

## La Degustazione di Daniel Thomases

# Chianti Classico al punto di svolta

Per un critico  
ritorno alle  
origini

*di Daniel Thomases*

QUALUNQUE DISCUSSIONE dell'attuale stato di salute del Chianti Classico - il vino, la zona - dovrà prendere come punto di partenza ineludibile la generale sensazione che la denominazione si sia un po' persa, che si trovi davanti a difficoltà che non è in grado di affrontare, problemi che non sa risolvere. Vorrei chiarire, sin dall'inizio, che non mi riferisco al rallentamento del mercato, alla crisi commerciale che attanaglia ormai tutto il settore vinicolo. E non solo: ricordiamoci che il crollo delle borse mondiali è iniziato nell'aprile del 2001, e dunque la recessione economica, forse la prima planetaria della storia (in passato, le difficoltà di singoli paesi o gruppo di paesi sono sempre state controbilanciate dal relativo vigore di altre zone od aree del mondo, fenomeno che non si verifica in questa prima importante crisi del nuovo millennio) è la più lunga dell'epoca postbellica. Non credo che il Chianti Classico goda di una salute peggiore del Barbaresco, solo per citare un esempio, anzi, e sarebbe meglio stendere un pietoso velo sull'aria tristissima, lugubre oltre ogni descrizione, che tira a Bordeaux, dove l'acquirente ambizioso e facoltoso troverebbe chi sa quanti châteaux in vendita.

Sto parlando, invece, di una lenta ma inesorabile perdita di identità della zona, processo che va avanti da anni ma ormai sembra aver raggiunto un punto critico. Nessuno sembra sapere cosa è, o dovrebbe essere, questo vino, tanto meno i produttori, più divisi che mai e dotati di un consorzio -

quello del Marchio Storico, ex Gallo Nero - che conta quasi più case importanti fuori che dentro. Come assaggiatore professionale debbo dire che le sedute nella sala di degustazione a Sant'Andrea in Percussiva sono ormai un'esperienza

strana e alienante: dopo una serie di cinquanta bicchieri si ha l'impressione di aver sentito non cinquanta espressioni di un singolo territorio ma cinquanta vini del tutto diversi e che il nome Chianti Classico venga assegnato, in modo aleatorio, a qualunque liquido rosso prodotto da una ditta con sede all'interno della denominazione.

Non è molto difficile individuare le ragioni per l'immagine progressivamente più sfocata di questo vino: il continuo aumento delle percentuali di vino a base di vitigni alloctoni concesso da un disciplinare ballerino che pare credere in null'altro che l'ultima moda. Nella fattispecie si tratta di aggiunte di Cabernet Sauvignon, Merlot e, in qualche caso, Syrah, e in questo contesto è ormai chiarissimo che la decisione di aumentare la percentuale massima al 20% è stata un errore colossale. Ammesso e non concesso che la percentuale reale sia veramente questa cifra: i "controlli" (inesistenti, manco a dirlo) si basano soltanto sulle



## Chianti Classico al punto di svolta

percentuali dei vari vitigni piantati nei vigneti e nulla vieta al produttore singolo di utilizzare meno delle varietà internazionali nel Chianti Classico d'annata e impiegarne di più nelle Riserve e selezioni. Non per aumentare la cultura del sospetto, ma mi pare molto, ma molto, improbabile che - a giudicare dai colori, aromi e sapori davvero poco chiantigiani di diversi vini che vengono regolarmente proposti per l'assaggio a noi giornalisti - contengano solamente il 20% di uve alternative: non è che un quinto del volume totale riesca a trasformare un vino a base di Sangiovese in un altro nero come la pece.

Ma il vero problema è stato a monte, più di due decenni fa, quando, invece di lavorare seriamente sul sangiovese, canaiolo e colorino, la zona ha preferito puntare sull'utilizzo di varietà francesi, in primis il cabernet sauvignon. In questo senso, il Chianti Classico è stato precursore di un trend davvero deprimente: ovunque si vada in Italia, ormai, vengono proposti i soliti intrugli: Montepulciano con Cabernet Sauvignon, Negro Amaro o Primitivo con Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola con Cabernet Sauvignon, Cannonau con Cabernet Sauvignon e chi più ne ha più ne metta. Non so se le persone che hanno originato questo concetto folle si siano mai fermate per riflettere su un fatto constatato: per i francesi, ai quali deve essere concessa una certa conoscenza di questo vitigno, poiché l'hanno lanciato loro, il cabernet sauvignon non è - ripeto, non è - un'uva da taglio. E per una ragione molto semplice: la varietà è un carro armato che prende il dominio in qualsiasi blend e rende il vino pressoché irricognoscibile. Mescolare Sangiovese e Cabernet Sauvignon è come tenere un elefante in casa: può essere l'animale più gentile del mondo ma, quando si siede sul divano, lo distrugge. Passerò sotto silenzio la proclamata ambizione di diversi produttori noti di meglio poter competere con i grandi châteaux francesi nelle degustazioni internazionali con massicce aggiunte di Cabernet e Merlot - certe velleità dementi non meritano alcun commento.

