



Chianti Lovers & Rosso Morellino 2024: i nostri migliori assaggi

L'Anteprima che si è svolta lo scorso 18 febbraio presso la Fortezza da Basso di Firenze, ha riunito Chianti e Morellino di Scansano. Una dimostrazione di come si possa far squadra per promuoversi congiuntamente sul mercato nazionale ed estero. Vi raccontiamo delle etichette che abbiamo apprezzato di più

Chianti Lovers & Rosso Morellino 2024 è un'anteprima che si distingue da tutte le altre: due denominazioni diverse per dimensioni, posizione geografica, caratteristiche pedologiche ma con un unico comune denominatore, il **Sangiovese**, si sono unite per presentare alla stampa e agli appassionati i nuovi millesimi.

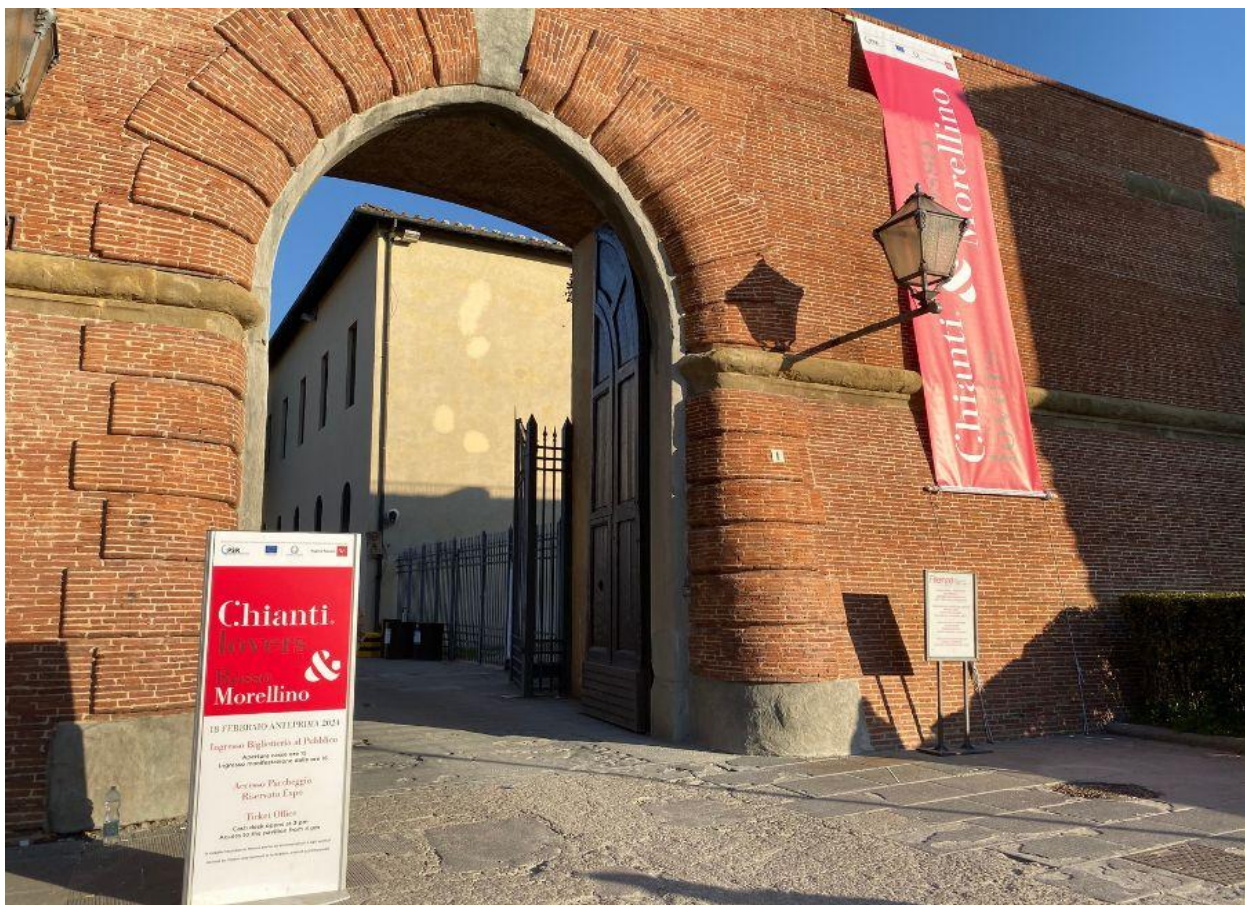
Chianti Lovers & Rosso Morellino 2024: la celebrazione del Sangiovese

L'anteprima del Chianti era partita in solitaria nel 2013, per poi congiungersi con l'areale del **Morellino di Scansano** nel 2020. Un esempio concreto di come si possa **fare squadra e sommare le forze**, con un'attività congiunta di promozione delle due denominazioni sul mercato nazionale e internazionale.

Il **Chianti Docg** è una denominazione vasta (15.000 ettari) suddivisa nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena con le relative diverse menzioni aggiuntive: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rùfina e Montespertoli. Il **Morellino di Scansano Docg**, una gemma poco conosciuta della Maremma, con un territorio molto vario che parte dal mare e arriva fino ai rilievi del Monte Amiata, si estende su 1.500 ettari vitati.

