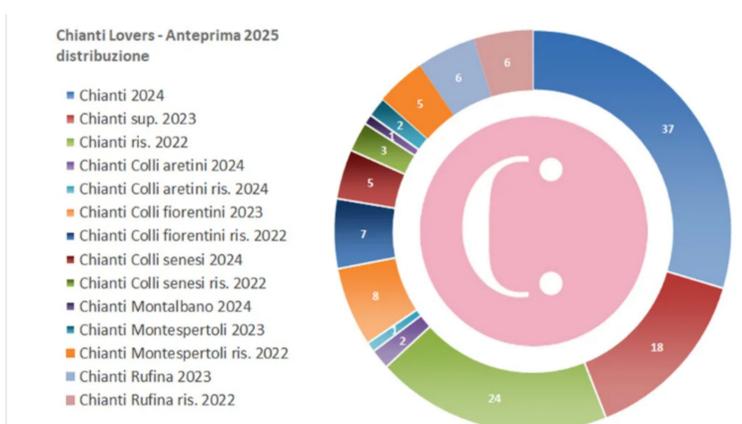


Il Chianti DOCG

Per il Chianti, come sempre, il **discorso è più complesso**. Erano complessivamente 125 i campioni dichiarati in assaggio ma meno del 40% erano quelli che in etichetta riportavano una delle **sette sottozone** (Colli aretini, Colli fiorentini, Colli senesi, Colline pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina).

Come ci accade spesso, abbiamo avuto difficoltà a trovare quella linea di collegamento e distintiva (lasciando perdere quando scritto sul disciplinare) per definire le caratteristiche sensoriali prioritarie di un vino Chianti in degustazione. Lo **stile aziendale** e il **target** creano una **eterogeneità** da cui non riusciamo a venirne fuori con un denominatore comune e reale.

La maggior **coerenza stilistica** ed **eccellenza** qualitativa (forse non a caso), l'abbiamo riscontrata nei **Superiore**: vini che spesso raccontano una storia di complessiva piacevolezza e che né aggrediscono con tannini smisurati, né scivolano via senza la minima emozione. I Chianti Superiore sembrano essere la **tipologia più vincente** e allineante sulla quale, magari, poter puntare per lanciare un **messaggio coordinato** al mondo.



Sono stati non a caso due i Chianti Superiore nella **Top-3** dei "clamorosi" finiti sul nostro podio. Dire che il 2023 di **Fattoria La Leccia** ci ha entusiasmato è dir poco. Quanta sostanza, quanta eleganza, quanta precisione nello svelarsi secondo dopo secondo! Non vogliamo dire sciocchezze – che poi abbiamo un'età e la mente può fare scherzi – ma a memoria ci è parso fra i migliori Chianti degli ultimi cinque anni, sicuramente fra i più espressivi.

Altro vino di altissimo livello, sempre Chianti Superiore, ci è parso quello di **Fattoria di Poggiopiano**. La cantina fiesolana che già lo scorso anno si era conquistata la nostra "menzione" per il Riserva 2021, quest'anno arriva nei primi tre della Denominazione con la fresca ricchezza del suo "Voce alla Terra" 2023.

Carattere tutto giocato sull'esuberanza da acidità, ci ha troppo divertito il Rufina Cedro 2023 di **Fattoria Lavacchio**! Senza mai perdere il sapore rosso-fruttato, il vino pare trasportarti su un ottovolante tanto scalpita. Per qualcuno potrebbe essere troppo, noi ne siamo rimasti coinvolti attaccati al calice.

Sul Chianti non ci esprimiamo nelle "combo" di qualità generale ma assegnamo solamente (come per le altre degustazioni in anteprima) una menzione speciale, una sorta di "premio della critica" che non ha altre pretese se non quella di valorizzare un altro prodotto del lavoro umano e della fatica del vignaiolo. Quest'anno se l'è conquistata il Chianti Superiore 2023 – ancora un Superiore... – di **Poggio del Moro**. Vino di corpo importante, forse leggermente sopra le righe, ma che ci ha convinto per la pulizia tattile e la generosità. A metà fra un Superiore e un Riserva ma che starebbe "a testa alta" in entrambe le categorie. Fatto molto bene e lungo.

Anche per il Chianti, una percentuale impressionante di **"campioni da botte"** marcati con l'asterisco nella nostra **Super-12** (3 vini "clamorosi" + 9 eccellenti). A voi.



foto: PB ©

Super-12 da Anteprima Chianti DOCG 2025

NB: con * i "campioni da botte"



Chianti Superiore DOCG 2023

Fattoria La Leccia

Al primo sguardo capisci che ci sarà da divertirsi e lui non ti tradisce: ciliegia e melagrana, trito di origano su infiniti petali rossi. Al sorso ha sublime eleganza che ti regala in un lunghissimo viaggio fruttato dove niente è fuori ordine e niente pare sopra le righe ma tutto si sente. Finale sapido e speziato, di alcol moderato. Un Superiore modello, di stacco su tutti.