Accennerò solo brevemente all'altro grosso problema della denominazione, la presenza, spesso alquanto ovvia, di vino da fuori regione nei vini DOCG. Questa è terreno minato, e anche in questo caso non voglio aumentare la cultura del sospetto, anche se spesse volte l'unico commento da scrivere accanto a certi vini è "cuvée Iveco" e viene, forte, la voglia di creare una guida che misuri e valuti il rapporto, non qualità/prezzo, ma qualità/chilometri. E quando parli con un coltivatore pugliese che dice di aver piantato il sangiovese per soddisfare la richiesta, molto sostenuta, che proviene dalla Toscana, senti il presidente della cantina sociale siciliana che ti racconta gli affari d'oro che fa con il nero d'avola nella medesima regione, ascolti un produttore di Chianti Classico al quale è stato consigliato (dalle autorità!) di aggiungere un po' di Montepulciano al suo vino per dargli un riflesso

rubino (all'annata 2002!), allora l'unica conclusione possibile è che le cose non vanno per il verso giusto, con il rischio che a questo offuscamento etico e deontologico seguano forti contraccolpi commerciali.

E questo è il punto cruciale: a forza di ignorare i segnali del mercato, che aveva girato le spalle ai vini pallidi, magri e insulsi, con percentuali di Trebbiano e Malvasia e di Canaiolo di qualità discutibile che sfioravano il 30%, i produttori di Chianti Classico, alla fine degli anni '70, si sono trovati con cantine che scoppiavano di vino invenduto e invendibile. E lo scenario potrebbe benissimo ripetersi se la zona insisterà, cocciutamente, nel proporre vini che nulla hanno a che fare con la storia e tradizione chiantigiana e, più che altro, non offrono alcuna caratteristica comune che li identifichi come l'espressione delle colline della Toscana centrale, di quell'area fra Firenze e Siena che una volta proponeva bottiglie con un'identità inconfondibile.

Bisogna tornare al sangiovese e, visto che il vitigno in purezza non ha mai rappresentato la tipologia essenziale della zona, a quelle varietà che aggiungono colore e tannino senza, però, intaccare più di tanto la personalità della principale uva rossa toscana: il colorino, la malvasia nera, il merlot nelle giuste (non massicce) dosi, forse il foglia tonda o l'alicante, persino, al limite, il teroldego. Ma urge un ritorno alle radici, non nello spirito di un conservatorismo bieco e beccero ma con la semplice voglia di valorizzare ciò che contraddistingue i vini toscani da tutti gli altri. Altrimenti il Chianti Classico potrebbe benissimo fare la fine del cosiddetto "new" Barolo, vino sulla bocca di tutti solo cinque anni fa ma ora una bottiglia che non si può neppure regalare, tant'è forte il rifiuto di pratiche che hanno snaturato uno dei grandi vini d'Italia. Il mercato fa giustizia, sovente in modo feroce e impietoso, e bisogna cominciare ad ascoltarlo. Prima che sia troppo tardi.

La seguente selezione di vini da recensire comprende Chianti Classico e IGT a base di Sangiovese che assomigliano al mio concetto di ciò che potrebbe - e dovrebbe - essere questo vino. Le probabilità che le etichette del secondo gruppo rientrino nei ranghi - cioè nella denominazione - sono pressoché zero, poiché molte delle case produttrici sono piuttosto arrabbiate (per usare un eufemismo) con la politica della manica larga che ha progressivamente tolto identità alla zona, ma non mettiamo limiti alla provvidenza.

