

Seguici su:

CERCA

C'È + GUSTO 2024: IL DOSSIER

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

adv



Chianti: dieci assaggi da non perdere per un vino alla conquista del mondo

di Leonardo Romanelli



Il presidente del Consorzio, Giovanni Busi: "Vogliamo spingere sull'export e guardare a nuovi mercati, ma servono più fondi". E a maggio partirà la Chianti Week

19 FEBBRAIO 2025 ALLE 17:10

5 MINUTI DI LETTURA

L'anteprima del Chianti e del Morellino, due denominazioni da anni unite per sfruttare al meglio le sinergie di comunicazione, ha

 GREEN AND BLUE

cambiato formula: il 2025 segna un cambio di passo poiché questo momento è stato dedicato esclusivamente ai giornalisti, mentre a maggio partirà la “Chianti Week”, una settimana di eventi aperti al pubblico in tutta la Toscana, da Firenze al cuore del Chianti, per stabilire un dialogo diretto e partecipativo con il pubblico finale. A fronte di 200 giornalisti, provenienti da buona parte del mondo, sono state 124 le etichette presentate, registrando così una diminuzione nel numero di partecipazione dei produttori, rispetto agli anni passati, con una percentuale alta di campioni da botte. Un’edizione di passaggio, che riflette la situazione generale del mercato, che non è delle più esaltanti e quindi, nonostante il clima economico incerto e gli scenari geopolitici tesi, il mondo del vino non si ferma e trova nuovi modi per rilanciarsi. “Abbiamo quantità, qualità e la forza per affrontare i mercati”. Parola di **Giovanni Busi**, presidente del **Consorzio Vino Chianti**. L’obiettivo è chiaro: espandere la presenza del Chianti a livello internazionale, ma per farlo servono maggiori investimenti. “La nostra forza sta nella storia e nella qualità - afferma Busi - ma servono più fondi per l’internalizzazione. Vogliamo spingere le aziende sui mercati globali, creando nuove opportunità per tutti”.



Prezzo quasi raddoppiato in dieci anni

In un momento di contrazione dei consumi interni, la via è quella di trovare nuovi Paesi, ma per farsi conoscere c’è bisogno di coesione tra produttori, affinché anche il piccolo riesca ad affrontare la sfida globale. Ed il lavoro fatto sino ad oggi sembra funzionare. “Nel 2014 il Chianti si vendeva a 3,31 euro a bottiglia nella grande distribuzione, oggi siamo a 5,28 euro. E senza perdere volumi. È la prova che il nostro vino è sempre più apprezzato e riconosciuto per la qualità, nettamente migliorata negli ultimi 15-20 anni” prosegue Busi. Parlando di numeri, la vendemmia 2024 ha dato numeri importanti: oltre 1,15 milioni di quintali di uva, 805.796 ettolitri di vino e 13.642 ettari rivendicati. Anche il Consorzio Tutela Morellino di Scansano affila le armi. “Ci

Nauru, l’isola del Pacifico che vende passaporti per contrastare il riscaldamento globale



Leggi anche

Centinaio: “Il vino è sotto attacco perché è legato ai territori e sfugge alle multinazionali”

La famiglia di Breganze con il pallino per i vini dolci

Nobile di Montepulciano, nuova annata a 5 stelle: ecco i dieci vini da non perdere

IL GUSTO



Chianti: dieci assaggi da non perdere per un vino alla conquista del mondo

DI LEONARDO ROMANELLI

L’Altra Toscana si presenta: quante realtà da conoscere oltre le denominazioni più famose

A CURA DELLA REDAZIONE DEL GUSTO

Sake mania, la passione cresce in Italia fra ristoranti ed enoteche: 300 etichette fra cui scegliere

DI FRANCESCA CIANCIO

Centinaio: “Il vino è sotto attacco perché è legato ai territori e sfugge alle multinazionali”

DALLA NOSTRA INVIATA LARA LORETI

presentiamo a questa Anteprima con fiducia – dichiara **Bernardo Guicciardini Calamai**, presidente del Consorzio – Il 2023 è stato difficile per via del rallentamento economico, ma nel corso dell'anno le vendite hanno recuperato. Il calo rispetto ai due anni precedenti è stato compensato dall'aumento del prezzo medio, sia nel canale Horeca che nella Gdo". Un primo segnale positivo è arrivato anche da *Wine Paris* dove il Morellino ha registrato grande interesse tra i mercati come Nord America e Nord Europa e lo stile contemporaneo sembra essere quello che corrisponde al Morellino "Si cerca sempre più freschezza, autenticità e identità – sottolinea **Alessio Durazzi**, direttore del Consorzio – e il nostro Sangiovese della costa risponde perfettamente a questa domanda". Intanto è già stato fissato il calendario degli appuntamenti che si terranno sul territorio che sono Maremma (10 marzo), Rosso Morellino (13-15 giugno) e InGravel (13-14 settembre).

Nel corso della settimana delle anteprime, che prosegue con l'insieme dei consorzi più piccoli che si riuniscono nella manifestazione "**L'Altra Toscana**", sono da segnalare gli eventi collaterali che hanno visto protagonisti il consorzio vini di Maremma, con una cena dove ha mostrato le potenzialità del Vermentino in fatto di longevità e affinamento qualitativo in bottiglia e l'annuncio dell'associazione Grandi Cru della Toscana i cui membri confluiranno nel consorzio Toscana Igt, che diventerebbe così il consorzio di riferimento anche per l'Igt "Costa Toscana".

Agli assaggi del Chianti, molti i campioni che risultano ancora prelevati dalla botte o semplicemente imbottigliati in pochi esemplari, prima della messa in commercio dal 1 marzo, mentre sono definitive le bottiglie per le versioni Superiore e Riserva.

