



## Chianti Classico 2024: un'annata sottile che riapre il dibattito sull'assemblaggio

*Un millesimo che fa riemergere prospettive: tra Sangiovese in purezza e uve complementari, il 2024 riaccende una questione mai del tutto risolta nel Gallo Nero*

Non sarà un'annata che rimarrà nella storia del Chianti Classico. È bene dirlo subito, senza nascondersi dietro a un calice. Questo è apparso evidente nei giorni in cui, alla **Stazione Leopolda**, si sono accesi i riflettori sulla **Chianti Classico Collection**. La 2024, in anteprima, si è presentata con vini croccanti sul frutto, profumati sul floreale, ma per la maggior parte dei campioni esili, iper snelli, ancora un po' scombuscolati in un'armonia che è ben lontana dall'essere puntuale ed elegante.

La **fotografia gustativa è chiara** e parte da un'**acidità in primo piano**, alcol contenuto, tessiture tanniche talvolta sottili, talvolta sorprendentemente graffianti. Il **centro bocca non sempre si distende**. La progressione è lineare più che avvolgente. È un'annata che **gioca quasi tutto sulla freschezza**, che diventa, giocoforza, cifra stilistica ma anche limite strutturale.



Il salone della Stazione Leopolda alla Chianti Classico Collection (Foto © Riccardo Isola).

## Andamento climatico e maturazioni: cosa è successo in vigna

**L'andamento stagionale**, del resto, **spiega molto**. Inverno regolare, piogge cadenzate, temperature nella media. Febbraio e marzo miti, con germogliamento leggermente anticipato. Poi, tra fine aprile e maggio, un rallentamento vegetativo dovuto a temperature sotto media e precipitazioni frequenti, protrattesi anche in giugno. **Un'annata che ha chiesto attenzione agronomica**, presidio fitosanitario, lavoro di cesello in vigna.

L'estate non ha creato stress eccessivi. Le piogge di fine agosto e inizio settembre, insieme a marcate escursioni termiche, hanno allungato la maturazione. Vendemmia dilatata, da dopo metà settembre fino a metà ottobre nelle zone più tardive. Risultato: maturazioni fenoliche raggiunte, ma con spiccata acidità e grado zuccherino non elevato. **Tradotto in bottiglia**: gradazioni più contenute, verticalità marcata, corpo spesso ridotto.

Fin qui la cronaca tecnica. Ma l'analisi che emerge, assaggio dopo assaggio, è un'altra. Ed è una riflessione che condividiamo con [quanto scritto da Wine Surf](#), da anni punto di riferimento per comprendere le dinamiche del vino contemporaneo, e con il suo ideatore **Carlo Macchi**.

«La generale carenza di corpo era prevedibile, un po' meno una tannicità in vari casi pungente e amarognola. – ha detto Macchi con la consueta lucidità – La freschezza è una delle poche armi in possesso di questa vendemmia».



Un momento delle degustazioni alla Chianti Classico Collection 2026 (Foto © Riccardo Isola).

## Le nostre impressioni sull'annata 2024

Una frase che sintetizza perfettamente la **sensazione dominante**. Non è tanto l'acidità a sorprendere, attesa, quanto quella certa **ruvidità tannica** che, in assenza di massa estrattiva e di calore alcolico, rimane più esposta. Per questo, per un assaggio e consumo immediato, **diventa importante l'apporto del Canaiolo e Colorino**, certo. Ma anche Merlot e Cabernet Sauvignon. Uve che, anche in percentuali contenute, hanno portato maggiore rotondità, una tessitura più aggraziata, un naso più disteso, un palato meno pungente. In altre parole, hanno dato una mano a rendere "pronti" i sorsi. A noi però **i campioni che in prospettiva hanno colpito di più** sono comunque da Sangiovese in purezza, come sarà illustrato nella successiva analisi della degustazione.

---

## Purezza o assemblaggio? Il tema interno alla denominazione

Non è un'eresia dirlo. Il **disciplinare del Chianti Classico** consente da tempo l'impiego di vitigni complementari. E la storia recente della denominazione dimostra come l'**equilibrio tra identità e capacità di adattamento sia uno dei suoi punti di forza**. La 2024, sotto questo profilo, potrebbe essere ricordata come l'annata della riscossa delle altre uve.

Attenzione: **non mancano buoni Sangiovese in purezza**. Ci sono campioni che, grazie a selezioni rigorose e a scelte estrattive misurate, riescono a trasformare la verticalità in eleganza filigranata. Ma nella stragrande maggioranza dei casi **è l'assemblaggio a offrire maggiore compiutezza**. Il Canaiolo ammorbidisce, il Colorino irrobustisce il colore e la trama, il Merlot addolcisce gli spigoli, il Cabernet Sauvignon dona struttura e profondità aromatica. Non snaturano: completano.

## Chianti Classico Collection 2024: i numeri

In questo scenario si è inserita la 33<sup>a</sup> edizione della **Chianti Classico Collection**: 223 aziende, 680 etichette, tra cui 190 Riserva e 185 Gran Selezione. Numeri che confermano la vitalità economica della denominazione, sostenuta da una crescita costante di valore e da mercati esteri – Stati Uniti e Canada in primis – sempre più orientati verso le tipologie premium. **Riserva e Gran Selezione** rappresentano oggi oltre la metà del valore complessivo, segnale di un posizionamento alto e consolidato.



Sono state 223 le aziende presenti alla 33<sup>a</sup> edizione della Chianti Classico Collection (Foto © Facebook).

