L'IMPORTANZA DI CHIAMARSI CHIANTI CLASSICO PER IL NEW YORK TIMES

Eric Asimov, storico enologo e giornalista del New York Times, ha recentemente scritto un elogio per il Chianti Classico, raccontando di come finalmente il Chianti sia tornato a fidarsi delle proprie tradizioni, abbandonando le stampelle internazionali del passato e stia producendo vini unici e decisivi.
L'importanza di chiamarsi Chianti Classico per il New York Times

> *"E dove non è vino non è amore;*
> *né alcun altro diletto hanno i mortali."* – Euripide

Potremmo dire: "*Chianti Classico is the new black*". Generazione dopo generazione, anno dopo anno, nelle tavole dei buoni toscani non può mai mancare il vino rosso. "*Il vino rosso fa buon sangue*" diceva mia

nonna, mentre ne sorseggiava un bicchiere a pranzo e uno a cena. Con buona pace di medici e dottori che consigliavano una moderazione maggiore per una donna della sua età. Ma lei, stoicamente, ribatteva che il vino lo beveva fin da piccola, che era il lusso e il conforto delle povere tavole di una famiglia di contadini.

Il vino è un piccolo lusso di felicità liquida, soprattutto il Chianti Classico. A dirlo, oltre mia nonna, è Eric Asimov, storico enologo e firma del New York Times.

Eric Asimov: elogio al Chianti Classico sul New York Times

Proprio dalla Grande Mela è arrivato l'elogio al vino toscano con un articolo che racconta la storia, i guai e la bellezza del Chianti Classico.

Il Chianti, secondo Eric Asimov, non è in cima ai desideri degli americani, difficilmente si trova al centro delle carte dei vini e raramente viene nominato dai sommelier sui social network. Perché?

"*Il Chianti è uno dei vini più colmi d'anima che conosco. Il migliore Chianti Classico ha un sapore di ciliegia puro e molto profondo, a volte deliziosamente aspro o agrodolce, con pronunciati aromi e gusti floreali e una mineralità terrosa. L'acidità è fresca e vivace; i tannini dovrebbero essere riconoscibili, anche se non eccessivamente gommosi. Il Chianti ha quella che io chiamo "una qualità polverosa", che prepara la bocca*

e il palato per un altro sorso".

Chiediamo alla nonna di tradurre? Lei direbbe che è molto buono, unico nel suo genere, che profuma e sa dei migliori frutti della terra insieme alla forza impiegata per produrlo e che invoglia a volerne ancora.

Perché il Chianti Classico è così ben conosciuto e spesso ignorato?

Eric Asimov si pone questa domanda e cerca delle risposte nella storia di questo vino rosso che, in fondo, rappresenta il sangue della Toscana.

Il Chianti è il nome della regione vinicola fra Firenze e Siena. All'inizio del XX secolo la zona fu ampliata in modo che si potesse chiamare Chianti anche il vino prodotto nelle zone limitrofe e solo negli anni '80-'90 la zona fu suddivisa in sottocategorie. Una di queste è il Chianti Classico, il cuore della produzione della bontà toscana.

Il Chianti ha poi una sua ricetta specifica, datata 1872, ad opera del Barone Bettino Ricasoli: sangiovese per buona parte, con una piccola aggiunta di canaiolo per ammorbidire l'acidità del vino. Per fare un vino Chianti più leggero e da bere "giovani", il Barone raccomandava di aggiungere una porzione di uva bianca, nello specifico la malvasia.

Leggi anche: Ma perché il Chianti Classico ha come simbolo il Gallo Nero?

L’evoluzione del Chianti Classico nel tempo

Nel corso del XX secolo, però, la ricetta fu modificata, prima con l’eliminazione delle uve bianche, poi con la presenza nella “miscela” di uve internazionali quali il cabernet sauvignon, il merlot e il syrah.

Solo il Brunello di Montalcino rimase, per legge, prodotto con il 100% delle uve sangiovese grosso e, dopo lo scandalo del 2008 in cui furono ritirate un milione di bottiglie poiché le uve toscane erano state miscelate con quelle internazionali, l’attenzione alla qualità è sempre maggiore.

Una riscoperta del territorio e del vino. Eric Asimov ci dice: “*Il Chianti ha superato le insicurezze delle proprie tradizioni e sta producendo vini che sono unici e distintivi, senza ricorrere alle stampelle internazionali del passato.*”

Quale vini Chianti Classico scegliere?

