

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 209 - Aprile 2023 - 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 2023

IL CHIANTI CLASSICO



CASTELLO DI AMA

Docg Chianti Classico Montebuoni Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

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

Proprietà: famiglie Carini, Sebasti e Tradico

Enologo: Marco Pallanti

Un marchio una garanzia, verrebbe da dire. Non è una novità - anche se non sono mancate pure fasi di appannamento nel recente passato dei vini del Castello di Ama - ed oggi è davvero difficile trovare nel suo portafoglio etichette che siano solo un po' meno che ottime. Insomma, una gamma di vini solida e decisamente affascinante, che non teme alcuna sfida. Come nel caso del Chianti Classico Montebuoni Riserva 2019, dai tratti aromatici di rara precisione ed aderenza ai paradigmi "gaioleschi", con piccoli frutti rossi in primo piano, accompagnati da tocchi silvestri e speziati. In bocca, articolazione dei tannini impeccabile e sorso reattivo e ben profilato, dal finale leggermente piccante.

(fp)

FONTODI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 170.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)

Proprietà: famiglia Manetti

Enologo: Franco Bernabei

Fontodi è sinonimo di Conca d'Oro, il celebre anfiteatro di Panzano in Chianti (ufficialmente Uga dall'anno scorso, insieme ad altre 10 sottozone) che garantisce il perfetto incastro di luminosità, altitudine, escursioni termiche e terreni a galestro, per vini generosi ma equilibrati. Lo è anche questo Chianti Classico 2020, vino stratificato dove note di ciliegia matura si intrecciano con quelle terrose, affumicate e dolcemente speziate, lungo un sorso aderente e succoso, decisamente agrumato sul finale. Fontodi è di proprietà della famiglia Manetti dal 1968: 130 ettari (di cui 70 a vigneto) gestiti secondo il protocollo biologico e utilizzando il più possibile le risorse interne dell'azienda.

(ns)

ISOLE E OLENA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

e altri vitigni secondo disciplinare

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: Isole e Olena

Proprietà: Epi

Enologo: Paolo De Marchi

Di Isole e Olena, futura protagonista anche come interprete dell'Unità Geografica Aggiuntiva San Donato in Poggio, e del suo artefice Paolo De Marchi è impossibile non parlare quando ci si accosta all'eccellenza produttiva chiantigiana degli ultimi 45 anni. A giugno 2022, [l'azienda è passata di mano, diventando un'altra preziosa tessera del mosaico enoico del Gruppo francese Epi](#), già proprietario di Biondi Santi a Montalcino dal 2016. Il Chianti Classico 2020 propone un naso dal rigoglioso e assolutamente fragrante fruttato chiaro e scuro, che anticipa un sorso dalla trama articolata e al contempo scattante, dallo sviluppo deciso e dal finale dalla bella e continua nota pepata.

(fp)

CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Il Solatio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

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

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Alessandro Gallo

Castello di Albola appartiene alla famiglia Zonin dal 1979 ed è un piccolo borgo curato maniacalmente, racchiuso nel territorio di Radda in Chianti. Ospitalità, ristorante e cantina sono attorniate da una proprietà vasta che supera i 900 ettari di cui 125 vitati, dedicati al 90% al Sangiovese. Una piccola parcella in particolare, scoscesa ed esposta generosamente al sole, ospita i grappoli per la Gran Selezione chiamata, appunto, Il Solatio. Grazie ad un'annata regolare come la 2019 si esprime con grazia, con il sottobosco a predominare, sia nelle note balsamiche che fruttate, accompagnato da cenni ematici e agrumati; in bocca la trama è fitta, aderente e sapida, ma elegante allo stesso tempo.

