



CHIANTI CLASSICO

2022

Produzione: hl 260.000 *(dato da confermare)*

Andamento stagionale - Il Chianti Classico 2022 si presenta sotto ottimi auspici: per quel che riguarda l'andamento stagionale, non si sono avute gelate primaverili, quando il rischio di danni sui nuovi germogli della vite è molto alto, né particolari eventi di grandine. In tarda primavera è iniziato il caldo, che è stato costante per tutta l'estate, ma senza picchi eccessivi: le viti si sono quindi potute adattare da subito alle alte temperature. La siccità dei mesi estivi non ha inciso sullo sviluppo dei grappoli: le piogge primaverili hanno permesso alle viti di attingere a buone riserve di acqua e nutrienti minerali durante i mesi più siccitosi. Inoltre, le temperature, pur rimanendo alte durante il giorno, si sono abbassate negli orari notturni, con un'escursione termica che ha permesso al Sangiovese il regolare sviluppo fenolico. A metà agosto si sono verificati fenomeni di pioggia anche prolungati, garantendo così temperature più miti e un'ulteriore riserva idrica di grande importanza per il raggiungimento ottimale della maturazione delle uve. Infine, lo stato sanitario dei grappoli portati in cantina è stato molto buono: il caldo prolungato e l'umidità modesta, già dalle prime ore della giornata, hanno facilitato la gestione della difesa sanitaria, tenendo molto bassi i rischi di malattie. La vendemmia del Sangiovese è iniziata in leggero anticipo, verso il 10 settembre e si è chiusa, come di consueto, dopo circa un mese. Dai primi assaggi, i vini Chianti Classico 2022 si presentano in generale molto equilibrati, con una forza acida non eccessiva, tannini dolci e maturi.



CHIANTI CLASSICO

2021

Produzione: hl 265.000

Andamento stagionale - L'andamento stagionale dell'annata 2021 è stato abbastanza regolare. Le piogge del periodo primaverile hanno permesso un buon sviluppo vegetativo e fornito una riserva idrica importante per affrontare i mesi estivi più siccitosi. L'unico fenomeno che si è potuto rilevare, nel periodo primaverile, è la leggera difformità nei tempi di crescita dei germogli, dovuta ad alcuni giorni dopo Pasqua che hanno fatto registrare temperature sotto la media stagionale, fermando momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde del Chianti Classico.

A livello sanitario, non c'è stata alcuna pressione da parte di malattie fungine (oidio e peronospera). L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto, ma le riserve idriche accumulate nel periodo primaverile hanno permesso di evitare lo stress della pianta; per quanto riguarda le temperature, l'andamento dei mesi estivi è stato abbastanza regolare senza eccessive ondate di calore.

Inoltre, a partire dalla fine del mese di agosto le temperature, pur rimanendo abbastanza alte durante il giorno, si sono abbassate notevolmente negli orari notturni. Questa importante escursione termica ha, in generale, consentito un ottimale completamento della maturazione delle uve. I tempi della vendemmia 2021 sono stati in linea con quelli delle ultime annate, con l'inizio della raccolta delle uve di Sangiovese intorno al 20 di settembre.

Le uve portate in cantina erano sane e di elevata qualità; presupposti, questi, per un'altra ottima annata di Chianti Classico, un vino che si prefigura già di buona struttura, con tannini fini e maturi e un interessante profilo aromatico.



CHIANTI CLASSICO

2020

Produzione: hl 267.000

Andamento stagionale – In questa annata così particolare, il territorio del Gallo Nero non ha, per sua fortuna, sperimentato eventi climatici estremi come purtroppo si sono verificati in altre regioni d'Italia.

A una primavera abbastanza fresca è seguita un'estate calda e lunga ma con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte (le temperature minime sono state sempre contenute sia a luglio che ad agosto) consentendo il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve. Da evidenziare anche l'assenza di stress idrico grazie alle piogge di giugno e di settembre.

Tutti questi sono i presupposti per un'altra ottima annata di Chianti Classico, di grande struttura e di grande equilibrio.

Per quanto riguarda le quantità prodotte, si prevede una flessione di almeno il 10% rispetto alla produzione 2019, una riduzione naturale principalmente legata al freddo notturno dei primi giorni di aprile che ha avuto un impatto sulla fase di germogliamento della vite.

“Nonostante la tendenza degli ultimi anni di venire sorpresi dalle *bizzarrie* del clima, il Sangiovese del Chianti Classico si sta dimostrando un vitigno sempre più capace di adattarsi ai cambiamenti climatici, rispetto ad altre varietà più precoci.” – afferma Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Chianti Classico. “A causa della pandemia, senza viaggi all'estero e altri impegni di rappresentanza (come la partecipazione alle fiere di settore o ad eventi promozionali), mai come quest'anno i viticoltori del Chianti Classico hanno avuto la possibilità di concentrarsi sugli aspetti produttivi e dedicare molto più tempo alla cura del vigneto. L'obiettivo che tutti noi viticoltori del Gallo Nero ci siamo posti è quello di produrre il miglior vino della nostra carriera: che sia questo il ricordo che ci porteremo appresso tra qualche anno, quando apriremo delle eccezionali bottiglie della vendemmia 2020.”



