



11/10/2015

Degustazione Chianti Classico 2013: non male, grazie a...

Alla fine della scorsa vendemmia in Chianti Classico (e non solo) girava questa battuta "Cosa ci può essere di peggio del 2013? Il 2014!". Modo sintetico per presentare due annate fresche-fredde-piovoose difficilissime, precedute del resto da due vendemmie calde torride, anch'esse molto difficili.

Così mettendoci di fronte ai Chianti Classico del 2013 le aspettative non erano certo alte, ma mano a mano che andavamo avanti negli assaggi i nostri dubbi si sono in buona parte dileguati.

Una delle prime annotazioni da fare è che il Chianti Classico ha fatto negli ultimi 15-20 anni passi avanti enormi sia in vigna che in cantina. Infatti la 2013 può essere paragonata a due vendemmie passate tristemente alla storia, come la 2002 o addirittura la 1989. Di quelle due vendemmie si salvò molto poco, ma da allora di acqua sotto i ponti (ops!) ne è passata parecchia e i risultati si sono toccati adesso con mano, pardon con bocca.

I Chianti classico del 2013 non hanno certo quel corpo e quella potenza che era impossibile avere, ma sono riusciti a presentarsi nella migliore delle vesti possibili, vista l'annata.

Questo grazie a nasi freschi, giovanili, fruttati e indubbiamente piacevoli e poi a bocche equilibrate ma sempre dotate di giusta e spesso sapida freschezza. Alla fine dei salmi solo pochissimi vini hanno ottenuto meno di 2.5 stelle e questo vuol dire che l'annata difficile è stata superata alla grande.

chianticlassicoterritorio.jpg

Tra l'altro sono vini che a tavola fanno e faranno figure ancora migliori rispetto ad una degustazione bendata, e dato che il vero scopo del Chianti Classico non è certo quello di vino da concorso ma di compagno di pranzi o cene, dobbiamo dire che i produttori chiantigiani sono stati bravi a capire l'annata e ad interpretarla.

Bravi anche perché molti hanno mantenuto i prezzi a livelli indubbiamente concorrenziali, così da poter segnalare diversi vini per un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Ci sentiamo adesso di fare un'osservazione che potrà non piacere a qualcuno, ma il buon risultato complessivo della vendemmia 2013 crediamo sia da attribuirsi in buona parte non tanto e non solo

al sangiovese ma anche e soprattutto a quei vitigni che da sempre, o da tempi più recenti, gli fanno da spalla.

Infatti la stragrande maggioranza dei vini migliori hanno al loro interno sia dosi di canaiolo, colorino e malvasia nera, sia di merlot e cabernet sauvignon. Del resto il senso di queste altre uve è (o dovrebbe essere) quello di affiancare, di spalleggiare il sangiovese nelle annate in cui questo non riesce ad esprimersi al meglio sia dal punto di vista aromatico, sia da quello dell' equilibrio al palato.

ingrandisci cabernet_sauvignon.jpgNel 2013 è accaduto proprio questo e la bella freschezza e bevibilità di tanti Chianti Classico è dovuta in buona parte a quel 15-20% di altre uve "paracadute", che hanno fatto alla grande il loro mestiere.

Se i produttori chiantigiani sono stati bravi con il Chianti Classico 2013 per quanto riguarda la Riserva 2012 e soprattutto la Gran Selezione (di annate dal 2012 al 2010) le cose cambiano...ma di questo vi parleremo martedì. Oggi invece chiudiamo ringraziando il Consorzio del Chianti Classico per l'aiuto che, come sempre, ci ha dato.

Hanno partecipato alla degustazione: Alessandro Bosticco, Giovanni Solaroli, Gianpaolo Giacomelli, Carlo Macchi.

Autore: Carlo Macchi

Chianti Classico DOCG 2013 - Rignana



Sangiovese, canaiolo





Prezzo medio del vino in enoteca / Average Price of the wine in a wine-shop: 12,00 €



Un naso molto profondo e fresco, una bocca potente, calda, avvolgente. Proprio buono e a prezzo buonissimo.

