



Profumi intensi e complessi (in diversi casi i fiori prendono il sopravvento sui frutti), perfettamente modulati dal legno. Buona oppure ottima freschezza, accanto a un corpo baldanzoso, ma non troppo spinto, dove un'instancabile dinamicità comanda, e porta a una succosa profondità. Alcuni non riesci nemmeno a sputarli, specie se si parla di zone un po' più alte.

Ma, vi chiederete, che cosa state scrivendo? Sembra addirittura un vero e proprio rebus. Sono invece solo dotte citazioni di un esperto di vino come **Carlo Macchi**, scaturite dopo una grande quantità di assaggi riguardo ai notevoli risultati ottenuti dalla **vendemmia 2019** (quella ante pandemia) nel Chianti Classico, quella zona vinicola toscana che produce uno dei migliori vini rossi del mondo. Che, proprio due anni fa, ha fatto registrare una delle migliori vendemmie degli ultimi trent'anni, con eccellenti risultati riscontrabili proprio degustando il prodotto vino di quell'annata.



I Fiaschi tipici del Chianti Classico

## **TOUR NEL CHIANTI CLASSICO CON LA FORD FOCUS HYBRID**

Il bello di tale vendemmia, sempre secondo **Macchi**, è che sia riuscita a interpretare al meglio l'idea del **Chianti Classico**. Cioè di un vino che può invecchiare tranquillamente (anche molti anni), ma deve avere una piacevolezza abbastanza spigolosa, un po' come il carattere dei toscani. La **vendemmia del 2019** ha la giusta freschezza, contornata di sapidità, e una tannicità viva, ma suadente, che equilibra il vino. Gli

permetterà di andare avanti per molti anni.

Alla luce di cotanta piacevolezza non ci resta altro che tuffarci nel Chianti a controllare se tutto ciò corrisponde al vero, approfittando di un test drive con la **nuova Focus Hybrid, l'auto della Ford** che pure essa, in questo momento, va per la maggiore in fatto di comfort e piacevolezza di guida.



La Pieve di San Miniato con la Ford- Sicelle

## **VOLPAIA BASE D'APPOGGIO PER IL GIRO NEL CHIANTI CLASSICO**

Come base d'appoggio per il nostro andar per cantine scegliamo un bell'alloggio a **Volpaia**, la frazione di **Radda in Chianti** dove si possono già iniziare gli assaggi presso la locale azienda vinicola denominata Castello di Volpaia. L'azienda è stata premiata nel 2018 per aver prodotto **il terzo miglior vino al mondo (il Chianti Classico Riserva 2015) dalla famosa rivista americana "Wine Spectator"**. Ed è proprio negli Stati Uniti che va il massimo (il 33 per cento) della produzione esportata in tutto il mondo di Chianti Classico, maggior mercato in assoluto, seguito a pari merito (10 per cento ciascuno) da Canada e United Kingdom.



Castello di Volpaia

## **ALLA SCOPERTA DEL BORGO MEDIEVALE DEL**

# CHIANTI CLASSICO

**Volpaia** (nemmeno 100 abitanti) è un bellissimo borgo medievale, ambita meta turistica sulla cima di un colle, alto 617 metri, dal quale si ammira una vasta distesa di lussureggianti vigneti, costellati ogni tanto da oliveti, a perdita d'occhio. Guardando verso sud si scorge a non molta distanza l'imperioso crinale di **Radda**, bellissima soprattutto di notte per il luccichio che la fa brillare fra le buie colline circostanti.

**Il territorio del Chianti Classico ha come capitali le città di Firenze e Siena** e le sue terre si estendono proprio a cavallo tra le due province. Sono ben 70 mila gli ettari vitati, che comprendono per intero i comuni di **Castellina, Gaiole, Greve, Radda e, in parte, quelli di Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano in Val di Pesa**. Le altitudini oscillano tra i 200 e gli 800 metri. Il clima è continentale con lievi brezze e discrete escursioni termiche.



Casa di Radda nell'antico convento – Radda in Chianti

Una sosta davvero consigliata è pure nel **borgo di Sicelle**, situato proprio nel punto in cui le province di Siena e Firenze si incontrano, unendo i comuni di **Barberino Tavarnelle e Castellina in Chianti**. Sulla linea di confine trovate la bellissima scultura in ferro di un funambolo, che cammina sulla fune che idealmente separa le due province. Da visitare assolutamente, a due passi, la meravigliosa **chiesa di San Miniato**, un'antichissima pieve in stile gotico. Addossata a una parete esterna c'è **l'Osteria Uscio e Bottega**, costruita

una quarantina d'anni fa dove prima esisteva una falegnameria. Nella splendida veranda, che mantiene intatta la sua bucolica rusticità, degustiamo degli ottimi piatti della tradizione, annaffiati naturalmente dall'appropriato **Chianti Classico**.



