

CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2014: LA NOTTE DEL GALLO NERO

CHIANTI CLASSICO
COLLECTION
2014



Dal 17 al 20 febbraio 2014 si è tenuta presso la Stazione Leopolda di Firenze l'edizione 2014 dell'evento Chianti Classico Collection. Presenti 142 aziende, appartenenti al Consorzio, con 769 etichette. Giornalisti e operatori del settore hanno potuto degustare alcune fra le 8.000 bottiglie proposte dalle case vinicole. Chianti Classico Collection

Quando ho ricevuto l'invito per la degustazione e la serata del Chianti Classico Collection 2014

sono rimasto senza fiato. Per un amante del vino, questo evento è davvero unico nel suo genere: innanzitutto ti permette di conoscere le nuove produzioni delle più importanti etichette facenti parte del Consorzio del Chianti Classico, di parlare direttamente gli operatori del settore eno-gastronomico e di sperimentare nuovi accostamenti tra vino e cibo. Non ultimo, di poter godere della splendida location della

Stazione Leopolda di Firenze.



Chianti Classico Collection e Stazione Leopolda: binomio perfetto

Se Firenze è splendida, la stazione Leopolda non è da meno. Oggi il suo enorme spazio è utilizzato per ospitare fiere, convegni, e kermesse importanti (come quella del Chianti Classico Collection 2014), mentre un tempo era un sontuoso scalo ferroviario costruito in stile neoclassico, di cui oggi ancora si possono ammirare le vestigia.

L'ingresso nella sala, inondata dai profumi dei fiori, dei cibi e del bouquet dei vini, è stato davvero di grande effetto non solo per la maestosità dell'insieme, ma anche per la maestria dell'allestimento: al centro della sala si presentava una lunga tavola con sopra disposte, in file ordinate, le migliaia di bottiglie pronte per la degustazione dei vini del Consorzio Chianti Classico.

Da questo momento in poi ci siamo immersi in un mondo fatto di sapori e odori, in un insieme così perfettamente organizzato da apparire come il quadro variopinto di un pittore, dove ogni elemento andava a sposarsi in perfetta armonia con tutti gli altri.



Chianti Classico Collection: non solo vino

Abbiamo iniziato assaggiando i vari prodotti del territorio, dai salumi ai formaggi, non solo provenienti dalla Toscana ma da molte altre regioni italiane, tutte ugualmente ricche di tipicità uniche e gustose. Immancabili, ad esempio, le mozzarelle di bufala campana, che si scioglievano letteralmente sul palato, accompagnandosi in modo naturale alle fette morbide e saporite di Prosciutto S. Daniele.

Il profumo del pane appena sfornato riempiva la sala, invitando ad assaggiare ancora qualche altro salume adagiato sulla "schiacciata" ancora fragrante. E nonostante l'appetito si fosse già placato, come non assaggiare anche un po' di tutto il resto? I primi saltati alla piastra e il lampredotto, piatto tipicamente fiorentino, che veniva cucinato in diretta davanti ai nostri occhi e servito nei croccanti panini ancora caldi.



Ma ovviamente, per mandare giù tante prelibatezze, un buon calice di vino, o anche più di uno, non poteva mancare, anche perché il vero protagonista della serata era lui: il Chianti Classico e l'anteprima della Gran Selezione, nuova tipologia di vino (superiore al Chianti Classico annata e riserva) proposta dal prestigioso [Consorzio Chianti Classico](#). La peculiarità della Gran Selezione è che deve provenire da uve dei vigneti di proprietà dell'azienda e deve essere invecchiata in botte per almeno trenta mesi, di cui almeno tre di affinamento in bottiglia.

Le bottiglie presenti in sala erano pronte per essere versate, dagli esperti maestri sommelier presenti in sala, in ballon, allietando il naso prima della gola.

150 vini per un unico grande evento

La varietà di vini presente comprendeva oltre 150 diverse tipologie di Chianti Classico: tra le etichette presenti c'erano anche 35 di Gran Selezione, ad esempio Badia a Passignano 2009 Chianti Classico Marchesi Antinori, Castello di Brolio 2011 Barone Ricasoli, Il Solatio 2010 Castello d'Albola, Castello di Ama 2010 Castello di Ama, Castello Fonterutoli 2010 Conti Mazzei, Il Puro 2010 Castello di Volpaia, Colle Bereto 2010 Colle Bereto, Beatrice 2011 Fattoria Viticcio, La Forra 2011 Tenuta di Nozzole), Vignole 2009 Vignole.





Impossibile tenere a mente tanti nomi e tanti gusti, tutti forti e schietti in bocca, avvolti dei profumi dei vigneti delle dolci colline toscane, con caratteri diversi ma tutti sapientemente illustrati e fatti degustare dal personale di sala, gentilissimo e preparato.

A fine serata, deliziati da tanti sapori che erano riusciti a creare una perfetta armonia sinfonica nel palato, l'attenta organizzazione ha anche voluto allietarci con un po' di musica, per permetterci anche di smaltire un po' delle tante prelibatezze assaggiate. Infatti in tarda serata ha preso vita un dj set in piena regola, con musica da discoteca che ci ha permesso di ballare e divertirci fino a tardi, per concludere degnamente un evento davvero memorabile cui spero di poter presenziare nuovamente l'anno prossimo!

Vuoi raccontarci la tua storia?

[Clicca qui](#)

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