Le annate presentate all'Anteprima di Firenze

Alla **Fortezza da Basso** di Firenze nella sala degustazione dedicata alla stampa, la rosa degli assaggi è ampia: **143 campioni** fra Chianti, Chianti Superiore, Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Senesi, Chianti Montalbano, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Montespertoli, Chianti Rùfina delle annate 2023, 2022 e Riserva 2021, ai quali si aggiungono i **33 campioni di Morellino di Scansano 2023 e Morellino di Scansano Riserva 2021**.



L'ingresso della Fortezza Da Basso a Firenze (Foto © Alessandra Piubello).

Il Chianti nelle annate 2023, 2022 e 2021

E ora, una breve panoramica sulle **annate nel Chianti**: la **2023 è stata particolarmente difficile** per la concomitanza di attacchi di peronospora nel periodo primaverile e per il perdurare delle piogge, oltre alle grandinate. La **2022 ha avuto un andamento climatico disomogeneo e irregolare**, caratterizzato da un'estate dalle alte temperature che ha comunque permesso di portare in cantina uve sane, con un basso impiego di fitosanitari in vigna. Le piogge di fine agosto e inizio settembre e le escursioni termiche hanno salvato l'annata. La **2021 ha subito una gelata primaverile**, ma ha avuto abbastanza apporto idrico e temperature sotto la media fino a maggio inoltrato, permettendo alle piante di gestire le temperature decisamente calde di giugno, luglio e agosto.



Un momento delle degustazioni (Foto © Alessandra Piubello).

Il Morellino di Scansano nelle annate 2023 e 2021

Nell'areale del **Morellino di Scansano la 2023 è stata un'annata complessa**, nella quale si sono registrate piogge continue fino a giugno inoltrato; e qui ha fatto la differenza la capacità dei viticoltori di gestire l'annata. I problemi di peronospora sono stati contenuti e non hanno comportato perdite eccessive. **Il 2021 è stato caratterizzato da un'importante gelata** seguita poi da un'estate siccitosa, un anno oggettivamente difficile dal punto di vista climatico.



Un panorama della Maremma (Foto © Consorzio del Morellino di Scansano).

I 10 migliori assaggi del Chianti

Cominciamo dal Chianti. L'annata 2023 nei calici ha evidenziato note olfattive poco nitide, al palato un certo squilibrio tra acidità e tannini e una scompostezza generale.

Abbiamo apprezzato **Badia di Morrona "I Sodi del Paretaio"**, dalle note di marasca e spezie dolci con un sorso polposo e fresco; **Poggio del Moro "Nu"** dal profilo olfattivo nitido, centrato sulla ciliegia e i frutti rossi e una trama elegante ed equilibrata; **Poggio Tondo di Lorenzo Massart "Le Rancole"**, profumato di erbe aromatiche ad annunciare un buon ritmo e un frutto proporzionato; **Castelvecchio "Santa Caterina"**, dal frutto carnoso e maturo e uno sviluppo gustativo slanciato e lungo; **Le Fonti "Fonti Uno e Due"** dalle note di erbe aromatiche e frutti rossi che preludono un sorso fresco e ben assestato.

Il millesimo 2022 è sembrato più equilibrato nei calici, in particolare segnaliamo **Fattoria Fibbiano "Casalini"**

dal frutto espressivo e dalla trama sapida e ben cesellata; **Colognole “Sinople”** dai sentori di erbe aromatiche, rosmarino in primis, poi frutto polposo e un ritmo vivo di sapida estensione; **Fattoria Uccelliera** con le sue note profonde di frutto scuro, una buona articolazione della materia e una finezza di registro.

Per le Riserve 2021 siamo rimasti colpiti da **Poggio Mori “Bludivigna”** e i suoi profumi di ciliegia e lamponi e un sorso vivo e vibrante fino alla lunga chiusura; **Fattoria Poggio Capponi “Campo alle Ginestre”** dalle note di prugna, spezie e un tocco balsamico: all’assaggio si sviluppa con dinamismo, mostrando tannini fini e una chiusura sapida e invitante.



Foto © Alessandra Piubello

Gli 8 migliori assaggi del Morellino di Scansano

Per quello che riguarda il Morellino di Scansano, la **2023 si è dimostrata agile, fresca e succosa**. Coinvolgenti le interpretazioni di **Alberto Motta** con quei richiami alla visciola, alla rosa, e una trama fine dalla beva goduriosa; **Antonio Camillo**, dai sentori di mora, amarena e viola e dall’incedere vivo, fresco e giustamente tannico; **Fattoria le Pupille** dai contorni varietali di mirtillo, ribes, menta e arancia, offre un disegno tannico proporzionato e di sicura longevità; **San Felo**, caratterizzato dai profumi di mora, erbe officinali, rosa e da un sorso balsamico, polposo e di vibrante slancio; **Santa Lucia**, con le sue note fruttate e leggermente balsamiche, si muove armoniosamente, percorso da una vena sapida e lunga; **La Selva**, dove l’espressività aromatica, definita da toni di erbe aromatiche, prugna e spezie si traduce in una trama ben articolata, fresca

e succosa, solcata da un tannino fitto.

Nelle riserve 2021 spiccano **Alberto Motta** per la complessità olfattiva e il piglio gustativo di fresco benessere e **Le Pupille**, speziato e profondo, dalla struttura materica copiosa, che saprà evolversi ancor meglio nel tempo.

Data di creazione

04/03/2024

Autore

alessandra-piubello