(ns)

EDITORIALE

STORIA DI UN MARCHIO CHE HA FATTO SCUOLA

[delimitato dal Consorzio](#), fu nominato direttore (Ugo Rossi Ferrini), che vigilava sulla produzione denunciata e i contrassegni impiegati dai soci. [Collegare univocamente i vigneti del Chianti al marchio del Gallo Nero](#) "correggeva", di fatto, i limiti legislativi: nel fiume di Chianti che si riversava sui mercati uno solo poteva vantare la legittimità dei propri natali, quello con lo stemma dell'antica Lega. E il primo Presidente del Consorzio Italo De Lucchi, spiegando l'importanza dei contributi per i contrassegni, tradotti in interventi pubblicitari vent'anni prima della coniazione del termine, impartiva una lucida [lezione di marketing](#) ante-litteram: "Se il compratore non richiede la marca perché già la conosce e non ne ha bisogno, siamo noi che dobbiamo mandargliela perché il circolare del nostro vino anche in zone vicine la diffonde e la fa nota a tutti coloro che ne vengono in contatto. [...] È assioma fondamentale della réclame che essa deve essere ripetuta, che il pubblico deve giungere a conoscere la esistenza di un prodotto e ad associare istintivamente il nome con quello del suo produttore [...]".

Buona lettura.

(fp)

TOLAINI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Vigna Montebello Sette

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)
Proprietà: Lia Tolaini Banville
Enologo: Francesco Rosi

Il Chianti Classico Gran Selezione Montebello Sette 2019, declina con autorevolezza un'annata senz'altro significativa a queste latitudini. Fonda il suo bagaglio aromatico su un rigoglioso fruttato che rimanda alla ciliegia matura, a cui si sovrappongono tocchi di erbe aromatiche, note di liquirizia, cannella e tabacco. In bocca, il sorso è ricco e materico, pur conservando un buon bilanciamento tra le sue componenti più morbide e quelle più fragranti del Sangiovese. Finale ampio e intenso, dai ritorni fruttati e speziati. L'azienda Tolaini, 48 ettari vitati per 300.000 bottiglie di produzione complessiva annuale, si trova nel Comune e nella Uga di Castelnuovo Berardenga.

(fp)

BRANCAIA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 38.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: [Brancaia Società Agricola](#)
Proprietà: Bruno e Brigitte Widmer
Enologo: Barbara Widmer, Carlo Ferrini

Trasmette freschezza, questa Riserva 2020 di Brancaia: sia nei ricordi mentolati, sia nella spiccata espressione acidica, che bilancia l'aderenza tannica da un lato, e la dolcezza di spezie e ciliegia in caramella dall'altro. Tiene a bada anche la componente alcolica, risultando un vino piacevolmente equilibrato. Le uve di cui si compone provengono dalle due tenute della famiglia Widmer: una a Radda e una a Castellina in Chianti, ma c'è una terza proprietà che sta in Maremma, che aggiunge 35 ettari vitati ai 40 nel Chianti Classico. L'impegno dei fratelli Barbara, Andreas e Michael nel gestirli oggi in modo sostenibile è variegato: la conduzione biologica ne è solo una piccola parte.

(ns)

LA GRIFFE



RIECINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: [Società Riecine](#)
Proprietà: Svetlana Frank
Enologo: Alessandro Campatelli e Carlo Ferrini

