



Le 8 cantine più convincenti alla Chianti Classico Collection 2024

Grande festa alla Stazione Leopolda di Firenze per il Consorzio del Chianti Classico che quest'anno non solo presenta le nuove annate ma soffia anche sulle sue prime cento candeline

Il **Consorzio del Chianti Classico** spegne quest'anno le sue prime 100 candeline. Il Gallo Nero, simbolo di uno dei vini più iconici e celebrati d'Italia, ha cantato instancabilmente per 36.525 giorni di fila senza perdere mai la voce, al contrario si è fatto sempre più eloquente, erudito e determinato.

La lunga storia del Consorzio più antico d'Italia

Con radici antiche e lo sguardo volto verso il futuro, le fondamenta delle arti vitivinicole del **Chianti Classico** risalgono al Medioevo, quando i monaci delle abbazie locali iniziarono a

coltivare uve per la produzione di vino. Ad agevolare l'ascesa di questo nettare di Bacco non fu solo la sua piacevolezza, ma anche il fatto che i vigneti e le cantine fossero posizionate strategicamente lungo la via commerciale tra **Firenze e Siena**.

La Chianti Classico Collection 2024: un secolo di eccellenza e numeri record

Una edizione speciale quella per il centenario, con la **Chianti Classico Collection 2024** che ha registrato numeri da record: **773 vini in degustazione con 221 aziende in presenza**. Gli operatori di settore sono stati circa 2.000, e 350 i rappresentanti della stampa accreditati da tutto il mondo. Alla grande festa di quest'anno si sono uniti, nella seconda giornata, anche 460 appassionati dell'iconico vino che hanno potuto brindare, insieme ai produttori, alla lunga vita del Gallo Nero.



Una degustazione tecnica durante l'evento (Foto © Augusta Boes).

La celebrazione della ricchezza e della diversità

Due giorni non bastano di certo per districarsi tra tanta ricchezza e, a malincuore, è necessario scegliere come organizzare la degustazione. Quest'anno, più che approfondire esclusivamente la nuova annata (la 2022), abbiamo deciso di assaggiare la produzione completa di più cantine possibili nel tentativo di approfondire le sfumature del territorio.

Il Consorzio, dall'anno scorso, ha ufficializzato le sue **Unità Geografiche Aggiuntive (UGA)**

riportate in etichetta esclusivamente nella tipologia **Gran Selezione**, e che indicano l'area di provenienza, senza implicare una qualità superiore del vino. L'intento principale è quello di narrare la storia e l'identità del territorio, **dove l'interpretazione e il fattore umano diventano fondamentali**. Per questo motivo, chi si aspetta di trovare tratti comuni nei vini provenienti dalla stessa UGA potrebbe rimanere deluso.

In cerca di conferme ma anche di novità, vi riportiamo di seguito le Cantine che ci hanno colpito maggiormente, tra quelle che siamo riusciti ad assaggiare.

Le 8 cantine più convincenti in base ai nostri assaggi

Istine – Angela Fronti è la ragazza più rock del territorio e ha scelto il Sangiovese in purezza per tutte le sue melodie. I suoi vini fluiscono sempre con estrema piacevolezza e armonia. Grande energia, conferita da una buona acidità, per il suo vino base di cui abbiamo assaggiato un campione di botte 2022 davvero eccellente. Grandioso il suo cru **Vigna Cavarchione 2021**. Info: www.istine.it



Angela Fronti di Istine (Foto © Augusta Boes).

Isola delle Falcole – Questa piccola e giovane realtà procede spedita sulla strada della freschezza proponendo vini di grande profondità e complessità gusto-olfattiva. Poliedrico ed eloquente nella semantica espressiva il **Chianti Classico Gran Selezione Isola delle Falcole 2019**, da tutto pasto o da meditazione, scegliete voi! Info: www.isoladellefalcole.com



Una selezione di Isola delle Falcole (Foto © Augusta Boes).

Riecine – È una garanzia e non sbaglia un colpo interpretando magistralmente ogni annata. È con il Chianti Classico 2022 che conquista in cuore di tutti, ma la sua fama si sta consolidando sempre di più intorno alla **Gran Selezione Villa Gittori** che anche nel millesimo 2021 riesce a rasentare la perfezione. Info: riecine.it



Gran Selezione Chianti Classico 2020 di Riecine (Foto © Augusta Boes).

Renzo Marinai – Senza girarci troppo intorno, i vini di questa Cantina sono davvero buonissimi. Fresco e scorrevole il **Chianti Classico 2020**, succoso, ghiotto e con lunga chiusura sapida il **Chianti Classico Riserva 2019**, elegante e con un grande potenziale di invecchiamento la **Gran Selezione 2019**. Info: shop.renzomarini.it

Arillo in Terrabianca – Difficile scegliere tra la **Riserva Poggio Croce 2020** e la **Gran Selezione Terrabianca 2019**, entrambe dal bouquet fine ed elegante e dal sorso potente e al contempo teso, fresco e di grande persistenza, perciò ve le consigliamo entrambe. Info: arillointerrabianca.com



La degustazione di Arillo in Terrabianca (Foto © Augusta Boes).

Fattoria di Lamole di Paolo Soggi – Il Chianti Classico Castello di Lamole 2017 è stato uno dei nostri migliori assaggi. Balsamico, scuro e profondo al naso, possiede una coerenza gusto-olfattiva commovente. Suntuosa e di grande eleganza la **Gran selezione Vigna Grospoli 2016**.
Info: www.fattoriadilamole.it

Fattoria Pomona – Vini, grintosi, freschi, eleganti e coinvolgenti esattamente come Monica Raspi che, oltre a condividere con noi i suoi **Chianti Classico 2021** e la superlativa **Riserva 2020**, ci ha dispensato ottimi consigli su come imparare a potare le viti. Info: fattoriapomona.it



I vini di Pomona (Foto © Augusta Boes).

Fattoria San Giusto a Rentennano – Si presenta all'anteprima con due campioni di botte che spaccano, a voler usare un termine del gergo dei giovani che rende perfettamente l'idea di quanto siano buoni. Sia il **Chianti Classico 2022** che la **Riserva Le Baròncole 2021** lasciano con la forte curiosità di riassaggiarli una volta imbottigliati. Info: www.fattoriasangiusto.it

Alla fine, prevale la sensazione che le **UGA** vogliano essere più che altro una nuova **celebrazione della ricchezza e diversità** che questo territorio riesce sempre ad esprimere, con numerosi picchi di eccellenza a fare da interpunzione a un fraseggio in cui la qualità media resta sempre molto alta.

Data di creazione

14/03/2024

Autore

augusta-boes