

Il Chianti patrimonio dell'umanità

Avviate le pratiche per il riconoscimento dell'Unesco. Ok le anteprime a Firenze

di Lara Loreti
► FIRENZE

«Vogliamo il Chianti classico patrimonio dell'umanità Unesco e stiamo lavorando per concretizzare la candidatura entro l'anno». L'Anteprima del Gallo Nero, celebrata ieri e lunedì a Firenze alla stazione Leopolda, è l'occasione per il presidente del consorzio Sergio Zingarelli per annunciare un progetto prestigioso: far entrare il Chianti classico nel cerchio magico dell'Unesco.

«Siamo nel vivo della preparazione per presentare la nostra

candidatura nella cosiddetta Tentative list», spiega il numero uno del consorzio. La prima fase prevede la richiesta di iscrizione in un elenco nazionale, con il quale lo Stato segnala al Centro del patrimonio mondiale i beni che ritiene validi per la conquista dell'ambito titolo, nell'arco di 5-10 anni. Un primo step che Zingarelli ha in mente di raggiungere entro l'anno: «Entrare nel patrimonio Unesco è per noi un obiettivo molto prestigioso, e sono certo che quest'anno potremo fare passi importanti per portare avanti la nostra candidatura».

Un clima di ottimismo che si respira anche alla Leopolda in occasione della presentazione dei nuovi vini. Basta guardare ai numeri: 186 aziende presenti, 568 etichette in degustazione, novemila bottiglie stappate, come ricorda la direttrice del consorzio Carlotta Gori. E grande è la soddisfazione da parte sia dei produttori sia del pubblico di addetti ai lavori. Con una sorpresa: l'annata 2017, che suscitava tanti timori e perplessità sulla qualità, vista la stagione siccitosa, non ha deluso. Lo sottolinea Zingarelli: «Quest'anno abbiamo cercato di tenere i

grappoli riparati dai raggi solari, però quando c'è poca acqua tutto è più difficile. I primi di settembre poi per fortuna è arrivata un po' di pioggia che ha rinfrescato le piante: questo ci ha permesso di portare a casa uve sane che ci hanno dato vini interessanti. Certo, i profumi del 2017 sono un po' meno freschi rispetto a quelli delle annate precedenti, ma per come si erano messe le cose a fine agosto poteva andare molto peggio. La svinatura è andata bene, e questi vini in anteprima 2017 ci hanno regalato belle soddisfazioni». Il neo sono invece le quantità: si parla di 207mila ettolitri contro i 256mila dello scorso anno (-28%) per il Chianti classico. «Dal 1984 ad oggi non eravamo mai scesi sotto i 230mila ettolitri», dice Zingarelli. Quanto alle vendite, nel triennio 2015-17 sono state vendute più di 37 milioni di bottiglie provenienti dal territorio del Chianti classico, con gli Usa che si confermano il mercato principale.

Contenti i produttori. «È venuta moltissima gente, tanti operatori del settore, soprattutto ristoratori», dicono dall'azienda Fontodi di Greve in Chianti. Ottima la loro Gran Selezione Vigna del Sorbo 100% Sangiovese. Anteprima Chianti Classico Bastioni 2017 promossa per Collazzi, al cui stand ha avuto grande successo anche l'Igt Toscana Rosso 2015 a base di Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot e Petit Verdot. Lunghe file per assaggiare Colle Bereto e Tolaini, il primo a Radda e il secondo a Castelnuovo Berardenga, territorio quest'ultimo in grande rilancio.



Le degustazioni in corso a Firenze