Riecine è una delle cantine che continua a lasciare un segno significativo nelle vicende del Chianti Classico. Oltre 50 anni fa, nel 1971, il pubblicitario inglese John Dunkley e sua moglie Palmira Abbagnano (nipote del filosofo Nicola) si innamorano di questo luogo poco sopra Gaiole, e acquistano un casale (futura cantina) e 4 ettari di terra dalla confinante Badia a Coltibuono. La prima annata di Chianti Classico, la 1973, fu rilasciata nel 1975, poi nel 1982 nasce La Gioia, Sangiovese in purezza, con qualche variante (aggiunta di Merlot) nel suo cammino successivo. L'azienda non lascia insensibili anche i tecnici: prima Maurizio Castelli e poi Carlo Ferrini (che la segue dal 1979 al 1997). Nel 1998, la proprietà passa all'americano Gary Baumann e nel 1991 arriva un giovane enologo britannico, Sean O'Callaghan, che inizia a far parte del team aziendale assumendone poi la direzione fino al 2015. Nel 2012 l'azienda passa di nuovo di mano con l'arrivo di Svetlana Frank. Poco dopo (nel 2015) torna a Riecine come consulente Carlo Ferrini, affiancando il nuovo direttore Alessandro Campatelli, lucidissimo artefice delle ultime splendide performance dei vini aziendali. Riecine oggi conta su 11 ettari a vigneto, suddivisi in vari appezzamenti posti nella UGA Gaiole (prevalentemente intorno all'azienda): "Palmira" poco più di un ettaro a Sangiovese, che trovò Dunkley nel 1971, posto a 480 metri di altezza; "Traborri" è diviso in due parti: la prima reimpiantata nel 2001 a Sangiovese e Merlot, la seconda nel 2007 solo a Sangiovese; "Alberello", un vigneto di solo Sangiovese (ceppi del 2001 e del 2014) condotto con questo sistema di allevamento a densità elevata; "Teodoro" vigneto di 2 ettari piantato a Sangiovese nel 2014 e dedicato da Svetlana Frank a suo nipote; "Carlo" impiantato nel 2014 ospita Sangiovese e una piccola percentuale di Mammolo; "Terrazze" vigneto di mezzo ettaro terrazzato, coltivato a Trebbiano e Sangiovese; "Bosco" vigneto di un ettaro circondato da un bosco, piantato nel 2001; "Gittori" vigneto di 3,5 ettari a 460 metri sul livello del mare in affitto da 25 anni ed acquistato nel 2019, in possesso della menzione "Vigna"; "Vertine" 2 ettari a vigneto a San Donato in Perano (520 metri sul livello del mare) dal 1997 di proprietà aziendale; "San Martino al Vento" 2 ettari e mezzo a 500 metri di altezza, piantati nel 2010 a Sangiovese; "La Casina" vigna di 2 ettari posta a 550 metri sopra a Barbischio. Il Chianti Classico 2021 è decisamente delizioso. Fiori freschi e cenni fruttati, lampi ferrosi, melograno e sottobosco, ad animare il naso, mentre in bocca il sorso è ritmo, freschezza e sapidità.

(fp)

LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Vigna Grospoli

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 57,00
Azienda: [Società Agr. S.M.T. Pile e Lamole](#)
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Andrea Daldin

Da un vigneto di Sangiovese coltivato ad alberello in biologico su una terrazza naturale, a quasi 600 metri di altezza sul livello del mare, nasce il Gran Selezione "Vigna Grospoli", che prende il suo nome proprio da questo appezzamento. La versione 2019 è, senza fare inutili giri di parole, un vino di grande raffinatezza aromatica, dai profumi sussurrati di piccoli frutti rossi, cenni ferrosi e spezie, e dalla bocca altrettanto fine ed elegante, ritmata nel suo sviluppo leggiadro e profondo, come a Lamole si conviene. Qui il Gruppo Santa Margherita è proprietaria, probabilmente, della sua cantina più significativa, Lamole di Lamole, da cui escono etichette di pregevole personalità.

(fp)

VILLA LE CORTI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Don Tommaso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 9.300
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: [Le Corti Società Agricola](#)
Proprietà: Duccio Corsini
Enologo: Claudio Gigliani, Carlo Ferrini

La stirpe fiorentina dei Corsini ha una storia molto antica costellata di ruoli importanti in campo commerciale, finanziario, politico, ecclesiastico e agricolo. La Fattoria Le Corti a San Casciano il Val di Pesa entra a far parte dei possedimenti familiari nel 1363, cui si aggiunge la Tenuta Marsiliana in Maremma nel 1759. Nel Chianti Classico i 230 ettari di proprietà sono dedicate per lo più al bosco e i grappoli migliori dei 50 ettari a vigneto confluiscono nel Don Tommaso, che affina per 16 mesi in tonneau: la versione 2019 è concentrata nei profumi di fiori rossi e frutta nera, spezie dolci e agrumi, ma la trama del sorso è larga, garbatamente sapida e fresca, ammandorlata nel finale.

