

LA DEGUSTAZIONE

Sono stati 31 i campioni presentati, annata 2009 e Riserva 2008, presso la sede del Consorzio a Villa Poggio Reale a Rùfina nel novembre dello scorso anno. La degustazione, coadiuvata dall'ottimo servizio dei sommelier della delegazione fiorentina, è avvenuta scoperta. Buone le indicazioni complessive, considerando ovviamente le attenuanti dovute alla gioventù dei millesimi in degustazione, molti dei quali ancora non imbottigliati. Un caso esemplare, il campione di Selvapiana, uno dei vini più rappresentativi della zona, al momento della degustazione chiuso, contratto e inespressivo per poter pensare di esprimere un qualunque giudizio in merito. Ma non era l'unico caso. Nel complesso, abbiamo trovato profili olfattivi ben distesi, decisamente fini ed eleganti in alcuni casi. Tannini di piacevole tessitura, freschezze che finalmente tornano a essere protagoniste e un uso più ragionato e consapevole del legno. Segnaliamo qui di seguito 6 campioni che ci hanno particolarmente colpito.

Azienda Agricola Frascole – Chianti Rùfina 2009

Dicomano (FI) – Vitigni: sangiovese 90%, colorino 5%, canaiolo 5% ●●●●●
Con alle spalle l'Appennino tosco-emiliano, l'azienda Frascole possiede 16 ettari, 11 dei quali all'interno della denominazione del Chianti Rufina. Grandi pendenze, nonché altitudini (fino a 500 metri), dedicate alle riserve. Inox, cemento ed un 30% di affinamento in legni non nuovi. È un campione già ben pronto ora: aromaticamente aperto, con i piccoli frutti rossi in evidenza, bella succosità in bocca, con un tannino di piacevole tessitura e una più che buona chiusura finale.



Azienda Agricola Colognole – Chianti Rùfina 2009

Rufina (FI) – Vitigni: sangiovese 95%, colorino 5% ●●●●●
Appartenente sin dall'800 ai Conti Spalletti, l'azienda, conserva ancora vecchi millesimi di invidiabile longevità in grado di donare uno sguardo al Rufina che fu con l'emozione di poter trovare ancora bottiglie in stato di grazia. Giovane, a tratti vinoso, ma già ben delineato, il Chianti di annata di casa Spalletti si dimostra già molto piacevole nella sua semplicità schietta.



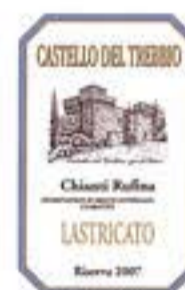
Azienda Agricola Travignoli – Chianti Rùfina 2009

Pelago (FI) – Vitigni: Sangiovese 100% ●●●●●
L'azienda si estende su una dimensione di 65 ettari (15 a uliveto), interamente esposti a Sud tra i 150 e i 400 metri di altitudine e completamente immersi nell'areale di Rùfina. Sono sei i mesi di affinamento in botti grandi per questo campione di bella espressività, dolce nelle note di lampone con ottima struttura, freschezza ed equilibrio.



Fattoria Castello del Trebbio – Chianti Rùfina Riserva 2008 Lastricato

Pontassieve (FI) – Vitigni: Sangiovese 100% ●●●●●
Si conferma di gran razza, ai vertici della denominazione per carattere e tipicità, il vino prodotto dalla dinamica Anna Baj-Macario con la consulenza di Luca d'Attoma. Frutto in gran spolvero per freschezza e dolcezza con le sue note di confettura di viscioie. Bocca tenace, con tannini ancora scalpitanti, una grande freschezza e persistenza decisa.



Fattoria I Veroni – Chianti Rùfina Riserva 2008

Pontassieve (FI) – Vitigni: Sangiovese 100% ●●●●●
I terreni si estendono sulle colline fra Pontassieve e Rufina: 15 ettari in totale con una densità di circa 5000 ceppi per ettaro. Ottimi entrambi i campioni presentati quest'anno: segnaliamo la riserva, che per struttura, integrità e allungo finale ha davvero donato una bella impressione. Frutta matura di ciliegie e lamponi, spezie di bella complessità e un tannino che unisce nerbo e tattilità di spessore.



Fattoria Il Lago – Chianti Rùfina Riserva 2008

Dicomano (FI) – Vitigni: Sangiovese 100% ●●●●●
La famiglia Spagnoli conduce la fattoria con annesso agriturismo a qualche chilometro da Dicomano: l'attività è iniziata nel 2000 e oggi sono proprietari di 22 ettari per una produzione di circa 50mila bottiglie annue, tra il chianti d'annata, il vin santo e la riserva che segnaliamo. Lo stile lievemente "estrattivo" (le uve vengono lasciate appassire in cassette prima della vinificazione) connota un quadro aromatico mai stucchevole. Ottima mano anche nella conduzione dell'affinamento in barrique. Carattere e freschezza in bocca, con un finale di bella corrispondenza gustolfattiva.

