

Wine Spectator



[Home](#) > [Blogs](#) > [Bruce Sanderson Decanted](#)

bruce sanderson decanted

La Gran Selezione, nuova classificazione del Chianti Classico, sarà garanzia di qualità?

La Gran selezione promette standard qualitativi più restrittivi; presso Agricola San Felice le nuove bottiglie sono il frutto di una lunga ricerca.

Nel corso del 2013 il Consorzio Chianti Classico ha introdotto una nuova classificazione (categoria), la Gran Selezione, che rappresenta la vetta di una piramide qualitativa alla cui base si trovano i Chianti Classico Annata e Riserva. L'obiettivo che il Consorzio si è posto, attraverso l'applicazione di standards più restrittivi e' indirizzare il percorso verso una crescente qualità e ispirare nei consumatori più fiducia verso i vini del Chianti Classico; la nuova categoria rappresenterà all'incirca il 10% della produzione totale.

Attualmente esiste una gran confusione riguardo al Chianti, che può essere prodotto in una vasta area della Toscana centrale, ed essere venduto ovunque a partire da 10 a 200 US\$ a bottiglia.

Il Chianti Classico Gran Selezione nasce come prodotto esclusivamente da uve dell'azienda, provenienti da singolo vigneto o da selezioni effettuate nei vigneti più vocati, ed ha requisiti per l'invecchiamento più restrittivi, 30 mesi contro i 24 applicati per la riserva, inclusi 3 mesi di affinamento in bottiglia. Il Sangiovese deve costituire almeno l'80% del blend, in assemblaggio con altre varietà autorizzate dalla DOCG.

I vini della Gran Selezione sono inoltre sottoposti alla valutazione di tasting panels e al rispetto di specifiche caratteristiche chimiche ed organolettiche.

Tutto ciò suona molto bene, in teoria. In questo momento, i primi Chianti Classico Gran Selezione stanno per essere distribuiti; per Silvia Fiorentini, del Consorzio Chianti Classico, sono 47 i vini approvati fino ad oggi, mentre circa il 10% delle richieste giunte al Consorzio non sono state accettate.

La prima occhiata che ho dato alla nuova categoria è stata attraverso Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione di San Felice; l'enologo Leonardo Bellaccini, insieme al Presidente Mario Cuccia e al Direttore Generale Davide Profeti, sono venuti in visita presso gli uffici di Wine Spectator's a New York con l'annata 2010 prodotta dall'azienda.

A partire dal 1984, anno in cui Leonardo Bellaccini giunse a San Felice, l'azienda ha avviato un percorso di ricerca in collaborazione con l'Università di Firenze. La gran parte di questo lavoro di ricerca è rappresentato dallo studio sul patrimonio genetico e varietale dei vitigni in Toscana. Sono più di 5 gli acri nel Vitiarium di San Felice, vero "museo" dove sono a dimora ben 270 vitigni autoctoni.

Bellaccini e il suo team hanno colto l'opportunità di mettere a frutto, attraverso l'introduzione della nuova classificazione, il lavoro di ricerca ventennale svolto nel Vitiarium e nei 350 acri di San Felice - "Volevamo mostrare che questo era un progetto al quale stavamo già lavorando da molto tempo e che la Gran Selezione ci ha fornito l'occasione per portarlo a termine" - ci dice.

Ciò che risulta interessante in questo nuovo vino di San Felice è l'utilizzo, in aggiunta alle uve selezionate nei vigneti più vocati (Chiesamonti, Colti e Pianaccio), di vitigni autoctoni nel blend. Il Sangiovese, all'80%, rispetta il minimo richiesto dal disciplinare, mentre il rimanente 20% include Ciliegiole e Malvasia Nera (per gli aromi e il frutto), Abrusco (per il colore), Pugnello (per la struttura) e Mazzese (per la speziatura). Si tratta di uve tutte selezionate da vitigni autoctoni toscani, raccolti e valorizzati nel Vitiarium.

Il Grigio da San Felice Chianti Classico Gran Selezione 2010 è un rosso denso di aromi, con sentori pieni di ciliegia, liquirizia, cuoio e spezie; le sue ricche e dolci note fruttate sono bilanciate perfettamente da una vibrante acidità mentre ciliegia, cuoio tabacco e spezie persistono nel lungo finale.

Sono previsti dai 20 ai 25 giorni di macerazione a contatto con le bucce, inizialmente con rimontaggi, seguiti da follatura nelle ultime due settimane. Il 50% matura in botti da 100 hl. ed il restante 50 in barriques di rovere francese da 500lt.; circa il 10-15% delle barriques utilizzate sono nuove. Dopo due anni nel legno viene miscelato e messo in bottiglia dove rimane altri 6 mesi per l'affinamento.

San Felice continua a produrre anche il suo Il Grigio Chianti Classico Riserva, 100% Sangiovese ed è comprensibile che essere presenti sul mercato con 2 vini entrambi chiamati IL GRIGIO, possa creare confusione, quindi è bene accertarsi sempre che ci sia la dicitura Gran Selezione sull'etichetta.

Ciò non di meno, se l'ingresso di San Felice nella nuova classificazione Chianti Classico Gran Selezione può essere di qualche significato, si potrebbe dire l'inizio di una nuova era per una regione ricca di storia come la Toscana.

Durante il Vinitaly 2014, la scorsa settimana, a cui sono seguite diverse visite in Toscana, ho degustato circa mezza dozzina di vini Gran Selezione, incluso Castello di Meleto 2010, Mazzei Castello di Fonterutoli 2010, e il Molino di Grace Il Margone 2010. Anche Giovanni Manetti di Fontodi mi ha detto che quello che in origine era Vigna del Sorbo Riserva diventerà Gran Selezione.

Sembra quindi che da parte dei produttori ci sia un buon supporto al progetto. Adesso sta al consumatore acquistare la Gran selezione.