Centinaio: "Il vino è sotto attacco perché è legato ai territori e sfugge alle multinazionali"

dalla nostra inviata **Lara Loreti**
19 Febbraio 2025



Le dieci bottiglie da non perdere

CHIANTI DOCG 2024 CASTELLO DI POPPIANO CONTI GUCCIARDINI

Bello alla vista, di un porpora molto deciso vivo e luminoso. Al naso si è divertiti nel trovare note terrose con cenni di sottobosco, poi si esalta la freschezza delle erbe di macchia mediterranea su una

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

base fruttata di lamponi. Agile l'ingresso in bocca, levigato, fresco, di polpa adeguata per un finale delicato, succoso al punto giusto con piacevole retrogusto con note floreali.

CHIANTI DOCG 2024 PICCINI

Intrigante alla vista, di un porpora deciso, anche limpido. L'attacco al naso è molto delicato, prevale dapprima la sensazione di mirtilli, quindi cenni di nepitella ed anche qualche nota di ciliegia sul finale. Gradevole l'ingresso in bocca, di polpa abbastanza ricca, tannini ben integrati alla componente alcolica ed un finale succoso e di lineare persistenza gustativa.

CHIANTI COLLI ARETINI DOCG 2024 PATERNA

All'esame visivo si presenta con un rubino intenso ma trasparente e vivo. Colpiscono al naso le lievi nuances floreali di viola, quindi il frutto nitido, di ciliegia, qualche accenno di pietra asciugata e qualche nota verde di maggiorana. Gustoso l'attacco al gusto, di pienezza adeguata, trama tannica ben congegnata per un finale di sufficiente persistenza e appetitosa progressione positiva.

CHIANTI SUPERIORE DOCG 2023 CANTINA GENTILI

La vista è stupita di un bel colore porpora, profondo e di chiara limpidezza. Le note speziate del pepe si affacciano alla prima olfazione poi il frutto si stacca stentoreo e si riconoscono la ciliegia e la prugna, chiudendo con qualche fresca sfumatura di timo. Al gusto ha una bella entrata il corpo è di pienezza non eccessiva con succosità elevate e calore non eccessivo. Buona integrazione tannica per un finale di persistenza lunga,

CHIANTI SUPERIORE DOCG 2023 MALENCHINI

Intenso il colore, di un rubino molto potente e preciso. Il bouquet aromatico parte con note di cassapanca, poi canfora, e dopo si apre a sentori di frutti neri come prugna e mora ed una nota di elicriso. Vivace la parte gustativa dove si nota un bel nerbo che dona freschezza per l'acidità, tannini ben integrati alla componente alcolica per un finale corretto, sapido al centro e prolungati nel sapore.

CHIANTI SUPERIORE DOCG 2023 POGGIOTONDO DI ALBERTO ANTONINI

L'occhio si distende in un colore rosso rubino non troppo potente e luminoso. Per la parte olfattiva, la ciliegia si staglia tra gli altri elementi fruttati, con i lamponi e l'arancia a seguire poi compaiono le erbe come alloro e salvia a dare una bella freschezza. Invitante la parte gustativa con la vena acida che aiuta

a dare personalità e vivezza, con ottima succosità ed il finale in progressione positiva.

CHIANTI DOCG RISERVA 2022 LA LECCIA

Una bella tonalità rubina si distingue alla vista per poi affrontare la parte aromatica dove la ciliegia matura e la confettura prevalgono accanto a note di erbe officinali come la china per poi chiudere con note di liquirizia e tabacco. Caldo all'ingresso in bocca, consistente, con i tannini a trama fitta e ben diffusa, dal sapore ricco e deciso, godibile nella sua lunghezza adeguata ed un finale con retrogusto mentolato a chiudere.

Report, Busi (Chianti Docg): "Settore sano che fa qualità, se c'è mela marcia non si generalizzi"

di **Lara Loreti**

22 Dicembre 2024



CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG RISERVA 2022

CASTELVECCHIO VIGNA LA QUERCIA

Piacevole osservare il colore, di un rubino intenso, limpido senza esagerare. La parte aromatica si rivela dapprima con note ematiche, quindi foglia di pomodoro per poi aprirsi al frutto, in questo caso confettura di ciliegie e more. Chiude con una nota appena torrefatta, e lievi cenni di chiodi di garofano. Nell'attacco in bocca si dimostra sostanzioso ma non pesante, fresco in acidità con un finale in crescendo gradevole.

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG RISERVA 2022 TENUTA SAN VITO

Una limpidezza evidente fa da supporto ad un colore rosso rubino luminoso. Il bagaglio olfattivo si dispiega con regolarità, mostrando dapprima la parte fruttata di lamponi e fragole, quindi le note di ribes. Qualche cenno di dragoncello e note di mentuccia vanno a completare il tutto. Una volta in bocca, si mostra solido, di buon peso, dai tannini levigati ed una ripresa finale notevole, per un grip vivace ed una sensazione calda e intensa.

CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA 2022 VILLA TRAVIGNOLI

Un bel colore porpora di forte intensità e limpidezza brillante caratterizza la vista. Classico l'impatto con il bouquet, dove la ciliegia si accompagna alla prugna e alla mora, alle quali si uniscono i cenni di tabacco e le note di incenso. Gustoso l'ingresso in bocca, con la parte alcolica che crea equilibrio ai tannini ben



definiti e fusi, acidità viva e fresca per un finale salino che dona ricchezza e profondità.

Argomenti

[Vini e spiriti](#)[Cantine e vini](#)

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

102460

la Repubblica

GEDi News Network S.p.A.
P.Iva 01578251009
ISSN 2499-0817



L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE