

CENA-DEGUSTAZIONE  
VENERDI' 01 FEBBRAIO 2013

**ORIZZONTALE**

**CHIANTI CLASSICO**

**RISERVA DOCG 2008**



Bella serata in compagnia dei Chianti Classico DOCG Riserva 2008, vini importanti e sempre all'altezza dei grandi abbinamenti con i prodotti tipici Versiliesi e Toscani...

I vini in degustazione sono stati:

<b>01</b>	<b>MARCHESE ANTINORI - Antinori</b>
<b>02</b>	<b>NIPOZZANO - Frescobaldi</b>
<b>03</b>	<b>VIGNA DEL SORBO - Fontodi</b>
<b>04</b>	<b>IL GRIGIO - San Felice</b>
<b>05</b>	<b>RANCIA - Felsina</b>
<b>06</b>	<b>RISERVA DUCALE - Ruffino</b>
<b>07</b>	<b>AGOSTINO PETRI - Vicchiomaggio</b>
<b>08</b>	<b>CASTELLO DI AMA - Castello di Ama</b>

Naturalmente i vini sono stati degustati alla cieca e contemporaneamente durante tutta la cena. Il cliente aveva la possibilità di dare una sua valutazione con un valore da 1 a 5 (SUFFICIENTE (1) - DISCRETO (2) - BUONO (3) - OTTIMO (4) - ECCELLENTE (5)) in una scheda voto che alla fine della serata è stata ritirata e conteggiata in modo da ottenere una classifica finale che ha dato, a mio parere, delle interessanti indicazioni sui vini. Il menù abbinato prevedeva varie portate: un antipasto con affettati, crostini e frittatine, una portata di passaggio il farro, un primo piatto i maccheroni al sugo di coniglio e infine una selezione di carni al girarrosto (pollo, capretto e piccione) accompagnate da patate arrosto.

In relazione all'abbinamento cibo/vini mi limito a dire che nonostante un menù molto vario, tutti vini sono riusciti ad interagire con i piatti senza eccedere e senza mai farsi sovrastare, ma mantenendo sempre la propria personalità e il proprio carattere.

La valutazione che invece vorrei fare è soprattutto legata ai vini in se, alla loro tipicità e soprattutto alla loro collocazione nel mercato, non solo in relazione alla bontà in se ma anche e soprattutto in relazione al rapporto qualità – prezzo che, sostanzialmente, dovrebbe rispecchiare gli obiettivi ed il progetto che un'azienda ha riposto in un determinato vino.

La classifica finale:

	NOME VINO	PROVENIENZA Enologo	VITIGNI	€	Veronelli Bibenda Gambero	PUNTI
<b>1</b>	<b>RANCIA Felsina</b>	CASTELNUOVO BERARD. <i>Franco Bernabei</i>	Sangiovese 100%	46,50	★★★ ★★★★ Y Y	<b>131</b>
<b>2</b>	<b>CASTELLO DI AMA Castello di Ama</b>	GAIOLE <i>Marco Pallanti</i>	Sangiovese 80% Malvasia Nera, Merlot e Cab. Franc. 20%	43,00	★★★ - -	<b>127</b>
<b>3</b>	<b>MARCHESE ANTINORI Antinori</b>	S. CASCIANO V.D.P. <i>Renzo Cotarella</i>	Sangiovese 90% Cabernet 10%	33,00	★★★ ★★★★ Y Y	<b>115</b>
<b>4</b>	<b>AGOSTINO PETRI Vicchiomaggio</b>	GREVE <i>John F. Matta</i>	Sangiovese 90% Canaiole 5% Cabernet 5%	24,00	★★★ - Y Y	<b>113</b>
<b>5</b>	<b>IL GRIGIO San Felice</b>	CASTELNUOVO BERARD. <i>Leonardo Bellaccini</i>	Sangiovese 100%	22,50	★★ ★★★★ Y	<b>112</b>
<b>6</b>	<b>VIGNA DEL SORBO Fontodi</b>	PANZANO <i>Franco Bernabei</i>	Sangiovese 90% Cab. Sauv. 10%	48,50	★★★ ★★★★ Y Y	<b>109</b>
<b>7</b>	<b>RISERVA DUCALE Ruffino</b>	PONTASSIEVE <i>Gabriele Tacconi</i>	Sangiovese 80% Cab. Sauv. Merlot	23,00	- ★★★★ -	<b>99</b>
<b>8</b>	<b>NIPOZZANO Frescobaldi</b>	NIPOZZANO Chianti Rufina <i>Niccolò d'Affitto Lamberto Frescobaldi</i>	Sangiovese 90% Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cab. Sauv. 10%	21,50	★★★ ★★★★ Y Y	<b>93</b>

In primis vorrei precisare che tutti i vini degustati sono stati di ottimo livello e la qualità di ogni singola etichetta è stata all'altezza delle aspettative. D'altro canto la scelta dei vini degustati si basava su esperienze ormai acquisite che hanno portato ad una selezione di etichette già presenti nella nostra carta vini da diversi anni... Lascio libera l'interpretazione del risultato in rapporto alle valutazioni che si possono ritrovare nelle principali guide.

Le considerazioni che personalmente ritengo importanti, infatti, non sono tanto sulla qualità indiscussa di tutti i vini degustati, ma soprattutto su come si pongono gli stessi verso il consumatore, per la loro freschezza o complessità, per la loro propensione agli abbinamenti e non ultimo per la fascia di mercato che intendono coprire e alla quale si riferiscono. I vari vini infatti, in virtù della composizione dei vitigni (naturalmente con la prevalenza di sangiovese come da disciplinare), della zona di produzione, della selezione delle uve, del loro affinamento e non ultimo in virtù del loro prezzo... hanno un loro intendimento e una loro precisa collocazione nella civiltà del bere.

La cosa che subito balza agli occhi, e che personalmente mi ha colpito e, non lo nego, mi ha anche meravigliato e dispiaciuto, è il risultato non eclatante del Vigna del Sorbo che, in genere, risponde sempre alla grande in ogni occasione...

Se escludiamo questa sorpresa, il risultato sembra rispecchiare in pieno la natura stessa dei vini: i vini si sono classificati praticamente seguendo la collocazione che viene data dal loro rispettivo prezzo di vendita (NB: prezzo di vendita al tavolo). I più apprezzati sono stati infatti i vini più costosi, segno quindi che l'investimento e gli sforzi che una determinata azienda fa su un determinato vino nella coltivazione delle vigne, nella selezione delle uve, nelle tecniche di affinamento, danno comunque un risultato maggiore che giustifica anche un ovvio maggiore prezzo finale di vendita. I vini che per la loro natura nascono per essere di più facile consumo, anche perché magari, come nel caso di Nipozzano o della Riserva Ducale sono i fratelli minori di altre etichette più importanti sempre di Chianti Classico Riserva, hanno minori pretese ma anche una fascia di prezzo inferiore di circa la metà...

Infine la cosa che vorrei sottolineare con piacere è il risultato importante dei due vini realizzati con il solo SANGIOVESE. E questo quasi a sottolineare come il SANGIOVESE può da solo arrivare ad esprimere importanti risultati ed essere allo stesso tempo complesso, importante e strutturato, ma anche piacevole e di facile beva, adatto cioè, per ogni occasione. Mi riferisco ovviamente al RANCIA che si è classificato primo e come tale costoso ma anche eccellente e a IL GRIGIO che si è classificato al 5° posto con solo 3 punti in meno del Marchese Antinori 3° ma costando 1/3 in meno!

La speranza è che, con questa degustazione, si sia fatta chiarezza su un vino importante che spesso viene ritenuto meno importante di quello che in realtà, secondo il mio modesto parere, meriterebbe per la storia e l'autenticità del nostro territorio Toscano.

Daniele Lazzerini