

The Internet Gourmet

Il Chianti Classico Badia a Coltibuono in verticale



Di Marina Alaimo

4 marzo 2017

Il Chianti Classico Badia a Coltibuono ha incontrato Napoli in una serata di grande condivisione ed entusiasmo. La famiglia di Emanuela Stucchi Prinetti ha vissuto una storia lunga ed importante all'ombra del Vesuvio, quindi ci torna sempre con piacere.

Nel Cinquecento il palazzo mediceo di Ottaviano apparteneva ai suoi antenati che sul suolo vulcanico producevano vino. Da parte di madre, ovvero Lorenza de' Medici, Emanuela è legata a questa nobile famiglia. Anche la produzione del Chianti Classico a Gaiole è intrisa di storia, e di quelle importanti. La Badia dei monaci cistercensi è dedicata all'agricoltura ed alla vitivinicoltura almeno dal 1100 e sono stati proprio loro a preservare la vite nel tempo, dopo i disastri delle varie guerre e della fillossera.


C'era grande attesa per la degustazione organizzata a Napoli, essendo previste delle annate storiche. Emanuela, insieme a suo fratello Roberto, sta recuperando tutti i vitigni tipici del Chianti e pratica un'agricoltura molto rispettosa dell'ambiente. L'abbazia ed i vigneti sono circondati da grandi boschi, quindi il territorio preserva un'ampia varietà di biodiversità che arricchisce tutto ciò che si coltiva, conferendo un'impronta territoriale marcata.

Nella verticale in degustazione a Cap'alice vi erano le annate: 2011, 2009, 2007, 2006, 1994, 1970. Tutte molto interessanti e coinvolgenti, senza sbavature per quelle più attempate.


Si è partiti questa volta dalla più giovane, contrariamente alle abitudini di questo ciclo di Storie di Vini e Vigne. Il salto di stile e di tempo era troppo ampio e divergente per procedere a ritroso. Dunque, 2011 tesa e nervosa come ci si aspetta da un sangiovetto, generosa nel frutto, fresca sia nei profumi che al palato, 2009 elegante e sinuosa, sottile, frutto di sottobosco con tratti di mineralità e piccole spezie.


Con il millesimo 2007 il Chianti Classico Riserva ha avuto il tempo giusto per raccontarsi al meglio, è coinvolgente sia al naso che all'assaggio, profondo, frutto di sottobosco, appena balsamico, la trama è fitta e si fa apprezzare soprattutto al palato. Fresco, dinamico, veloce e succoso, tannini serrati e di gran pregio.

CONDIVIDI

 Facebook

 Twitter

 Google

 Email

DI MARINA ALAIMO

4 MARZO 2017

Il clima tendenzialmente caldo nell'annata 2006 conferisce rotondità al vino, pur mantenendo il carattere tipico di questo rosso tannico e dinamico, tende all'amarena e alle erbe mediterranee.

Se fosse stata degustata alla cieca la 1994 nessuno le avrebbe dato la sua età, mostra una verve vivace e scattante, trasparente e sottile, giovane il sorso che con energia corre veloce senza avere mai il fiato corto.

Ha voluto un tempo lungo nel bicchiere il millesimo 1970, e del resto questo rispetto gli era dovuto. Nel blend vi sono anche uve bianche, come si usava all'epoca, emozionante per il coraggio e la naturalezza con la quale racconta la sua cavalcata nel tempo. È fiero, diretto, cambia di continuo nei profumi che mantengono il carattere fruttato di sottobosco. Ha tanto da dire il sorso asciutto, non delude la grande curiosità per questa annata che coinvolge ed emoziona nella freschezza che non cede al tempo. Molte le domande ed il confronto con gli ospiti ha reso indimenticabile questa serata. Proprio come la lasagna di Cap'alice, composta strato dopo strato come vuole la tradizione napoletana, senza fretta e senza alcuna idea di risparmio.