

Mario Primo, quando il Chianti diventa trasgressivo

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Agosto 2017



È stata tra le novità enologiche più apprezzate a quest'ultima edizione di Vinexpo a Bordeaux, ripresa anche nel sito della manifestazione per enfatizzare l'ennesima dimostrazione del coraggio innovativo dell'azienda Piccini, un brand storico del Chianti che da sempre è riuscito a coniugare tradizione ed innovazione.

Mario Primo è un Chianti a tutti gli effetti, l'ennesima

dimostrazione straordinaria della duttilità dei vitigni che concorrono alla sua produzione a partire dal re Sangiovese.

Si tratta di un Chianti ottenuto grazie al recupero di una tradizione vitienologica dell'azienda Piccini del 1930 resa nuovamente contemporanea grazie agli straordinari investimenti in vigna e cantina di quest'ultimo ventennio.

Un recupero vitienologico che parte dalla base, cioè dai vitigni utilizzati con la reintroduzione nella produzione del Chianti di una piccola percentuale di varietà di uve a bacca bianca come il Trebbiano e la Malvasia, capaci di esaltare la freschezza e l'aromaticità.

Una vinificazione che segue due semplici regole: una breve macerazione, non superiore ai quattro giorni, sulle bucce e nessun passaggio in legno per non ottenere un vino eccessivamente concentrato e strutturato, a vantaggio delle sensazioni fruttate e morbide, per un Chianti in grado di recuperare leggerezza e immediatezza.

“L'essere eclettici e innovativi è un valore a nostro parere – spiega Mario Piccini, direttore generale e rappresentante della 4a generazione del noto marchio chiantigiano – e lo è ancor più oggi dove i consumatori sono alla ricerca della personalità che più li rappresenta (siamo nell'era della personalizzazione). Mario Primo, pertanto, rappresenta un Chianti che non ha paura di apparire diverso, che non rinnega il suo nome e le sue origini ma si vuole esprimere con un'interpretazione più trasgressiva”.

Ma essere trasgressivi, per casa Piccini, non significa essere una “caricatura” enologica bensì un'espressione estrema dell'incredibile flessibilità di questa tipologia di vino.

Un vino che può essere estremamente “antico” e “moderno” al tempo stesso. Una caratteristica che solo pochi vino al mondo possiedono.

“L'interpretazione trasgressiva del Chianti Mario Primo – precisa Mario Piccini – non è una trovata modaiola che nasce oggi, ma è il ridare vita ad una radice storica di questo vino

e in particolare dell'azienda Piccini, tra le primissime ad esaltare al meglio la natura leggera di questo vino".

Da tutto ciò l'utilizzo di un verbo particolarmente usato in Toscana: "Rieccolo!!!" per enfatizzare una tradizione che ritorna senza complessi, paure ma con tanto da raccontare con semplicità ed immediatezza.

Il risultato gustativo si può sintetizzare nelle seguenti caratteristiche:

- straordinarie sensazioni di frutta, in particolare ciliegia e prugna, al naso;
- grande morbidezza in bocca;
- piacevolissime sensazioni di freschezza e leggerezza;
- assenza di ruvide sensazioni tanniche;
- incredibile indice di bevibilità;
- tantissimi possibili abbinamenti.

Ma il Chianti Mario Primo è stato concepito e prodotto anche per tutti coloro che sono stanchi di attenersi alle solite regole di degustazione. A quelli che ritengono che le regole è bello infrangerle e che spesso da tutto ciò nascono le sorprese più belle e il piacere della vita. Per questo tra i primati di questo Chianti unico vi è anche quello della temperatura di servizio. Per quelli più "timorosi" consigliamo di stare attorno ai 12-14°C.

"Ma per quelli che amano, come noi, osare – conclude Mario Piccini – li esortiamo a mettere Mario Primo in una glacette con ghiaccio per qualche minuto. Per lui scendere anche a 8°C non è un problema, non è un tipo che si spaventa, anzi. Per voi potrebbe essere una goduria, soprattutto estiva, che non dimenticherete facilmente".