<b>Agricoltori del Chianti Geografico Chianti Classico 2001</b>	<b>84</b>
<b>Agricoltori del Chianti Geografico Chianti Classico Contessa di Radda 2002</b>	<b>85</b>
<b>Agricoltori del Chianti Geografico Chianti Classico Riserva Montegiachi 2001</b>	<b>88</b>

Negli ultimi anni, questa cantina sociale si è aggregata al gruppo - che comprende le consorelle di Montepulciano, Pitigliano e Scansano - di cooperative toscane che lavorano con propositi seri. Di gradevole beva il **Chianti Classico 2001**, fresco, energico e con piacevoli sensazioni erbacee che accompagnano il frutto rosso. Più sostanziale il **Chianti Classico Contessa di Radda 2002**, una selezione con





Foto: ©Kino Studio/EV/Gianni Camocardi

maggiore struttura e intensità con interessanti note di cuoio e selvaggina assieme a tannini che aumentano il volume e senso di dimensione. Il **Chianti Classico Riserva Montegiachi 2001** spicca, logicamente, fra questo trio di vini; aromi fragranti e floreali di ciliegia, ribes rosso e mammola, corpo medio ma ben sorretto da tannini eleganti e solidi, trama setosa di frutto dolce e speziato, continuità e persistenza di livello più che buono. Una cuvée che sfiora le centomila bottiglie e, di conseguenza, una Riserva importante per la zona.

**Antinori Chianti Classico Riserva Marchese Antinori 2001** 90  
**Antinori Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 2001** 92

Ora che Villa Antinori è diventato un IGT, questi due vini rappresentano, insieme al Peppoli, la proposta aziendale in materia di Chianti Classico. Renzo Cotarella ritiene che io abbia sottovalutato i 2000 della casa, e anche se sono di parere diverso, debbo riconoscere che questi due 2001 sono di notevole livello, fra i migliori della storia antinoriana. Il **Chianti Classico Riserva Marchese Antinori 2001**, rubino pieno e profondo, esprime un'ampia gamma di piccoli frutti, carne e cuoio al naso, sapori lunghi, dolci e sostenuti in cui frutto ed erbe dolci si mescolano, nerbo e stoffa alti e un finale in cui la solidità e densità della trama si fanno notare. Il **Classico Riserva Badia a Passignano 2001**, il cru aziendale, è ancora migliore: rubino più scuro e consistente, aromi più eleganti e più espansivi allo stesso tempo che fanno sentire la prugna e la marasca, il cuoio e le erbe dolci, palato molto rotondo e levigato, ma anche ricco e solido, dolce il frutto, sensuali i tannini, molto ampia la materia alla chiusura.

**Bibbiano Chianti Classico 2002** 86  
**Bibbiano Chianti Classico Riserva 2001** 90  
Rimango ammirato del lavoro svolto da Stefano Porcinai in

questa ben posizionata azienda di Castellina in Chianti, che ha prodotto, nel 2001, vini di un calibro del tutto diverso rispetto al passato. Il **Chianti Classico 2002**, rotondo, morbido e con belle note di tabacco e fumé ad accompagnare le sensazioni di prugna e ciliegia, è di un livello inaspettato per il millesimo. Il **Chianti Classico Riserva 2001** compete bene con i migliori della zona con le stesse sensazioni di prugna e tabacco del Chianti Classico 2002, ma più intense ed espansive, un palato carnoso e denso, molto ben sostenuto da tannini fitti che cominciano ad arrotondarsi e dare velluto alla trama.

**Buondonno Chianti Classico Riserva 2001** 88

Alle volte il Syrah di Gabriele Buondonno è il vino più rappresentativo della linea, ma questa volta il Chianti Classico Riserva 2001 lo supera: classici i profumi di ciliegia e ribes rosso, tabacco e macchia mediterranea, medio il peso in bocca, ma di buona ampiezza, continuo e vigoroso il finale con tannini ai quali servirà l'affinamento in bottiglia.

**Capannelle Capannelle 2000** 87  
**Capannelle Chianti Classico Riserva 2000** 88  
**Capannelle Solare 1999** 90

Capannelle ha la fama di un'azienda innovatrice, forse per il precoce impiego dell'acciaio inossidabile e dei piccoli legni e per l'impeccabile igiene che ha sempre contraddistinto il lavoro di cantina, ma i vini, ad eccezione del 50 & 50, piuttosto *sui generis*, si basano sul sangiovese e sulla malvasia nera, con utilizzo limitatissimo di cabernet sauvignon. Il **Capannelle 2000**, è ancora più tradizionale, in quanto affinato in botte: granato scuro, aromi di frutti rossi, cuoio e tartufi; corpo medio sostenuto da tannini che danno maggiore peso e polso alla trama, chiusura fresca e rinvigorita dall'acidità del Sangiovese. Il **Chianti Classico Riserva 2000**, il cui affinamento è affidato a legni piccoli e grandi, è leggermente più rubino di tonalità, più speziato al naso con sensazioni di fumé e tabacco che si mescolano con i frutti rossi, di buona lunghezza e intensità in bocca, ancora indietro nella propria evoluzione con tannini leggermente austeri e bisognosi di bottiglia. Il **Solare 1999** è chiaramente la proposta di punta: rubino pieno con qualche fuggitivo riflesso granato, dolci profumi di lampone e ribes rosso resi ancora più gradevoli dall'apporto della cannella e della noce di cocco dei legni, sapori ampi e voluminosi, tannini di polso e autorità, finale solido in cui morbidezza e intensità si trovano in equilibrio più che buono.

