

Chianti Classico, il suo futuro è scritto nella terra

Alla Chianti Classico Collection 2017 di Firenze presentate le nuove annate del vino toscano. Con tante belle sorprese...

16-02-2017



Si è svolta alla Leopolda di Firenze l'edizione 2017 della Chianti Classico Collection, organizzata dal Consorzio Vini Chianti Classico, con 185 produttori presenti

Dove sta andando il Chianti Classico (<http://www.chianticlassico.com>)? Qual è la strada per il futuro? La risposta arriva dalla Chianti Classico Collection 2017 (<http://www.chianticlassico.com/chianti-classico-collection/>), che si è svolta in questi giorni a Firenze, alla Stazione Leopolda, con la presenza di 675 etichette del *Gallo Nero* diverse presentate da 185 aziende differenti (con un aumento di partecipazione del 30% rispetto a soli 4 anni fa).

La strada intrapresa sembra quella più logica ma al contempo quella lastricata da più ostacoli: rivitalizzare la tradizione e la storia di un territorio, far emergere l'identità del *Chianti Classico* andando oltre a concetti, ormai superati, di internazionalizzazione dei vini per cercare di piazzarli all'estero.

Prima di parlare di qualità, evidenziamo una statistica: il 22% del *Chianti Classico*, secondo le statistiche fornite dal Consorzio Vino Chianti Classico (<http://www.chianticlassico.com>), viene venduto in Italia. Un dato certamente significativo, se pensiamo che alcune produzioni toscane hanno percentuali sicuramente inferiori di penetrazione nel mercato di casa nostra. Stiamo comunque parlando di un vino esportato in 130 paesi del mondo, primo fra tutti gli Stati Uniti d'America con il 32%. La produzione annua si attesta attorno ai 38 milioni di bottiglie all'anno.



Era possibile assaggiare oltre 600 vini delle ultime annate in commercio

Il *Chianti Classico*, però, vuole uscire dal terribile stereotipo del "vino per gli americani" e soprattutto dal quel pregiudizio del vino "fatto" per gli americani o comunque per il mercato internazionale. Dalla *Chianti Classico Collection* si torna con la sensazione che i produttori vogliono valorizzare il loro enorme patrimonio, basato su quel Sangiovese che rappresenta la storia e la tradizione, le radici e le identità della Toscana. Un *Chianti Classico* che non vuole scimmiettare i parenti stretti di Montepulciano e, soprattutto, di Montalcino, ma che vuole uscire alla distrazione come un vino magari meno longevo, ma dalla grande bevibilità.

Assaggiando tutti i 76 Chianti Classico 2015 in anteprima, si è notato che sono pochi (anche se non pochissimi) i produttori che scelgono di utilizzare anche vitigni internazionali, in particolare il *Merlot*, nell'uvaggio del loro vino (da disciplinare, il minimo di *Sangiovese* è l'80%, il rimanente è composto da vitigni a bacca rossa autoctoni o internazionali autorizzati). La maggior parte utilizza *Sangiovese* in purezza, o al massimo si aiuta in minima parte con *Colorino*, *Canaiole* o *Malvasia nera*. L'idea è quella di *Chianti Classici* piuttosto puliti, con radici nel passato, ma con uno sguardo al futuro, dove la finezza e la pulizia al naso diventano molto più importanti rispetto a complessità e struttura.



L'annata 2015 è molto interessante: vini con radici nella tradizione, ma che guardano al futuro

Nel 2015, però, vista l'annata positiva in queste zone, qualcuno ha un po' forzato la mano, cercando di passare da un *Chianti Classico* "entry level" (per non chiamarlo base, altrimenti qualcuno potrebbe offendersi) a un vino già più importante e strutturato, con però il grosso difetto di avere tannini troppo giovani e irruenti, penalizzando il prodotto dal punto di vista della bevibilità.

Ma ci sono state davvero numerose interpretazioni dell'annata, comunque ottima, che ci hanno impressionato. Tra queste segnaliamo [Borgo Casa al Vento](http://www.borgocasaalvento.com/it/home) (<http://www.borgocasaalvento.com/it/home>), con già un ottimo equilibrio in bocca, [Castagnoli](http://www.castagnoliwine.com/it/vigneto) (<http://www.castagnoliwine.com/it/vigneto>), dai profumi molto netti e dalla grande bevibilità, [Colle Bereto](http://www.collebereto.it) (<http://www.collebereto.it>), con un naso molto complesso (anche se ha bisogno di qualche mese in bottiglia per amalgamarsi perfettamente) e un gusto molto ricco e pieno, [Famiglia Nunzi Conti](http://www.famiglianunziconti.it) (<http://www.famiglianunziconti.it>), con una leggera e piacevole nota speziata, [Fattoria San Giusto a Rentennano](http://www.fattoriasangiusto.it) (<http://www.fattoriasangiusto.it>), molto "classico" e beverino, [L'Erta di Radda](http://ertadiradda.it) (<http://ertadiradda.it>), più complesso e con un frutto maturo ben presente, e [Bandini Villa Pomona](http://fattoriapomona.it) (<http://fattoriapomona.it>), avvolgente e piacevole.