## Un'annata non iconica, ma significativa

La 2024 non sarà iconica. Non avrà la densità del 2022 né la compostezza del 2023. Ma potrebbe rivelarsi un banco di prova interessante per il dibattito interno alla denominazione: purezza varietale contro equilibrio di assemblaggio, tensione contro armonia, verticalità contro ampiezza.

Forse, più che l'annata del Sangiovese trionfante, è l'annata della collaborazione. Un millesimo che ricorda come il vino non sia dogma ma interpretazione. E che, in un contesto climatico sempre più variabile, la capacità di integrare può diventare virtù strategica.

Il Gallo Nero ha costruito la propria forza su un equilibrio sottile tra tradizione e adattamento. La 2024, con la sua freschezza tagliente e le sue magrezze strutturali, non entrerà negli annali come vendemmia memorabile. Ma potrebbe lasciare un segno diverso, cioè quello di aver riportato al centro una verità spesso dimenticata. Anche nel tempio del Sangiovese, talvolta, è l'armonia dell'ensemble a fare la differenza.

## Degustazione Chianti Classico DOCG – Annata 2024

---

## **Fèlsina – Berardenga (Bio – 100% Sangiovese)**

Giovanissimo, ma già centrato. Un Gallo Nero che promette traiettorie ampie: il sorso è vivo, croccante, con quell'energia scalpitante che chiede tempo per distendersi e raccontarsi fino in fondo.

## **Gagliole – Rubiolo (Bio – campione da botte – 100% Sangiovese)**

È ancora un sussurro di cantina, ma l'equilibrio tra respiro e bocca è evidente. Ha misura e compostezza, e quella giovinezza che non è acerbità bensì attesa: si farà, e bene.

Riecine (Bio – 100% Sangiovese)

Teso, fine, quasi nervoso. Le durezza dialogano con le morbidezze in una trama sottile; il frutto si lascia ancora mordere, ma la prospettiva è nitida e luminosa.

## **Ruffino – Santedame (prove da botte – 100% Sangiovese)**

Respiro accattivante e suadente. In bocca è tra i più armonici dell'annata: già oggi offre una sintesi convincente tra freschezza e rotondità.

## **Tregole (Bio – 100% Sangiovese)**

Più evoluto nel profilo rispetto ai coetanei, affascina per un tocco fumé che impreziosisce il quadro. Struttura e profondità lasciano intuire longevità.



– Foto © Facebook Chianti Classico –

## **Chianti Classico DOCG Riserva 2023**

### **Brancaia (Bio – 80% Sangiovese, 20% Merlot)**

Crocantezza e tensione verde ben governata. La spalla acida sostiene un frutto nitido; il tannino è integrato, quasi carezzevole.

### **Capraia (100% Sangiovese)**

Eleganza che richiama il sottobosco, muschio bagnato e sfumature vegetali. Il sorso è vivace, armonico, con un respiro rosso che avvolge.

### **Castello di Volpaia (Bio – 100% Sangiovese)**

Un Classico dal timbro green e balsamico. Il vegetale è nobile, mai invadente; in bocca scorre armonioso, con tannino ben cesellato.

### **Guidi 1929 – Guidi (100% Sangiovese)**

Frutto scuro, quasi “black”, con accenti balsamico-amari che rimandano alla macchia

---

mediterranea. Bocca snella, dinamica, pungente quanto basta.

### **Riecine (Bio – 100% Sangiovese)**

Qui il Sangiovese si fa magistrale: suadanza, profondità, eleganza stratificata. Un sorso di grande statura.

### **Tenuta di Arceno (90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon)**

Prospettico e centrato. Respiro e bocca dialogano in equilibrio; belle le nuance pepate, con tannino integrato e preciso.

## **Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2023**

### **Fèlsina – Rancia (100% Sangiovese – Castelnuovo Berardenga)**

Eleganza affilata. Sferzata agrumata e di sottobosco, sorso tagliente con mordente che scolpisce il palato.

### **Tenuta di Arceno – Campolupi (95% Sangiovese, 5% Colorino – Castelnuovo Berardenga)**

Rosso fruttato, con accenti ematici e agrumati nobili. Sapidità ben calibrata e lunghezza che accompagna con passo sicuro.

### **Setriolo – Rondinelle (Bio – 100% Sangiovese – Castellina)**

Elegante sapidità in primo piano, freschezza e croccantezza vibrante. Trama tannica fitta ma integrata, di bella precisione.

## **Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2022**

### **Querceto di Castellina – Sei (Bio – 100% Sangiovese – Castellina)**

Il nostro miglior assaggio: armonia compiuta, equilibrio in ogni sfaccettatura. Un vino che tiene insieme energia e profondità con naturalezza disarmante.

### **Fontodi – Vigna del Sorbo (Bio – 100% Sangiovese – Panzano)**

Ancora in fase “vinoso”, ma già complesso. Eleganza e balsamicità fine, persistente, che accompagna un sorso di grande respiro.

### **La Vigna di San Martino ad Argiano (100% Sangiovese – San Cassiano)**

Frutto nero maturo e una bocca straordinariamente armonica, di fine gustosa intensità.

### **Istine – Vigna Casanova dell’Aia (Bio – 100% Sangiovese – Radda)**

Il più ipogeo: terroso, austero, fiero. Un sorso nobile, che parla la lingua severa e magnetica di Radda.

### **Tolaini – Vigna Montebello Sette (100% Sangiovese – Castelnuovo Berardenga)**

Vitale ed elegante, esplosivo nei richiami ematici, agrumati e balsamici. Un equilibrio dinamico che lascia il segno.

#### **Data di creazione**

17/02/2026

#### **Autore**

riccardo-isola