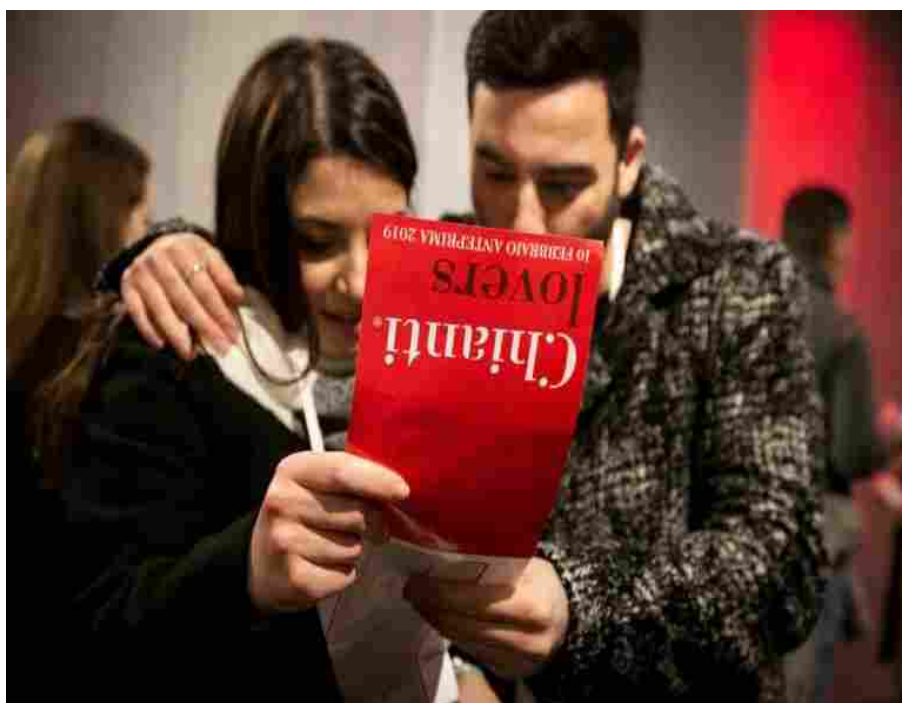




Notizie Vino

Chianti Lovers, oltre cento etichette in degustazione a Verona la vigilia di Vinitaly

20 Mar 2025, 12:49 | a cura di [Gambero Rosso](#)

Il Chianti Docc nelle tipologie annata, Superiore e Riserva, oltre ad altri vini toscani, è il protagonista di un grande evento organizzato dal [Consorzio Vino Chianti](#) e Gambero Rosso. Obiettivo: bere bene e divertirsi.



La pizzeria nascosta in una piazza di Roma ovest che ci ha stupiti

LOADING...

In collaborazione con [Consorzio Vino Chianti](#)

Live, Drink, Laugh. Repeat. Il pay-off è abbastanza chiaro: vivere, bere, ridere e, ovviamente, ripetere... facile a dire, facile a farsi se ci sono gli ingredienti giusti. In questo caso uno dei vini italiani più conosciuti e amati al mondo, il **Chianti**, e le persone giuste, quelle con cui **bere un buon bicchiere, fare sane risate e divertirsi**. Il resto è fatto dal luogo perfetto: come si dice, posto giusto, al momento giusto. Il posto è il **Winter Garden - Hotel Crowne Plaza Verona**, il momento è il **5 aprile**, il giorno prima di **Vinitaly**. La vigilia, insomma, della fiera dei vini italiani più importante del mondo. L'appuntamento è con un **grande wine tasting**, [Chianti Lovers Verona](#) con **oltre cento vini Chianti D.O.C.G. e speciali vini toscani** organizzato dal [Consorzio Vino Chianti](#) e **Gambero Rosso**,



Misure anticrisi in Nuova Zelanda: viticoltori costretti a rinunciare a parte del raccolto di Sauvignon Blanc



Il giornalista che ha rivoluzionato la cucina: storia di Craig Claiborne, pioniere della critica moderna



Un weekend di fuga a Copenhagen: dove mangiare (oltre il Noma) nella capitale danese



Marilisa Allegrini lancia il brand Peaks & Valley che mette assieme le denominazioni Valpolicella, Soave e Lugana

Il **Consorzio Vino Chianti**. La storia e i vini prodotti

Il **Consorzio del Vino Chianti** nasce quasi un secolo fa, nel **1927**, anno in cui **un gruppo di vignaioli** decise di unirsi fondando il Consorzio. L'**obiettivo** è stato da subito quello di **tutelare e promuovere il vino Chianti**, divenuto **DOCG nel 1984**. Nel **1932** si definirono i confini del territorio entro il quale poteva essere prodotto, che comprende ben **sei provincie**, quella di **Firenze, Siena, Arezzo, Pisa, Pistoia e Prato**.

Ad oggi sono **quasi tremila le aziende consorziate**, che insieme possono vantare una superficie di **15.500 ettari vitati**. Tutto questo si traduce in **100 milioni di bottiglie di Chianti prodotte ogni anno**, che - esportate in tutto il mondo -, comunicano una bella fetta del Made in Italy vitivinicolo. L'anima del Chianti è senza dubbio il **sangiovese**, il vitigno principe che deve essere utilizzato per almeno il **70%** e completato con **altre uve autoctone**, soprattutto **canaiolo e colorino**, ma anche con alcune **uve internazionali**. Ma non ci si ferma alle uve rosse.

Nel territorio ci sono anche importanti uve a bacca bianca, il **trebbiano toscano** e la **malvasia bianca lunga** del Chianti. Queste sono utilizzate per la produzione del celebre **Vin Santo del Chianti**, il vino da meditazione che invecchia in piccoli caratelli di legno. Esiste, inoltre, un Vino Santo chiamato **Occhio di Pernice** per il suo colore scuro, dovuto all'utilizzo del sangiovese, in una percentuale minima del 50%.

Insomma, un piccolo grande mondo che si potrà scoprire in occasione dell'evento [Chianti Lovers Verona](#).



L'evento degustazione. I vini e la proposta food

Cosa dobbiamo aspettarci? Prima di tutto tante, tante etichette di **Chianti Docg**. Oltre cento, tra i **Chianti** definiti “**annata**” quelli quindi più freschi ed energici frutto di annate recenti. Poi spazio ai **Superiore**, versioni più complesse che possono subire anche affinamenti più lunghi. A proposito di affinamenti: ci saranno anche le **Riserve** che devono invecchiare in cantina per almeno 24 mesi. **E il cibo?** Ci saranno **sfiziose proposte food** firmate da **Marco Brioschi**, Resident Chef della **Gambero Rosso Academy** pensate per l'abbinamento con il grande vino rosso toscano.

INFO E TICKET

www.ticketone.it/event/chianti-lovers-winter-garden-hotel-crowne-plaza