



Home > Degustazioni > Vini per tutte le tasche > Chianti, sempre Chianti, fortissimamente Chianti

Degustazioni | Vini per tutte le tasche

Chianti, sempre Chianti, fortissimamente Chianti

by Stefania Vinciguerra 11 Marzo 2025

CERCA



Ricerca avanzata



SHARE

0



EVENTI IN PROGRAMMA

MAR
13

T
u
t
t
o
i
l
g
i
o
r
n

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



GRANDI VINI AD UN PICCOLO PREZZO!

Alzi la mano chi non ha mai bevuto un bicchiere di Chianti. Un vino schietto, dal frutto croccante che, per molti, rappresenta la Toscana del bere quotidiano. Stefania Vinciguerra ci propone le sue riflessioni e le sue scelte.

Tornando alle anteprime toscane, oggi è la volta del **Chianti**, il terzo vino italiano in termine di volumi dopo il Prosecco e il Pinot Grigio delle Venezie. Una denominazione conosciuta in tutto il mondo ma che fatica a scrollarsi di dosso l'immagine di vino *cheap*, di prima fascia, legato al fiasco insomma.



Un vigneto in Chianti

All'interno del grande contenitore Chianti Docg troviamo un po' di tutto. Vini proposti da **imbottigiatori** che, per loro stessa definizione, fanno grandi numeri a prezzi molto bassi e riempiono gli scaffali dei supermercati; vini di **cantine cooperative** che producono Chianti onesti a prezzi competitivi, anch'essi in vendita nei supermercati; vini di **piccoli produttori** che ricercano la qualità e riescono a proporre ottimi vini a prezzi estremamente onesti, che si possono trovare sia nella GDO che in enoteca e che spesso si trovano nelle carte dei vini delle trattorie; vini di **produttori blasonati** che grazie al loro brand si staccano dalla massa e si collocano in fasce più alte, di solito indirizzati al canale Horeca.

Orientarsi nel mondo del Chianti

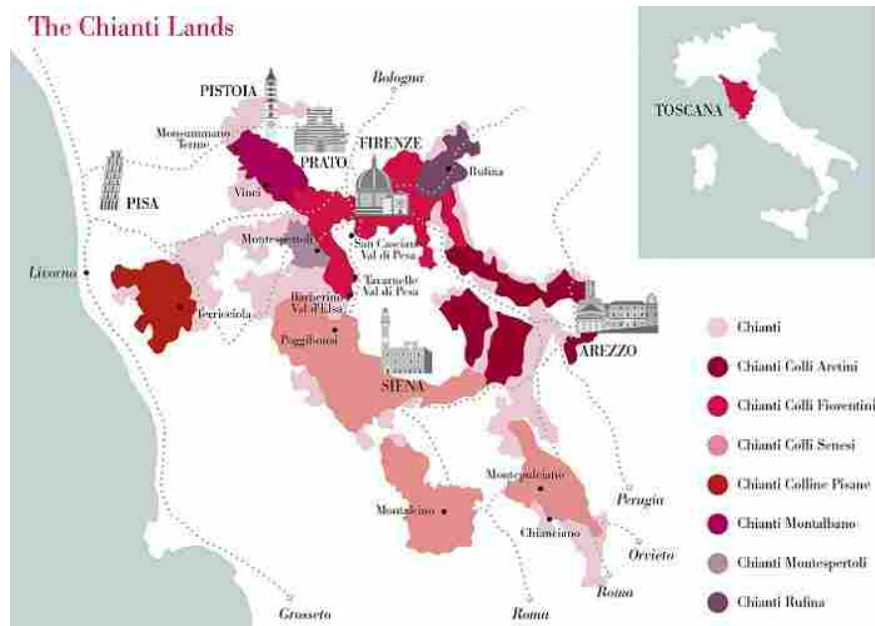
Non è facile orientarsi e la presenza delle sette sottozone (**Rùfina** a nordest di Firenze, **Montespertoli** a sudovest di Firenze, **Montalbano** tra Firenze, Prato e Pistoia, **Colli Fiorentini**, **Colline Pisane**, **Colli Senesi** e **Colli Aretini**) non aiuta molto a dipanare la matassa. Anche le tipologie **Superiore** (minore resa per ettaro e 12 mesi di maturazione minima contro i 6) o **Riserva** (24 mesi di maturazione) non sono di facile lettura. Sulla carta il Superiore costituisce un vino "intermedio" tra la facile bevibilità del Chianti annata e la longevità (vera o presunta che sia) del Chianti Riserva, ma anche in questo caso le cose – organoletticamente parlando – non sono così semplici.

MAR
16

o
l
l
B
a
r
o
l
o
e
i
l
D
e
r
t
h
o
n
a
v
a
n
n
o
i
n
s
c
e
n
a
M
i
l
a
n
o
T
u
t

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

102460



Le sottozone del Chianti

In ogni caso ci sono diversi progetti che “bollono in pentola” e dalle anticipazioni che ci ha dato il **presidente del Consorzio Giovanni Busi** la strada che si vuole intraprendere è giusta: da una parte una tipologia “base” più facile, con la gradazione alcolica ferma ad un massimo del 10% vol, cioè 10 gradi, (andando così incontro a una sentita esigenza di mercato); dall'altra una tipologia più articolata, per quei produttori che ritengono di voler percorrere la strada della complessità. Vedremo se la base approverà e se questa netta divisione tra i due estremi porterà maggiore chiarezza e facilità di comprensione per i consumatori.

La degustazione: i nostri preferiti

MAR
16

t
o
i
l
g
i
o
r
n
o
R
o
m
a
-
l
o
v
i
n
o
2
0
2
5
M
a
r
z

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Premetto che abbiamo lasciato fuori dagli assaggi i **Chianti Rùfina**, dal momento che questa sottozona in un certo senso vive come una denominazione a sé. Alla Rùfina dedichiamo sempre una degustazione a parte.

Veniamo quindi ai vini degustati. Come **Chianti 2024**, segnaliamo quelli di **Badia di Morrona** (€ 9), **Vecchia Cantina di Montepulciano** (€ 7) e **Dianella** (€ 12), vini fruttati, fragranti, di facile approccio e ottima bevibilità. Tra i **Chianti Superiore 2023** le nostre preferenze sono andate a quelli di **Fattoria Uccelliera** (€ 14,50), **Poggio del Moro** (€ 20) e **Villa Saletta** (€ 15), anch'essi dalla buona nitidezza di frutto e una maggiore struttura gustativa.

Veniamo poi alle sottozone. Nella zona Montalbano sicuramente la **Tenuta di Artimino** ha fatto un ottimo Chianti 2024 (€ 10,50), mentre per i Colli Senesi ci ha convinto il **Poggio Stella 2024** di Vecchia Cantina (€ 10). Sui Colli Aretini è da cercare **Mannucci Droandi**, sia per il Chianti 2024 (€ 10) che per la Riserva 2022. Sui Colli Fiorentini il campione è **Torre a Cona** per tutti e tre i vini degustati, il Crociferro 2023 (€ 13) e le due riserve 2022 Badia a Corte (€ 23) e Terra di Cino (€ 20).

In conclusione, bisogna assaggiare tanto per riuscire a fare delle scelte e trovare i propri vini del cuore, ma considerando il rapporto qualità/prezzo, ne vale la pena.

E per chi quest'anno ha sentito la mancanza di **Chianti Lovers**, il Consorzio ha in programma una manifestazione itinerante nel mese di maggio, per portare il Chianti agli appassionati nelle loro città.



Chianti Lovers Rosso Morellino, la sala



To access the archives of DoctorWine click here

CHIANTI

CHIANTI LOVERS

SHARE

0



Mostra Calendario

