condotto dallo chef Gaetano Trovato, che dopo la scomparsa di Gualtiero Marchesi può essere considerato uno dei più importanti maestri italiani di fine dining, vantando un elenco davvero importante di allievi capaci di imporsi senza se e senza ma: da Nino Di Costanzo a Eugenio Boer, da Aurora Mazzucchelli a Filippo Saporito, da Simone Cipriani ad Alessandro Cozzolino fino a Roy Caceres e Alberto Sparacino del "Cum Quibus" (San Gimignano). Dal 1982, Gaetano Trovato ha percorso i mille sentieri di una cucina di ispirazione mediterranea e contemporanea, dai tratti solidi e sempre convincenti, sospesa tra una ricerca spaziosa e rigorosa di grandi materie prime e un raffinato senso estetico non solo gustativo ma anche cromatico.

(fp)

LA TOP 5 DI "ARNOLFO"

- 1° Monteraponi, Chianti Classico Il Campitello Riserva 2015 - € 90,00**
Rosso dal profilo ben definito e non privo di carattere
- 2° Castello di Monsanto, Chianti Classico Gran Selezione Il Poggio 2013 - € 90,00**
Uno dei simboli del territorio chiantigiano
- 3° Castellare di Castellina, Toscana Rosso I Sodi di San Niccolò 2015 - € 120,00**
"Supertuscan" della "prima ora" sempre dotato di grande fascino
- 4° Monteverdine, Toscana Rosso Pergole Torte 50° Anniversario 2013 - € 800,00**
Probabilmente il Sangiovese più significativo dell'intera Toscana
- 5° Castello di Rampolla, Toscana Rosso Sammarco 2010 - € 180,00**
Paradigmatico taglio bordolese "alla toscana" a base di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese

A Firenze resiste una tradizione forte incentrata sul cibo di strada che "alimenta" una varia umanità che al "tocco" si riversa in piccoli locali o in banchi mobili, "apparecchiati" su veicoli, per mangiare un panino accompagnato da un "gottino" di vino. Il re incontrastato di questo menu è senz'altro il lampredotto, una delle quattro sezioni dello stomaco dei bovini, l'abomaso (formato da una parte magra, la gala, caratterizzata da piccole creste dette gale) e da una parte più grassa, la spannocchia. Il nome lampredotto deriva in qualche modo da quello della lampreda un tempo molto diffuso nelle acque del fiume Arno, la cui bocca ha una conformazione simile al disegno di questa trippa. Viene cotto a lungo in acqua con pomodoro, cipolla, prezzemolo e sedano. È possibile gustarlo sia come un normale bollito condito con salsa verde, sia alla maniera più amata dai fiorentini, ovvero tagliato a pezzetti come ripieno di un panino toscano salato, il "semelle", la cui parte superiore viene generalmente imbevuta nel brodo di cottura del lampredotto. Esiste anche la versione "in zimino", ovvero in umido con verdure a foglia, generalmente spinaci. I "lampredottai" sono dislocati in diverse zone della città: ci sono i trippai di Porta Romana e di Gavigliana, ma da più parti si concorda che il lampredotto migliore della città si compra nei camioncini, tra i quali si distingue particolarmente la Tripperia Pollini, proprio della famiglia Pollini, condotto da "Sergino" e da suo figlio, storicamente in zona mercato di Sant'Amrogio, ormai da oltre trenta anni.

(fp)



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



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

Foto di copertina: © 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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