Sono disponibili in tre livelli: Chianti Classico (che deve essere invecchiato un anno prima di essere immesso nel commercio), il Chianti Classico Riserva (che deve essere invecchiato due anni) e il Gran Selezione che deve avere 30 mesi di affinamento, tra botte e bottiglia.

Non solo: Eric Asimov ci traccia una mappa delle 9 sottozone del Chianti Classico, che si estendono da nord: Greve in Chianti e San Casciano in Val di Pesa, a Castelnuovo Berardenga, a sud. Giovani talenti che crescono.

Le altre tipologie di Chianti

Possono essere chiamati, semplicemente, Chianti, oppure, se provengono da sette sottozone, possono aggiungere una designazione locale. Comprendono: Chianti Rufina, Chianti Colline Pisane, Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Montespertoli e Chianti Montalbano.

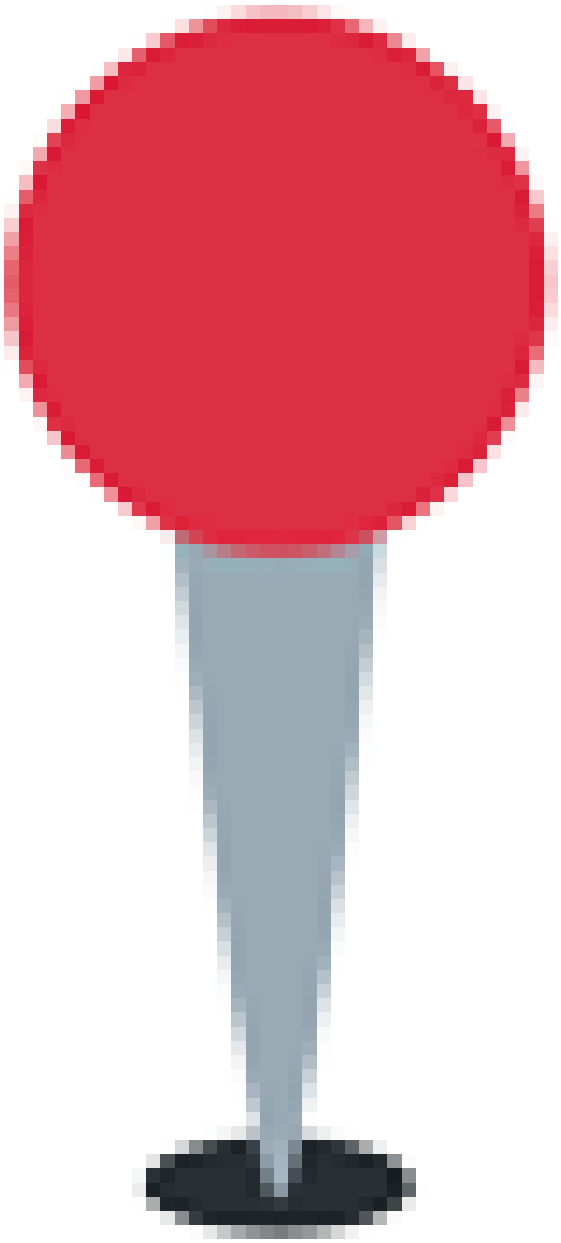
Leggi anche: Chianti, Chianti Classico, sottozone: facciamo ordine e spieghiamo i perché

I vini Chianti consigliati da Eric Asimov, re del vino del New York Times?

Castellinuzza e Picua (“Estremamente bilanciato, quasi un libro di testo); Fèlsina (“Denso, ricco e maturo”); Fontodi (“Vino strutturato ma succoso”); Monte Bernardi (“Vino fresco, minerale e terroso”) e Monteraponi (“La bellezza e la purezza del Chianti). Infine… Montevertine che rientra sotto l’etichetta di “Toscano Rosso” dal 1981 perché ha sempre prodotto il Chianti Classico con il 100% o quasi di uva sangiovese (attualmente la legge prevede che la miscela del Chianti Classico sia con l’80% di uva sangiovese).

Eric Asimov sceglie di scommettere sulla Toscana, sul Chianti, sulle nostre uve sacre e profane. Sul cuore della Toscana. Un cuore che i toscani conoscono bene, perché, come le nostre nonne, ci hanno sempre scommesso.

E tu conosci storie altrettanto eccezionali? Perché non ce le racconti? Scrivici.



PER APPROFONDIRE:

Degustazioni in Chianti Classico: a caccia di curiosità

Chianti: grandi vini e grande bellezza nel cuore della Toscana

Amici del Chianti Classico, la nuova comunità di ristoratori

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople
Fonte: The New York Times