(ns)





I FABBRI

Docg Chianti Classico Lamole

Vendemmia: 2021
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 14.000
 Prezzo allo scaffale: € 22,00
 Azienda: [I Fabbri](#)
 Proprietà: Susanna Grassi
 Enologo: Marco Chellini

A Lamole bisogna proprio volerci arrivare e la strada che porta a oltre 600 metri di altezza è tortuosa ma zeppa di scorci mozzafiato. Qui fa spesso fresco anche d'estate, complici i boschi fitti e i ripidi pendii, ed è qui che Susanna, gentile generazione della famiglia Grassi, ha fondato I Fabbri, a partire dalla proprietà vitata di Casole che appartiene loro dal 1600. Sono 7,5 gli ettari che coltiva a Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano Toscano, Malvasia Lunga del Chianti e San Colombano, condotti a biologico su muretti a secco a terreno sabbioso. Il Chianti Classico Lamole 2021 è ancora una volta delizioso: scarico nel colore, succoso in bocca, di una finezza e profondità materica e olfattiva da manuale.

(ns)

CASTELLO DI MONSANTO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
 Bottiglie prodotte: 220.000
 Prezzo allo scaffale: € 30,00
 Azienda: [Fattoria di Monsanto S. Agricola](#)
 Proprietà: Laura e Fabrizio Bianchi
 Enologo: Andrea Giovannini

Castello di Monsanto è nato dalla scintilla scoccata nel 1961 fra Aldo Bianchi e quel poggio a Barberino Tavarnelle, trasmessa poi al figlio Fabrizio e quindi alla nipote Laura. Una scintilla imbottigliata già nel 1962 con un cru (la Gran Selezione il Poggio), rarissimi a quel tempo, e questa Riserva, fra le più antiche d'Italia. La vinificazione in parcelle dei vigneti di Monsanto permette ai Bianchi di scegliere, dopo ogni vendemmia, quali botti andranno a formare questa etichetta, che dall'annata 2019 ha sviluppato eleganti note floreali ed ematiche, che si ravvivano nel sorso dolce-acidulo di piccoli frutti di bosco speziati, reso persistente da una trama tannica fitta e sapida, ma educata.

(ns)

LA MONTANINA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
 Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo
 Bottiglie prodotte: 1.300
 Prezzo allo scaffale: € 15,00
 Azienda: [Azienda Agricola La Montanina](#)
 Proprietà: Oretta Leonini, Bruno Mazzuoli
 Enologo: Maurizio Alongi

L'azienda di proprietà di Oretta Leonini e Bruno Mazzuoli, posta a Monti in Chianti, nella parte sud della Uga di Gaiole in Chianti e, probabilmente, anch'essa in procinto di diventare una Unità Geografica Aggiuntiva, produce Chianti Classico solidi e di impostazione classicheggiante, dallo stile sobrio e ben ancorato alla tradizione. Il Chianti Classico Riserva 2019 - sfruttando le qualità di un'annata particolarmente significativa per l'areale chiantigiano - possiede profumi di fiori, sottobosco, terra e pietra focaia, con qualche tocco affumicato a rifinitura. In bocca, il sorso è sapido, polposo e continuo con la fragranza acida a marcare un finale contrastato, definito e profondo.

(fp)

TENUTA DI LILLIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2019
 Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Merlot
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Prezzo allo scaffale: € 30,00
 Azienda: [Tenuta di Lilliano](#)
 Proprietà: famiglia Ruspoli
 Enologo: Lorenzo Landi

La Tenuta di Lilliano, 36 ettari a vigneto a biologico, per una produzione di 150.000 bottiglie, rappresenta una delle migliori espressioni dell'Unità Geografica Aggiuntiva Castellina in Chianti. Imbottigliamento e commercializzazione iniziarono nel 1958 per iniziativa della principessa Eleonora Ruspoli Berlingieri, la cui famiglia acquistò la tenuta nel 1920, mentre Giulio e Pietro Ruspoli sono gli attuali proprietari. Il Chianti Classico Gran Selezione 2019 profuma di frutti chiari e scuri con tocchi di grafite, sottobosco e spezie. La progressione gustativa possiede tannini raffinati e vivacità acida ben proporzionata, terminando con un finale sul frutto e con tocchi di pietra focaia.

(fp)

VINTAGE



MELINI

Doc Chianti Classico Fattoria La Selvanella

Vendemmia: 1969
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 99.754
 Prezzo allo scaffale: n. d.
 Azienda: [Azienda Agricola Melini](#)
 Proprietà: Gruppo Italiano Vini
 Enologo: Nunzio Capurso

Il Cru La Selvanella è un vigneto a corpo unico di 50 ettari, posto nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, ad un'altezza sul livello del mare che va dai 350 ai 600. I suoli sono caratterizzati dalla presenza del Macigno del Chianti e di formazioni di Sillano (marne calcaree e galestro), con qualche affioramento di Pietraforte. Il Sangiovese piantato a La Selvanella è il risultato di una selezione massale degli anni '60 del secolo scorso e alcuni ceppi di quel primo nucleo sono ancora oggi in produzione. Con la vendemmia 1969, arriva la prima annata del Chianti Classico La Selvanella (che non riportava ancora la dicitura "Riserva"), uno dei primi vini della denominazione ad indicare in etichetta il nome del vigneto da cui era ottenuto. Si tratta di un vino ancora in perfetta forma che evidenzia aromi affascinanti frutto di una naturale quanto bella evoluzione, indugendo su rimandi ai fiori appassiti, alla terra, al sottobosco, ai funghi alla cenere e alla grafite. In bocca, il vino è tonico e contrastato e dal finale lungo e ancora fragrante sul frutto. L'azienda chiantigiana Melini fa parte del Gruppo Italiano Vini.

(fp)

L'OUTSIDER



RICASSOLI

Toscana Igt Vin Bianco Castello di Brolio San Barnaba

Vendemmia: 2020
 Uvaggio: Trebbiano
 Bottiglie prodotte: 5.650
 Prezzo allo scaffale: € 49,00
 Azienda: [Barone Ricassoli Società Agr.](#)
 Proprietà: Francesco Ricassoli
 Enologo: Carlo Ferrini

In tutto 1,18 ettari, la vigna di Sanbarnaba, una piccola particella del podere di Tarci, reinnestata nel 2018 con una selezione massale aziendale di Trebbiano: è da qui che comincia il percorso del "Vin Bianco" di Brolio, legato alla tradizione ma interpretato alla maniera contemporanea. La leggenda vuole che in quel podere fosse stato eretto a difesa dalla grandine un tabernacolo dedicato a Sanbarnaba, protettore delle vigne e a lui è stato intitolato vino e vigna. L'universo bianchista, lo sappiamo, è oggi forte più che mai e la scelta del Trebbiano effettuata dal Castello di Brolio si inserisce in un filone in crescita nell'areale del Chianti Classico, che segnala un ritrovato interesse per una varietà storica e significativa per tutto il comprensorio. La versione 2020 è vinificata in anfore di cocciopesto toscano, con macerazione sulle bucce della durata di tre mesi ed un'ulteriore maturazione di un anno in anfora, in acciaio e in tonneau di secondo e terzo passaggio. Al naso prevalgono le note di limone e mela maturi, con tocchi leggermente ammandorlati. In bocca, il sorso è sapido e salino, terminando con un finale ben profilato su echeggi di frutta secca.

(fp)



OBSEQUIUM

BORGO SAN JACOPO, 17/39 - FIRENZE

Non lontano da Ponte Vecchio, nel centro di Firenze, si trova l'[Enoteca Obsequium](#) (tel. +39 055 216849) vera e propria boutique del vino. Un piccolo paradiso per gli appassionati dove è possibile acquistare ed assaggiare vini toscani (con il Gallo Nero a fare da "padrone di casa"), italiani e francesi, degustare tagliari con formaggi e salumi tipici oltre ad altre specialità enogastronomiche:

COSA VENDE

Argiolas, Nasco di Cagliari Iselis 2021 - € 28,00

Bianco fragrante e saporito ottenuto da un antico vitigno sardo

Gaja, Barolo Dagromis 2018 - € 104,50

Un "mostro sacro" che almeno una volta vale la pena assaggiare

Monteraponi, Toscana Trebbiano 2021 - € 98,50

Interpretazione intrigante di un vitigno spesso sottovalutato

Monte Rossa, Brut Satèn Franciacorta Sansevé - € 36,00

Bollicine briose per un vino dedicato a chi ha voglia di festeggiare

Ferrari, Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 - € 175,00

Lo spumante italiano per eccellenza, senza se e senza ma

Argiano, Toscana Rosso Solengo 2018 - € 91,00

Supertuscan ilcinese capace di confrontarsi con il Brunello

Tenuta di Trinoro, Toscana Rosso Palazzi 2015 - € 285,50

Splendida ed intensa interpretazione del Merlot

Isole e Olena, Toscana Rosso Cepparello 2019 - € 142,00

Un riferimento per conoscere i segreti del Sangiovese chiantigiano

Tenuta Fertuna, Toscana Bianco Doppello 2021 - € 25,00

Originale Sangiovese vinificato in bianco

Originale Sangiovese vinificato in bianco

Una delle etichette di riferimento della Champagne più classica

COSA CONSIGLIA

Querciabella, Chianti Classico 2019 - € 34,00

Rosso dai profumi sfumati e progressione gustativa densa e articolata

Castello di Bossi, Chianti Classico Berardo Riserva 2018 - € 41,50

Profumi intensi e bocca di grande spessore per questa Riserva

Monsanto, Chianti Classico Gran Selezione Il Poggio 2017 - € 69,00

Uno dei Sangiovese più intriganti espressi dalla denominazione

Rocca delle Macie, Chianti Classico Gran Sel. Sergio Zingarelli 2012 - € 63,00

Raffinata ed elegante la prima Gran Selezione di Rocca delle Macie

Ricasoli, Chianti Classico Gran Selezione Ceniprimo 2019 - € 77,00

Uno strepitoso vino di territorio, prodotto dall'azienda storica per eccellenza

Brancaia, Chianti Classico 2020 - € 20,00

Eleganza e bevibilità sempre al primo posto

Val Delle Corti, Chianti Classico 2019 - € 27,00

Uno dei Chianti Classico più intriganti che si possano assaggiare

Istine, Chianti Classico 2020 - € 21,00

Delicatezza aromatica e gusto sapido e ben ritmato per il "base" di Angela Fronti

Vallepiciola, Chianti Classico 2019 - € 19,50

Interpretazione generosa e solare del Chianti Classico

Dievole, Chianti Classico 2019 - € 23,50

Misurato e ben profilato questo rosso di beva incalzate e scorrevole

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MARCHESI ANTINORI

Dgc Chianti Classico Marchese Antinori Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet

Bottiglie prodotte: 320.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Il Marchese Antinori Riserva 2020 possiede bouquet di ampio spessore dai profumi di frutti di bosco rossi e neri, pepe e altre spezie, violetta selvatica, sottobosco estivo e un fine tocco di pietra focaia. Tannini ben estratti in grande armonia con acidità e frutto, per una beva di rara piacevolezza e persistenza aromatica, mentre il finale è ravvivato da una fresca nota agrumata. Per la famiglia Antinori, il Chianti Classico rappresenta la denominazione che profuma "di casa" e, soprattutto nel recente passato, è tra le colline chiantigiane che la [griffe fiorentina](#) ha non solo materialmente costruito il suo futuro, con l'[avveniristica cantina di Bargino](#), ma ha anche riaffermato il proprio baricentro produttivo in Toscana. Oltre alle storiche proprietà rappresentate dalle tenute di Villa Antinori (Villa del Cigliano), Péppoli, Tignanello e Badia a Passignano, l'azienda fiorentina ha infatti acquisito, solo per fare alcuni esempi, i vigneti di San Sano (Uga Gaiole in Chianti) e Capraia (Uga Castellina in Chianti), consolidando significativamente la propria presenza nella denominazione del Chianti Classico.

(are)

LA SORPRESA



CAFAGGIO

Dgc Chianti Classico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Società Agr. Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo

Enologo: Attilio Pagli

Il Chianti Classico 2020 di Cafaggio, maturato per un anno in legno grande, dimostra che l'azienda, oggi a conduzione trentina, sta finalmente maturando la propria esperienza tra le colline chiantigiane. I suoi profumi sono fragranti e ruotano attorno ad un raffinato incrocio tra piccoli frutti rossi, spezie e rimandi al sottobosco. Anche in bocca, il vino è ben profilato, scorrevole gustoso e dal finale in crescendo. Fu la famiglia Farkas ad avviare, negli anni '70 del secolo scorso, questa realtà tra le cantine di riferimento del suo areale, ovvero la "Conca d'Oro" dell'attuale Uga di Panzano in Chianti. Cafaggio dispone di 30 ettari a vigneto ed oggi è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento, che l'ha rilevata nel 2016. La gestione tecnica è affidata ad una coppia di tecnici di tutto rispetto: Ruggero Mazzilli, che cura la parte agronomica, valorizzando le caratteristiche peculiari dei suoli di Panzano in Chianti, e l'enologo di grande esperienza Attilio Pagli, noto, tra le altre cose, per la sua particolare sensibilità verso il Sangiovese.

(pf)



SPUNTATURE

IL CHIANTISHIRE

(FP)

La terra che oggi vede il proprio successo amplificarsi è una terra che non si identifica con quella che fu. Se i colli sono identici, lo scenario è mutato: alla geometria delle terrazze dai filari di aceri e viti si è sostituita quella dei vigneti piantati con tecniche moderne. Si può ancora riconoscere la dimora rustica di un mezzadro, ma chi vi visse non la riconoscerebbe: l'architetto ne ha rispettato le linee essenziali, la struttura antica però conta elementi estetici e strumenti tecnologici che ne fanno un bene privo di rapporti con ciò che quella casa fu per secoli. Salvo poche eccezioni, le grandi fattorie del Chianti sono state smembrate e abbandonate dai vecchi proprietari di lunghe dinastie e dai mezzadri, attirando nuovi possessori: società assicurative, multinazionali di bevande, magnati dell'industria e della finanza, professionisti, gente di spettacolo, mercanti d'arte, per lo più tedeschi o inglesi. L'attrazione verso il comprensorio iniziata negli anni '70, ha fatto del Chianti un luogo comparabile alle [aree turistiche più di moda, dove il vino svolge un ruolo capitale](#). Impostosi, tra mille resistenze, nell'aristocrazia enologica europea, il Chianti Classico partecipa, col proprio blasone a nobilitare il territorio, traendo, a sua volta, i benefici del prodotto che meglio simboleggia, in un ricordo o in un dono: la terra oggetto di tanta considerazione, oggi con il suo [sistema delle ville-fattoria candidato all'Unesco](#). Un fermento che registriamo nelle nostre monografie (2018-2019-2020-2021-2022) e che continua anche negli [assaggi del 2023](#), offrendo una molteplicità di aziende che avrebbero meritato le pagine della nostra Newsletter come, solo per fare alcuni esempi, Arceno, Tenuta Casenuove, Carpineto, Arillo in Terrabianca, Vallepicciola, Terreno, Dievole, Querciabella, Folonari, Rocca di Castagnoli, Cecchi e che troverete presto, insieme ad altre, nei [Vini di WineNews](#).

IL BUONO DEL TERRITORIO



BISTECA FIORENTINA

MACELLERIA PARTI
VIA SENESE, 33/35
SAN DONATO IN POGGIO (FI)

Tel: +39 055 8072952

Sito Web: www.macelleriaparti.it

Nelle terre del Chianti Classico, la bistecca alla fiorentina è, naturalmente, una istituzione, viatico obbligatorio per apprezzare al massimo i rossi del Gallo Nero. Si ottiene, come noto, dal taglio della lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena procedendo verso la coda) del vitellone (bovino con età compresa dai 14 ai 18 mesi) ed ha nel mezzo l'osso a forma di "T", tant'è che gli anglosassoni la chiamano "T-bone steak", con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. A San Donato in Poggio, la macelleria Parti, fondata nel 1970 dai coniugi Danilo e Lucia ed oggi coadiuvati al bancone anche dal figlio Emiliano e dal nipote Filippo, basa la sua fama proprio su questa specialità. La macelleria lavora esclusivamente carni di razza "piemontese" e "garronese" provenienti dall'allevamento di Luigi Carlo Vallino, che ne certifica l'assenza nelle loro carni di cortisonici e antibiotici per l'intero periodo di ingrasso e maturazione di ciascun capo. Il taglio della vera bistecca fiorentina non deve essere inferiore ai 4 centimetri di spessore e la cottura deve essere fatta rigorosamente alla brace, 4-5 minuti per lato con aggiunta di sale e pepe. A cottura ultimata è necessario, classicamente, un filo d'olio extra-vergine di oliva. Alla sua fondazione si trattava di una piccola bottega di macelleria, ma nel tempo l'attività della famiglia Parti si è ingrandita e articolata con la produzione di una vasta gamma di salumi toscani e la preparazione di una varietà di prodotti pronti a cuocere e cotti.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA PASSO DOPO PASSO - ROCCA DELLE MACIE

LOC. FIZZANO - CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Tel: +39 0577 737223

Sito Web: passodopopassoosteria.com

L'Osteria Passo dopo Passo a Castellina in Chianti, che si trova nella Tenuta di Fizzano - fiore all'occhiello di Rocca delle Macie, è il lato gourmet della famiglia Zingarelli. Fresco di stella Michelin, il locale - gestito da Giulia Zingarelli (figlia di Sergio Zingarelli, patron della cantina chiantigiana) e dallo chef Maurizio Bardotti, capace di interpretare con mano sicura e materie prime d'eccellenza un'elegante cucina di territorio dai tocchi internazionali - rappresenta il perfetto pendant con un'impresa vitivinicola ormai saldamente collocata nell'Olimpo produttivo nazionale. Un percorso segnato dalle intuizioni enoiche di Italo Zingarelli (padre di Sergio), produttore e regista cinematografico che ha fondato Rocca delle Macie nel 1973 (e a cui la famiglia Zingarelli ha dedicato il primo Museo italiano - "Museo Italo-Trinità" - che affianca vino & cinema) e che sta per festeggiare, il prossimo giugno, il traguardo delle "nozze d'oro" con il Chianti Classico.

LA TOP 5 DI "PASSO DOPO PASSO"

- 1° Querciabella, Chianti Classico 2020 - € 40,00**
Storico Chianti Classico aromaticamente ben profilato e dal gusto accattivante
- 2° Tenuta di Lilliano, Chianti Classico 2020 - € 26,00**
Predominano fragranza e ritmo in questo rosso dalla timbrica contemporanea
- 3° Rocca delle Macie, Chianti Classico Gran Selezione Tenuta Fizzano 2019 - € 45,00**
Gran Selezione che punta tutto su finezza aromatica ed equilibrio gustativo
- 4° San Fabiano Calcinai, Chianti Classico 2020 - € 24,00**
Rosso dai profumi decisi e dall'articolazione gustativa misurata
- 5° Rocca delle Macie, Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli 2016 - € 110,00**
Una grande annata per un rosso di razza dal gusto e dagli aromi scintillanti



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 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