Legenda icone:

	vino rosso secco / dry red wine
	vino con ottime possibilità di invecchiamento (come minimo 5-7 anni) ed attualmente troppo giovane per essere apprezzato appieno / wine with a good ageing potential (minimum 5/7 years) which at present is too young to be enjoyed
	vino che nasce da uve, in parte o del tutto, non autoctone / wine produced from a grape variety (or a blend of varieties) which is not (or which are not exclusively) native italian
	Rispondenza al vitigno: valore per noi basilare. Si parte da 1 (potrebbe essere fatto con qualsiasi uva) a 5 (quel vitigno/i espresso al meglio in quella zona di produzione) / Correspondence to the grape variety: an essential feature in our very best wines. It goes from 1 (could have been made with any grape variety because the grape's

features in the wine are totally undistinguishable) to 5 (the variety/varieties is/are expressed to its/their best in relation to the area of production)



La piacevolezza in un vino è fattore da cui non si può prescindere. Si va da 1 (vino di difficile beva, dove non si va oltre un forzato sorso) a 5 (vino di sublime piacevolezza, di cui se ne berrebbe una quantità industriale) / The drinking-pleasure is an unrenounceable trait of good wines. It ranges from 1 (a difficult wine to drink, of which we cannot take more than one forced sip) to 5 (wine giving absolute drinking-pleasure, of which we would happily drink buckets)



fase visiva / sight



vino rosso: la gamma da 1(minimo) a 5 (massimo) **non si riferisce all'intensità del colore.** Bensì rappresenta quanto il colore di quel vino si avvicini a quello che ci aspettiamo da quella tipologia di vino, in quella zona, per quell'annata / Red wine: the scores from 1 (lowest) to 5 (highest) **are not indicating the intensity of the colour.** They indicate how close is the colour of the wine in exam, to the colour we would expect from a wine of the same typology, made from the same variety/varieties, in the same area, in the same year.



Fase olfattiva / Smell



l'intensità aromatica è l'altro importantissimo indice di qualità: Si va da 1 (vino scarico, dove gli aromi giungono con difficoltà al naso) a 5 (vino di assoluta e imponente intensità aromatica) / The intensity of the aromas is another determining factor: it ranges from 1 (a weak, almost neutral wine in which the aromas are difficultly perceivable) to 5 (wine with an absolutely imposing aromatic intensity)



percepire molti aromi nel vino è indice di qualità. Si va da 1 (vino monocolore) a 5 (complessità aromatica quasi infinita) / Aromatic complexity is always desirable in a quality wine. It ranges from 1 (mono-dimensional character) to 5 (unbelievable complexity)



fase gustativa / Taste



la potenza è l'altro fattore da cui, per noi, non si può prescindere. Va da 1 (vino povero o poco strutturato) a 5 (vino di grandissima potenza) / the body is for us the other key factor on the palate. It ranges from 1 (weak or very light bodied wine) to 5 (a powerhouse, a blockbuster wine)



l'eleganza è uno dei tratti fondamentali di qualsiasi vino. Va da 1 (scarsa o appena sufficiente) a 5 (eccezionale) / Elegance is a fundamental trait for any wine. It ranges from 1 (lacking or just hinted) to 5 (extremely elegant)



vino dove le note derivanti dal legno di invecchiamento sovrastano troppo le caratteristiche del prodotto / Wine in which the oaky notes are way too dominant, affecting the harmony



Vino dove la componente tannica delle uve è preponderante, troppo astringente, immatura per sempre / Wine in which the tannins are too dominant and astringent. There's no hope that they'll ever soften up.



Vino con acidità molto, troppo marcata, al momento dell'assaggio / *Wine in which the acidity resulted high or too high in the tasting.*



Valutazione definitiva del vino. Per il range 1-5 vedi nel nostro "metodo di degustazione" / *Final score of the wine. For the explanation of the 1-5 range, read our "methodology of tasting"*



Prezzo medio del vino in enoteca. Vino con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Quindi non un vino che costa poco ma un vino molto buono con un prezzo adeguato o addirittura inferiore al suo valore / *The price of the wine is the average price of that wine in a wine-shop. Wine offering excellent value for money. Not necessarily a cheap wine, but a very good wine sold for less money than its real value would demand.*



possibilità di visite su appuntamento / *The cellars accepts visitors (by appointment)*



possibilità di vendita diretta / *The cellar also sell the wine by retail*



l'azienda svolge attività di accoglienza agrituristica / *The estate offers the chance of overnight stay in its own country house*