Complessivamente, possiamo dire che il 2015 è un'annata di quelle da tenere d'occhio. Dal futuro roseo. Anzi rosso rubino, come il *Chianti Classico* del *Gallo Nero*.



a cura di
Raffaele Foglia

giornalista de *La Provincia*, è sommelier e grande appassionato di whisky scozzesi e birra, soprattutto quella artigianale italiana

Condividi

Like Share 15 Tweet G+ 0

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo

Ultimi articoli pubblicati



26-02-2017

Merano Wine Awards, a Identità con 250 vini e 80 aziende

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16311/in-cantina/merano-wine-awards-a-identita-con-250-vini-e-80-aziende.html?p=0>)



23-02-2017

Brunello di Montalcino 2012, è davvero un gran bel benvenuto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16282/in-cantina/brunello-di-montalcino-2012-e-davvero-un-gran-bel-benvenuto.html?p=0>)



20-02-2017

Vino Nobile di Montepulciano e la difficile annata 2014

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16274/in-cantina/vino-nobile-di-montepulciano-e-la-difficile-annata-2014-.html?p=0>)



17-02-2017

San Gimignano e una Vernaccia che deve emergere

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16260/in-cantina/san-gimignano-e-una-vernaccia-che-deve-emergere.html?p=0>)



16-02-2017

Chianti Classico, il suo futuro è scritto nella terra

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16236/in-cantina/chianti-classico-il-suo-futuro-e-scritto-nella-terra.html?p=0>)



02-02-2017

Angelo Gaja: vi spiego perché il vino è natura, certe bibite no (e fanno male)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16190/in-cantina/angelo-gaja-vi-spiego-perche-il-vino-e-natura-certe-bibite-no-e-fanno-male.html?p=0>)



30-01-2017

Dom Pérignon Rosé: ricco e da bere generosamente

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16178/in-cantina/dom-perignon-rose-ricco-e-da-bere-generosamente.html?p=0>)



29-01-2017

83 sfumature di Amarone 2013

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16174/in-cantina/83-sfumature-di-amarone-2013.html?p=0>)



27-01-2017

L'eleganza del San Leonardo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16155/in-cantina/leleganza-del-san-leonardo.html?p=0>)



19-01-2017

I vini naturali di Cantina Ninni raccontano l'identità spoletina

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16094/in-cantina/i-vini-naturali-di-cantina-ninni-raccontano-lidentita-spoletina.html?p=0>)



15-01-2017

Il vitigno dimenticato e la dinastia della seta

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16074/in-cantina/il-vitigno-dimenticato-e-la-dinastia-della-seta.html?p=0>)



12-01-2017

Borgo San Daniele, profumi di Friuli

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16054/in-cantina/borgo-san-daniele-profumi-di-friuli.html?p=0>)



10-01-2017

Il profumo delle vigne di Napoli

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16048/in-cantina/il-profumo-delle-vigne-di-napoli.html?p=0>)



05-01-2017

Pojer e Sandri, energia e umiltà

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16023/in-cantina/pojer-e-sandri-energia-e-umilta.html?p=0>)

30-12-2016



10 bollicine italiane per le feste

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16010/in-cantina/10-bollicine-italiane-per-le-feste.html?p=0>)



27-12-2016

Il mare d'inverno del Passito

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16002/in-cantina/il-mare-dinverno-del-passito.html?p=0>)



23-12-2016

Nel cuore del Gavi

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15990/in-cantina/nel-cuore-del-gavi.html?p=0>)



18-12-2016

Storia del numero 1 del Pinot Nero

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15959/in-cantina/storia-del-numero-1-del-pinot-nero.html?p=0>)



15-12-2016

L'arte dello Champagne

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15817/in-cantina/larte-dello-champagne.html?p=0>)



12-12-2016

Marsala a tutto pasto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15708/in-cantina/marsala-a-tutto-pasto.html?p=0>)

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/6/chef-e-protagonisti.html>)

Ricette

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/8/presentazione-congresso.html>)

Rubriche

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html>)

Partners

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/84/partners.html>)

A tavola con noi

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html>)

Home (<http://www.identitagolose.it>)

Chi siamo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html>)

Contatti

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html>)

Cookie Policy

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html>)

Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale (<http://www.identitagolose.it>)

Identità web food protagonists

(<http://www.identitagolose.com>)

congresso internazionale di cucina

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/8/cose-il-congresso.html>)

mappa sito

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/102/14992/sitermap/An.html>)

Guida 2017

(<http://www.guidaidentitagolose.it/>)

FEED RSS

Rubriche

(http://www.identitagolose.it/ermes/sito/feed/it/_rubriche/)

Cartella stampa

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/162/cartella-stampa.html>)

Chi siamo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html>)

Sede

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede-milano-congressi.html>)

Rassegna stampa

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/91/rassegna-stampa.html>)

Albo d'oro premiati

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/134/albo-d-oro-premiati.html>)

EDIZIONE 2017

Presentazione 2017

(<http://www.identitagolose.it/sito/it//49/presentaz-2017.html>)

Programma 2017

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/147/program-2017.html>)

Iscrizioni

(<http://www.identitagolose.it/sito/it//122/iscrizioni-congresso-2017.html>)

Accrediti stampa

(<http://www.identitagolose.it/sito/it//124/accrediti-stampa.html>)

EVENTI

Milano FOOD&WINE Festival

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html>)

Roma FOOD&WINE Festival

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html>)

Identità London

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html>)

Identità New York

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html>)

Grandi cuochi all'Opera
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/156/grandi-cuochi-all-opera.html>)

Identità Golose a Host
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/159/identita-golose-a-host.html>)

Tutti a Tavola!! #spesaalmercato
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaalmercato.html>)

Identità di libertà
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/54/identita-di-liberta.html>)

Qoco
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco.htm>)

Un risotto per Milano
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html>)

Shanghai
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/55/shanghai.h>)

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962
t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536
