

LA CUCINA del CORRIERE DELLA SERA – 21 FEBBRAIO 2014

## Le due parole che cambiano il Chianti Classico



Sergio Zingarelli, presidente del Consorzio Chianti Classico, all'Anteprima della Gran Selezione

Seduto sotto uno dei due immensi lampadari di legno nella sala del trono di Palazzo Corsini, Giovanni Manetti fa servire il suo Vigna del Sorbo, un Chianti classico. Un «gioiello per il mondo», l'ha definito il critico americano Antonio Galloni. Sull'etichetta del rosso dell'azienda Fontodi (Sangiovese e Cabernet Sauvignon) luccicano due parole dorate: Gran Selezione. Due parole che scrivono un nuovo capitolo di una storia complicata e secolare. Iniziata nel Settecento e rilanciata dal barone Ricasoli con l'idea risorgimentale di creare un vino per l'Italia. La sua formula, del 1872: «Sangiovese per profumo e vigoria, Canajolo per l'amabilità e Malvagia per la leggerezza».

Premessa: all'inizio il Chianti veniva prodotto tra le province di Firenze e Siena. Poi in tutta la Toscana. Nel 1932 si decise di distinguere quello dalla zona originaria chiamandolo Chianti classico (9 i Comuni), con il marchio del Gallo nero. Due le versioni fino a ieri: annata e Riserva.

E l'ultima arrivata, la Gran Selezione, cos'è quindi? Il Nirvana del Chianti classico, l'Everest del Gallo nero, l'Olimpo dei produttori. Questo almeno nelle intenzioni, con un occhio al mercato e uno alla ricerca del «vino perfetto» vagheggiata dal burbero Ricasoli, «l'insopportabile barone», come lo chiamava Cavour. In ogni caso una mossa di sfida, non solo mediatica, ai SuperTuscan.

Ore 20 del 17 febbraio. L'Arno è piatto e luminoso. Che scaloni e che statue a Palazzo Corsini! Accanto alla pinacoteca privata più importante di Firenze, gli echi dei Medici e dei Machiavelli lasciano il posto a una folla di trecento commensali riuniti davanti all'altare del nuovo vino. Nobili a proprio agio tra il barocco, vignaioli intimoriti dallo sfarzo, chef con (o senza) libri di ricette, signore in lungo come a Sanremo. I gran cerimonieri sono il presidente del Consorzio del Chianti classico Sergio Zingarelli (Rocca delle Macie), il direttore Giuseppe Liberatore e l'ad della Company, la società per la promozione, Davide Gaeta. Tocca a

loro raccontare il salto nella nuova coscienza chiantigiana.

«La Gran Selezione è la vetta della piramide qualitativa — illustra Liberatore —. Funziona così: il vino d'annata arriva a tavola 12 mesi dopo la vendemmia; la Riserva, affinamento doppio, 24 mesi; la Gran selezione, 30 mesi. È la fascia più alta, deve rispondere a regole severe, le uve sono le migliori aziendali, significa che non possono essere acquistate e assemblate se vengono da poderi di altri». «Esportiamo 8 bottiglie su 10, abbiamo 7.200 ettari di vigneti, il giro d'affari, compreso l'indotto, è di 900 milioni con 1.200 posti di lavoro — fa i conti Gaeta —. La Gran Selezione è l'eccellenza per esaltare il legame con il territorio». «Una novità epocale, unica in Italia — annuncia Zingarelli — per innovare 300 anni di storia e puntare sui mercati internazionali».

Ci sono voluti 4 anni di discussioni e compromessi tra i 600 soci del Consorzio per arrivarci. Il punto di partenza è stato: il Chianti classico ha un passato d'oro e un ottimo rapporto qualità-prezzo, ma da anni è stato sorpassato da altri rossi toscani. Una bella auto storica che potrebbe moltiplicare gli appassionati con un motore più moderno. Che fare quindi? L'idea stata quella di un vino con maggior struttura, che racconti meglio le terre da cui nasce.

Il via libera del ministero dell'Agricoltura è arrivato il 29 gennaio. C'è stata quindi una corsa delle aziende a portare le bottiglie alla commissione esaminatrice. Il risultato: 33 vini Gran Selezione.

Lo sprint ha lasciato al nastro di partenza nomi importanti, che si aggiungeranno nei prossimi mesi. La qualità è aumentata, i vini sembrano essersi rifatti la carta d'identità, accendendo una luce sul luogo di provenienza. Soprattutto quelli che nascono da singoli vigneti e non sono assemblati con uve di zone diverse. Floreale, ad esempio, quello «di montagna» della Fattoria di Lamole. Con un passo elegante il Castello di Ama che arriva da Gaiole. Fine e succoso il Puro da Volpaia. Più chiuso ma profondo il vino di Manetti, da Panzano. Mentre il Lilliano, da Castellina, «evoca pietra focaia e cuoio», secondo Franco Bernabei, uno degli enologi che ha promosso (o escluso) i vini della Gran Selezione.

Ora le bottiglie partono per un tour: dopo l'anteprima di Firenze saranno presentate in Europa, Stati Uniti, Canada, Asia. Solo allora si saprà se l'idea del Nirvana del Chianti evoca quel «vino perfetto» cercato dal barone Ricasoli, «giusto, bello di colore, di eccellente qualità. Anche con 27 anni di vita».



### **Ecco l'elenco dei 33 vini presentati a Firenze**

Badia a Passignano 2009 (Antinori nel Chianti Classico)

Castello di Brolio 2011 (Barone Ricasoli)

Vigna del Capannino 2010 (Bibbiano)

Mocenni Particella 89 2010 (Bindi Sergardi)

Don Vincenzo 2009 (Casaloste)

Il Solatio 2010 (Castello d'Albola)

Castello di Ama 2010 (Castello di Ama)  
Castello Fonterutoli 2010 (Castello di Fonterutoli)  
~~Bellezza 2010 (Castello di Gabbiano)~~  
Castello di Meleto 2010 (Castello di Meleto)  
Il Puro 2010 (Castello di Volpaia)  
Bruciagna 2010 (Castello La Leccia)  
Vigna La Prima 2010 (Castello Vicchiomaggio)  
Colle Bereto 2010 (Colle Bereto)  
L'Imperatrice 2010 (Fattoria di Corsignano)  
Lama della Villa 2010 (Fattoria di Lamole)  
Montemaggio 2009 (Fattoria di Montemaggio)  
Beatrice 2011 (Fattoria Viticcio)  
Vigna del Sorbo 2010 (Fontodi)  
I Fabbri 2011 (I Fabbri)  
Il Margone 2010 (Il Molino di Grace)  
Lornano 2010 (Lornano)  
Losi Millennium 2007 (Losi Querciavalle)  
Ottantuno 2010 (Luiano)  
Sergio Zingarelli 2010 (Rocca delle Macie)  
Riserva Ducale Oro 2010 (Ruffino)  
Cellele 2010 (San Fabiano Calcinaia)  
Il Grigio da San Felice 2010 (San Felice)  
Tenuta San Vincenti 2011 (San Vincenti)  
Lilliano 2010 (Tenuta di Lilliano)  
La Forra 2011 (Tenuta di Nozzole)  
Vignole 2009 (Vignole)  
Vigna Bastignano 2010 (Villa Calcinaia)