**Casale dello Sparviero Chianti Classico 2001** 87  
**Casale dello Sparviero Chianti Classico Colle del Vento 2001** 89

Il reimpianto delle vigne di questa proprietà di dimensioni molto significative (quasi novanta ettari vitati) è stato un progetto molto impegnativo, ma i risultati ora cominciano a



## Chianti Classico al punto di svolta

farsi sentire, sebbene i vigneti siano ancora, in molti casi, piuttosto giovani. Il **Chianti Classico 2001**, vigoroso nella espressione di ribes rosso, erbe dolci e macchia mediterranea, dimostra una pregevole forza e continuità in bocca e tannini che aggiungono ulteriore fittezza alla tessitura. Il **Chianti Classico Riserva 2001**, con frutto più dolce e maturo e maggiore speziatura di profumi, offre un palato voluminoso, morbido di trama, molto varietale nel frutto e nelle sensazioni tattili e con una buona solidità al finale e al retrogusto.

**Casaloste Chianti Classico Riserva 2001** 89  
**Casaloste Chianti Classico Riserva Don Vincenzo 2000** 88

Un decennio di applicato lavoro ha consentito a Giovanni D'Orsi di valorizzare vigne storiche che, in passato, fornivano la base delle Riserve di Montagliari. Il **Chianti Classico Riserva 2001** continua nello stile della casa: granato/rubino piuttosto scuro, ampie note di piccoli frutti rossi, cuoio e catrame al naso, sapori rotondi e levigati ma di buona densità, ben sostenuti dai tannini. Il **Chianti Classico Riserva Don Vincenzo 2000** dovrebbe rappresentare il top della casa, ma la superiorità dell'annata 2001 è sentita in modo inconfondibile in questo caso: più maturo il frutto, più evoluti gli aromi di prugna e cioccolato, più asciutte e meno aggraziate le sensazioni tattili e la qualità della struttura tannica.

**Casa Sola Chianti Classico Riserva 2001** 90

Speravo in un salto deciso di qualità nei vini di questa casa, i quali, in passato, uscivano sempre con grande ritardo rispetto alla concorrenza, e debbo dire che il **Chianti Classico Riserva 2001** mi ha pienamente soddisfatto: rubino/granato scuro e sostenuto, profumi speziati e con un bel contributo di erbe dolci, molta intensità e lunghezza al palato, freschezza e mineralità che ben si equilibrano con la dolcezza di frutto e legno, finale di volume e di stoffa consistente.

**Castellare Chianti Classico 2002** 85  
**Castellare Chianti Classico Riserva 2001** 88  
**Castellare Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2001** 90  
**Castellare I Sodi 2000** 91

Il deciso miglioramento della proposta di Castellare negli ultimi quattro anni non potrebbe essere più evidente, e questa è sicuramente la serie più convincente della storia dell'azienda, a partire dal **Chianti Classico 2002**, fruttato, energico, di beva molto gradevole, un vino che persuade per la fedeltà all'annata (certi vini piuttosto nerastrati del millesimo fanno sorgere, a dir poco, qualche dubbio).

Il **Chianti Classico Riserva 2001**, fresco di tonalità e profumo con note di cuoio e selvaggina che aggiungono ulteriore complessità, è lungo e continuo di sapore e con tannini di polso e autorità al finale. Il **Chianti Classico Riserva Poggiale 2001**, più dolce e speziato al naso con

suggerzioni di noce di cocco assieme alla ciliegia e al ribes rosso, è solido e ben focalizzato, preciso, varietale e caratterizzato in bocca. **I Sodi 2000**, il Sangiovese più importante dell'azienda, molto ricco e ampio di aroma e sapore, di dimensione notevole, denso e sostenuto allo sviluppo e alla chiusura, è ancora un po' indietro nell'evoluzione, benché la quantità e qualità della materia prometta molto bene per il futuro.