Chianti Superiore DOCG Voce alla terra 2023 *

Fattoria Poggiopiano

Avvio floreale inebriante corredato da ribes nero e piacevoli pizzichi di noce moscata. Entra fresco, vibrante con maglia tannica di rilievo ma pulitissima, da grande vino. Prosegue un elegante e lungo percorso di sapori che preludono a un finale dai ritorni di agrumi, rosa e giaggiolo. Buonissimo e presto sarà ancora migliore.

Chianti Rufina DOCG Cedro 2023 *

Fattoria Lavacchio

Al naso pare un concentrato di ribes, arancia navel e violetta. Ormai ha il suo tratto distintivo, uno stile perfettamente riconoscibile dai tratti rigidi e sinceri della gioventù: grip in avvio che apre una fessura dove si inseriscono i percettibili sapori di fragoline e agrumi. Succoso, pulitissimo con piacevole finale di fiori.



Chianti Montalbano DOCG 2024 *

Artimino

Bevibile, godibile ed estremamente bilanciato. L'acidità è stata mantenuta con sapienza e rinfresca il sorso prevalentemente di ciliegia fresca. Si beve che è un piacere...

Chianti Colli Senesi DOCG Poggio Stella 2024 *

Vecchia Cantina di Montepulciano

Senza tanti convenevoli e particolare ampiezza, dalle sue note di lampone e ciliegia lo porti alle labbra e lo scopri semplicemente buono e fresco. Poche complessità ma tanta immediatezza con garbo e sapore intrigante. La bevibilità è sempre un merito, anche in aperitivo, anche accompagnamento ad antipasti o primi leggeri

Chianti Colli Aretini DOCG 2024 *

Mannucci Droandi

Mirtillo, alloro, lavanda e tamarindo. Un profilo fin troppo austero per un vino che merita la giusta attesa per l'affinamento. Lo si capisce in assaggio dalla sua freschezza energizzante con astringenza ancora da ammansire ma con un corpo pieno, di razza, che regala sensazioni giustamente prolungate di chinotto e chiodo di garofano.

Chianti Colli Fiorentini DOCG Crociferro 2023 *

Torre a Cona

Il carattere è da sempre il suo tratto distintivo: lo dimostra all'olfatto con arrivi tipici di violetta, carne e noce moscata ma lo conferma soprattutto all'assaggio con estratto saporito e percettibile dove l'azione di un tannino ancora scontroso (vino da botte) guida il ricordo aromatico finale verso l'amarena e il mirto. Signorile.

Chianti Colli Fiorentini DOCG 2023 *

Fattoria S Michele a Torri

Pura sostanza con avvio di amarena, rosa rossa ed erbe aromatiche. Svolgimento condizionato da tannini ancora in primo piano ma di fattura impeccabile. La lunghezza del sapore è già adesso più che convincente, il finale vira su fiori scuri, ginepro e arancia amara. Di valore che merita attesa

Chianti Montespertoli DOCG 2023 *

Valvirginio

Gioioso e generoso: sa di mora fresca e glicine con ricordi speziati, in bocca è agile e saporito a lungo. Se l'obiettivo è quello di piacere al primo sorso senza grandi pretese, il lavoro è perfettamente riuscito.

Chianti Superiore DOCG 2023 *

Poggio del Moro

Lo avvicini e ti colpisce per un corredo di frutta scura difficile da inquadrare tanta ne è la varieganza. Dal mirtillo va verso la terra bagnata e la scorza di cedro con cannella. In bocca sa avvolgerci con un caldo abbraccio da Chianti Superiore ma sono la sua lunghezza e il ricco racconto di sapori con finale di chinotto e petali scuri che ne fanno un vino signorile, per niente scontato e divertente. La nostra menzione speciale è sua.

Chianti Superiore DOCG 2023 *

Campo del Monte

Compatto alla vista ma luminosissimo che schiude profumi di mora matura, confettura di visciola e pansé con richiami di vaniglia. Sulle papille mostra profumi di mora tannina ancora da sciogliersi ma il suo impresso è la persistenza che adesso ricorda molto le erbe aromatiche. Di prospettiva

Chianti Superiore DOCG Emilio 2023 *

Tenuta di Morzano

Cupo e compatto, appare quasi ritroso all'approccio olfattivo prevalentemente di mora, ciclamino e alloro. In bocca si svolge molto bene, con tanto sapere e degna persistenza fruttata sostenuta da tannini di categoria. Altro campione da botte che andava valutato con molta attenzione.



Menzione speciale: **Poggio del Moro** (Chianti sup. 2023)