CHIANTI CLASSICO

2019

Produzione: hl 306.000

Andamento stagionale – Con il 2019 possiamo affermare di essere tornati a un'annata classica nel territorio del Gallo Nero. L'inverno e l'inizio di primavera, relativamente miti e asciutti, hanno permesso un germogliamento regolare. Le piogge nella seconda parte della primavera hanno invece facilitato la creazione di importanti riserve idriche, che sono state utili ad affrontare un'estate calda, ma regolare e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima fresco ed umido durante il mese di maggio ed i primissimi giorni di giugno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni '80. Ad un'estate calda ma regolare senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, fra giorno e notte, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve e il generale innalzamento del profilo aromatico. La vendemmia del Sangiovese è iniziata, a seconda delle diverse zone, verso il 20 settembre e si è conclusa nella seconda decade di ottobre. Le uve al momento dell'arrivo in cantina si presentavano perfettamente sane e di grande qualità.

Anche se è ancora presto per valutazioni conclusive, i vini atti a divenire Chianti Classico 2019 si prospettano freschi ed equilibrati grazie ad un buon rapporto fra forza acida e tannini, con una giusta concentrazione e un ottimo profilo aromatico. Il tenore alcolico è leggermente inferiore rispetto alla media degli ultimi anni, una caratteristica che incontra la tendenza del mercato.



CHIANTI CLASSICO

2018

Produzione totale: hl. 275.000

Andamento stagionale – L'annata 2018 nel territorio del Chianti Classico ha avuto un andamento climatico discontinuo con mutevoli situazioni meteorologiche che si sono alternate durante tutto il periodo che interessa il ciclo vegetativo del vigneto.

Al contrario dell'annata precedente, durante la quale per tutta la primavera e l'estate abbiamo avuto un lunghissimo periodo di siccità e temperature molto elevate, nel 2018 la caratteristica principale è stata proprio la mancanza di continuità della stagione asciutta e soleggiata.

Dopo un inverno tutto sommato abbastanza freddo, specialmente nell'ultimo periodo, durante il quale si sono registrate delle nevicate e delle giornate con temperature molto rigide, anche di alcuni gradi sotto lo zero, si è registrata una primavera all'insegna della variabilità.

E' stato un continuo susseguirsi di giornate soleggiate alternate a periodi più o meno brevi di piogge, frequentemente anche intense. Tale situazione si è protratta per tutta la primavera e per buona parte dell'estate.

L'elevato e costante tasso di umidità unito al fatto che in certi periodi le piogge si sono manifestate quotidianamente hanno creato molto lavoro nella gestione fitosanitaria del vigneto.

Anche durante i mesi estivi la situazione non si è troppo regolarizzata perché fino ai primi giorni di settembre si sono verificati alcuni temporali che hanno provocato un innalzamento del tasso di umidità mantenendo le temperature su valori abbastanza freschi rispetto alle medie stagionali del nostro territorio, con un conseguente allungamento del processo di maturazione delle uve.

Per gli agronomi non è stato semplice mantenere in equilibrio le piante che hanno continuato a vegetare fino ad agosto inoltrato.

Fortunatamente la situazione si è regolarizzata nel mese di settembre: con una vera e propria inversione di tendenza, si sono susseguite giornate soleggiate, calde, ma con una buona escursione termica fra giorno e notte, che ha consentito il completamento del processo di maturazione delle uve e un tranquillo svolgimento delle operazioni di raccolta.

La vendemmia delle uve di Sangiovese è iniziata, a seconda delle diverse zone, verso il 20 di settembre e si è conclusa nella seconda decade di ottobre.

I risultati quantitativi sono stati superiori al 2017 ma ancora di poco inferiori rispetto alla media delle ultime annate. I motivi sono da ricondursi soprattutto allo stress che ancora molti vigneti hanno manifestato in conseguenza della carenza idrica e delle gelate primaverili dell'anno precedente.

Dal punto di vista qualitativo l'annata per coloro che sono riusciti a vendemmiare abbastanza tardi è stata senza dubbio molto buona. I vini che ormai quasi ovunque hanno completato la fermentazione malolattica risultano molto interessanti. Nella maggior parte dei casi sono prodotti equilibrati, con una buona forza acida abbinata a tannini molto dolci e ben maturi, di ottima struttura ed altrettanta sapidità.

I vini atti a divenire Chianti Classico 2018 sono in generale prodotti con una giusta concentrazione, con un buon profilo aromatico, freschi, molto piacevoli che sicuramente saranno molto apprezzati in diverse fette di mercato. Una buona parte della produzione 2018 presenta caratteristiche chimiche ed organolettiche idonee anche per un periodo di medio-lungo invecchiamento.