**Castello della Paneretta Chianti Classico Riserva Torre a Destra 2001** 89  
**Castello della Paneretta Quattrocentenario 2001** 92

Dopo risultati un po' interlocutori nel 1999 e 2000, i vini del Castello della Paneretta ritornano al livello abituale - cioè, alto - che contraddistingue questa felice fascia di Barberino Val d'Elsa. Il **Chianti Classico Riserva Torre a Destra 2001**, con aromi di frutto rosso molto dolce, fini ed espansivi, è altrettanto elegante al palato, molto levigato e con stoffa ampia e vellutata. L'impeccabile **Quattrocentenario 2001** rappresenta il miglior Sangiovese aziendale, molto speziato al naso con importanti note di noce di cocco, cardamomo e noce moscata assieme ai profumi di ribes rosso e prugna, ricco, possente e denso al palato con sapori lunghi, sensuali, equilibrati e di classe.

**Castello di Ama Chianti Classico Castello di Ama 2001** 90

Anche il Castello di Ama ha fatto un Sangiovese che spicca nella storia distinta della casa e, tenute in debito conto le centocinquantamila bottiglie prodotte, il **Chianti Classico Castello di Ama 2001** è qualcosa di molto significativo per la zona: rubino/granato brillante, intenso e fresco; profumi molto floreali e variegati che mescolano la mammola, l'iris, la ciliegia e il ribes rosso; palato di grande energia e freschezza, solido, setoso di trama ma anche di buona pastosità, lungo e fine, vino di razza con tutta l'austera eleganza dell'alto Chianti.

**Castello di Bossi Chianti Classico 2002** 86  
**Castello di Bossi Chianti Classico Riserva 2001** 92

Il Castello di Bossi ha tutti gli elementi per diventare uno dei maggiori nomi della denominazione, impegno e capitale da parte della proprietà, ottima posizione fra Castell'in Villa e San Giusto di Rentennano e uno dei migliori enologi della Toscana (e non solo). Il **Chianti Classico 2002** è un deciso successo per l'annata, fruttato, di buona dolcezza per il millesimo, morbido e consistente e con un'acidità che rinfresca senza squilibrare. Il **Chianti Classico Riserva Berardo 2001** è di notevole livello: scuro e sostenuto di colore, molto dolce al naso con profumi di ribes rosso e lampone e note di vaniglia e incenso molto fuse con il frutto, sapori ampi e concentrati, larghi e solidi, molto vellutati al finale e al retrogusto, un tutt'uno di estrazione ed eleganza, forma e sostanza.

**Castello di Meleto Chianti Classico Riserva 2000** 87

Il Castello di Meleto si trova in un'area piuttosto fresca del Chianti Classico e, con ogni probabilità, solo le parcelle



## Chianti Classico al punto di svolta

meglio esposte dell'azienda sono veramente vocate per il Sangiovese. Il **Chianti Classico Riserva 2000**, tuttavia, rappresenta un passo avanti per l'azienda e auguriamoci che ne seguano altri: rubino/granato di ragionevole consistenza; naso già maturo, ma ancora espressivo della prugna e della marasca, sapori di una certa forza e vigore, leggermente asciutti al finale come la maggioranza dei 2000, molto migliorate, comunque, rotondità e gradevolezza della trama rispetto al passato.

**Castello di Querceto Chianti Classico Riserva 2000 89**  
**Castello di Querceto La Corte 2000 91**

Il gran caldo del 15 agosto-10 settembre 2000, che creò non pochi problemi per tanti produttori della denominazione, è stato invece benefico per un'azienda alta e situata in un'area piuttosto fresca del Chianti Classico come il Castello di Querceto, e questi sono i migliori vini dal 1990. Il **Chianti Classico Riserva 2000** (che continuo a preferire alla Riserva cru, Il Picchio), rispecchia il calore del millesimo nelle note di frutto arrostito e nella spinta alcolica, ma aromi e sapori sono freschi e persistenti, la trama solida, la continuità e lunghezza di alto livello. Ancora migliore è il cru storico della casa, **La Corte 2000**, più complesso nella gamma di profumi con sensazioni di tabacco e catrame commisti con i frutti rossi, ottima concentrazione e intensità, e tannini potenti e fitti al finale e al retrogusto.