Il Funambolo di Sicelle

## **VISITA ALLA SEDE OPERATIVA DEL CONSORZIO A SAMBUCA NEL CHIANTI CLASSICO**

Per saperne ancora di più siamo quindi andati nella **sede operativa del consorzio a Sambuca, vicino a San Donato in Poggio** (una delle uscite della strada di grande comunicazione, la Quattro Corsie, che congiunge Firenze a Siena). In seguito nel tempio del **Chianti Classico a Radda, l'altra Casa**, molto bella. Oggi anch'essa è dedicata al pubblico. E' **ricavata nel vecchio convento settecentesco di Santa Maria al Prato**. Si trovano in esposizione permanente due mostre.

La prima, denominata **Feeling Chianti Classico**, è un percorso che accompagna il visitatore all'approccio sensoriale della degustazione. Viene fornito a ogni visitatore un calice di vino con l'etichetta nascosta e durante il percorso bisogna individuare il colore e il sapore (confrontandolo e annusandolo in base a colori e sentori in esposizione). Alla fine, dopo averlo assaggiato davanti alla piramide della qualità, si deve dare una propria interpretazione al tipo di vino appena degustato. Un'esperienza davvero interessante.



Volpaia

## VISITA ALLA MOSTRA “MILLESETTECENTOSEDICI” NEL CHIANTI CLASSICO

L'altra mostra è la **Millesettecentosedici**, che racconta invece in modo semplice e immediato i tre secoli di storia socio-economica e culturale del territorio, in parallelo ai grandi eventi della storia del mondo.

Per concludere la visita d'obbligo una sosta al bistrot-enoteca, dove si trova un'accurata selezione di piatti della tradizione e un'ampia carta dei vini. Assieme ci sono oli e aceti, da assaporare pure all'esterno, su una terrazza panoramica con bella vista sulla campagna circostante. Un relax, a tutto tondo!

Un'altra meta molto interessante è sicuramente **Badia a Passignano**, con la visita alle antiche **cantine Antinori** dell'abbazia, dai soffitti a volta, nelle quali sono concentrate ben 2.000 barriques, dove viene affinato l'omonimo vino targato **Chianti Classico Gran Selezione**. prodotto dai vigneti circostanti il monastero risalente all'anno 395, quando fu fondato dall'Arcivescovo di Firenze. Ancora oggi è abitato dai monaci dell'**ordine Vallombrosiano**. Qui fece tappa Galileo Galilei, che insegnò nel 1587.



I vari sentori del vino

# **CARD SPECIALE PER MOMENTI SPECIALI NEL CHIANTI CLASSICO**

**Per il mese di luglio il consorzio del Gallo Nero (il simbolo del Chianti Classico) ha messo a punto una speciale Card per regalare ai turisti dei momenti unici: un vero e proprio passe-partout che apre tutte le porte sul mondo del Gallo Nero. Sono oltre 200 le esperienze proposte. Degustazioni guidate in cantina ai picnic in vigna. dalle visite ai musei del territorio alla scoperta dei tesori architettonici e artistici, nascosti tra le proprie vigne. Senza tralasciare una meritata sosta, per godere della speciale offerta gastronomica locale.**

Una Card che rappresenta un'importante occasione per la valorizzazione dell'enoturismo e, in particolare, una nuova forma di turismo esperienziale outdoor. La nuova Card sosterrà inoltre un comparto agricolo strategico per l'economia del territorio e un paesaggio certamente da rivalorizzare. Insomma, cultura, storia, arte ed enogastronomia di altissima qualità, tutto a portata di mano.



Eventi mondiali abbinati al Chianti Classico

## **LA CARD A GALLI NERI ANZICHE' A PUNTI**

**LA CARD A "GALLI NERI"** La Card è a punti, o meglio a "Galli Neri". Al momento dell'acquisto il turista può scegliere diverse tipologie e ognuna delle 214 esperienze proposte ha un

valore **da 1 a 3 “Galli Neri”**. Si può acquistare in loco o sul portale **card.chianticlassico.com** o **sull’App “Chianti Classico Card”**. L’utente l’attiverà inserendo un codice specifico, ricevuto via mail dopo l’acquisto online o che troverà sul retro della Card. Per chi infine non ha un mezzo con cui raggiungere **il territorio del Gallo Nero**, potrà usufruire della partnership con **TiMove, il car sharing green che porterà i wine-lovers nel Chianti Classico su veicoli a impatto zero.**

Il **vino Chianti Classico Docg** è prodotto da un minimo di 80 per cento di uve Sangiovese, ha una produzione media annua di 270.000 ettolitri, tradotti poi in 35/38 milioni di bottiglie, e sono 480 i soci del consorzio, dei quali ben 342 imbottigliatori.

**di Claudio Soranzo**



Osteria di Passignano

**INFORMAZIONI:**

**<http://www.chianticlassico.com>**

**ARTICOLI CORRELATI:**

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/montepulciano-weekend-in-toscana/>