**Castello di San Sano Chianti Classico 2002 85**  
**Castello di San Sano Chianti Classico Riserva Guarnelotto 2001 89**

San Sano, un bellissimo altopiano fra il Castello di Ama e San Felice, fu acquistato dall'avvocato Calogero Cali all'inizio degli anni novanta. I vigneti erano in condizioni piuttosto disastrose all'epoca, e questi primi vini di un progetto chiaramente di lungo respiro e molto costoso, sono molto gratificanti, a partire dal **Chianti Classico 2002**, fruttato, morbido, e con attraenti note di erbe e spezie ben fuse con altre di ciliegia e ribes rosso. Il **Chianti Classico Riserva Guarnelotto 2001**, più definito ed espansivo di profumi, più ampio, lungo e sostenuto in bocca, offre frutto dolce, trama felpata, volume e densità di più che buon livello al finale. Ottime le prospettive di miglioramento nel tempo, ma ho preferito una valutazione un po' contenuta per questa prima uscita, ma questa è sicuramente un'etichetta da tenere d'occhio.

**Castello di Selvole Chianti Classico Ponte Rosso 2001 90**

Mi pare la prima volta che assaggio il Chianti Classico Ponte Rosso 2001 è non so nulla sul significato del vino nella gamma aziendale (più importante della Riserva? meno importante della medesima?), dunque mi limiterò ad una descrizione organolettica: floreale e speziato al naso, molto focalizzati i profumi di lampone e fumé, ampio, largo e caldo al palato, ottime le sensazioni di cioccolato e catrame,

sostenuto e continuo allo sviluppo e al finale, importanti il volume e la densità.

**Castello di Volpaia Chianti Classico 2002 87**  
**Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva 2001 89**  
**Castello di Volpaia Coltassala 2001 92**

Gli ultimi vini di questa azienda, una delle prime a partire bene alla fine degli anni settanta quando cominciò a diffondersi il convincimento che il Chianti Classico potesse e dovesse offrire complessità e struttura e non solo bevibilità, premiano venticinque anni di sforzi da parte di Giovannella Striani e confermano che la proprietà, potenzialmente, è il Margaux della denominazione, anche per il suolo sabbioso che privilegia bouquet e finezza. Il **Chianti Classico 2002** si presenta molto bene per l'annata, con frutto, freschezza, vigore e morbidezza che sembrano più da annata media che da millesimo fresco e umido. Il **Chianti Classico Riserva 2001** dimostra le classiche virtù delle buone annate di questa parte di Radda in Chianti: fragranza, dolcezza, setosità, trama felpata e carezzevole, grande precisione e focalizzazione di aromi e sapori insieme ad un'impeccabile bevibilità. Il **Coltassala 2001** è un esempio squisito di grande Sangiovese reso più ampio e ricco dall'indovinatissima aggiunta di Merlot: rubino/granato molto brillante, frutti rossi maturi e freschi, aromi floreali e speziatura in un insieme profumatissimo, sapori di velluto puro, note fruttate d'eccezione, trama avvolgente e sensuale al massimo grado, finale fine e lunghissimo. Sono questi i vini che ci rincuorano e ci fanno credere ancora di più nel territorio e nel Sangiovese.

**Castello La Leccia Chianti Classico Brugnana 2001 88**

Produttore in quella bella fascia di territorio fra le alture di Castellina in Chianti e Castellina Scalo, Castello La Leccia propone vini di buona fattura, ma che necessitano, per salire di rango, di un po' di rotondità e grassezza in più, come il **Chianti Classico Brugnana 2001**, buona espressione dei classici aromi di ribes rosso e violetta, frutto dolce e speziato al palato, continuità e intensità di buon livello, ma con qualche tannino asciutto a fine bocca che frena e limita l'espansione.

**Cecchi Chianti Classico Riserva Famiglia 2001 87**  
**Cecchi Spargolo 2001 91**

Casa vinicola che ha sempre lavorato per il Sangiovese, come testimonia lo Spargolo 1982, forse il miglior esemplare di tutta la Toscana nel millesimo. Il **Chianti Classico Riserva Famiglia 2001** è un vino nuovo per me, almeno con questo nome, e l'energia e il vigore, le note speziate ed erbacee di ciliegia e ribes rosso sono molto gradevoli. Di un'altra dimensione lo **Spargolo 2001**, forse il migliore dal 1982: importante la forza e il volume, la dolcezza e profondità dei sapori e aromi, la pastosità e le ben fuse sensazioni di tostatura e catrame al finale.

**Cennatoio Chianti Classico Riserva 2001 89**  
**Cennatoio Chianti Classico Riserva O'Leandro 2001 90**

