

Mazzei: la sfida dei Cru Gran Selezione

scritto da Giovanna Romeo | 16 Luglio 2020



Da un po' di tempo la volontà dei produttori del Chianti Classico è tutta protesa a introdurre, così come hanno già fatto altre zone vitivinicole, le Unità Geografiche Aggiuntive – UGA -, una tra le vie percorribili per sottolineare salde radici sul territorio e recuperare, in un momento di forte globalizzazione, la necessaria differenziazione. Un importante lavoro in questa direzione è stato fatto a partire dal gennaio 2013 con la modifica del disciplinare e l'introduzione della Gran Selezione: una scelta storica con l'obiettivo di stratificare l'offerta enologica, inserendo regole più severe per rendere il Chianti Classico ancor di più un vino di grande pregio. Ora sono in molti a ritenere necessario andare oltre: individuare i vertici della denominazione attraverso le aree comunali già esistenti, raccontando di Cru e di appartenenza. Verso questa direzione si è indirizzata la **Famiglia Marchesi**

Mazzei, da sempre fortemente legata alla Toscana e a Fonterutoli, il cui impegno, già riconosciuto per eccellente qualità e lungimiranza, ha permesso di firmare in anteprima tre differenti Cru. E' **Francesco Mazzei, Ceo della Marchesi Mazzei** a riferire che: "Oggi possiamo presentare tre Sangiovese in purezza che sono il risultato di ricerca in vigna e lavoro sartoriale in cantina, con l'intento di anticipare le menzioni geografiche aggiuntive che ci auspichiamo vengano presto riconosciute". I vigneti dell'Azienda Castello di Fonterutoli si collocano tra i comuni di Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga e Radda in Chianti, ad altitudini ed esposizioni differenti il cui microclima, i suoli e la tradizione contribuiscono a evidenziare le peculiarità dei tre terroirs. **Vicoregio 36 Chianti Classico Gran Selezione, Castello di Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione e Badiòla Chianti Classico Gran Selezione** sono il punto di partenza per sviscerare una denominazione complessa che, attraverso le future unità geografiche, potrà elevare le aspettative. "Oggi però, ricorda Mazzei, è fondamentale trovare altri spazi di crescita per stimolare se stessi e il comparto produttivo a fare sempre meglio in un'area dal grande potenziale". Il lavoro sui Cru è iniziato con la vendemmia 2017, una sfida assoluta vista l'annata complicata, caratterizzata dalle scarse precipitazioni e temperature sopra la media che si sono protratte dalla primavera fino all'estate. "È stato necessario studiare parcella per parcella, gestire il vigneto in modo attento e attendere coraggiosamente le piogge di settembre, 80 mm che "in modo gentile" hanno dato respiro alle vite, accrescendone la qualità che ha permesso di portare in bottiglia vini espressivi", afferma il Direttore tecnico ed Enologo, **Gionata Pulignani**.

Vicoregio 36 Chianti Classico Gran Selezione 2017 è ottenuto dalle uve di Sangiovese del vigneto Vicoregio in Castelnuovo Berardenga, un laboratorio di ricerca e sperimentazione che in 50 anni ha permesso di selezionare 36 biotipi di Sangiovese,

18 cloni e 18 selezioni massali. Una vigna bellissima su terreni di alberese e argilla, un plateau orientato a sud, posto a 350 metri s.l.m. in una zona particolarmente ventilata e ben illuminata con una rilevante escursione termica. L'unico dei tre Cru vinificato e affinato in fusti di rovere francese a cui segue un periodo di quattro mesi in vasche di cemento prima del periodo in bottiglia. Una scelta unica quella che riguarda la vinificazione che avviene individualmente per ogni singolo biotipo, precedentemente raccolto secondo il tempo di corretta maturazione. Un archivio storico di dodici bottiglie per ogni anno di vendemmia e per singolo clone, conserva la memoria e lo sviluppo di un vigneto piantato nel 2002. Un atelier dal quale è possibile cogliere l'evoluzione del vino a seconda delle annate e in relazione all'età della vigna. Calice dal naso floreale e balsamico ancora un po' trattenuto sebbene particolarmente interessante. Arrivano i piccoli frutti rossi, le more e il ribes ad accompagnare un sorso a tratti nervoso, dal tannino un po' verde. Sebbene l'annata calda e siccitosa, stupisce per la sua freschezza rinnovando il potenziale d'invecchiamento, ritenuto di almeno vent'anni.

Castello di Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione 2017 è prodotto dalla vigna Fonterutoli posta nel comune di Castellina in Chianti e considerata la vera spina dorsale. Le undici migliori parcelle di Sangiovese cingono il borgo situato a 470 metri s.l.m. verso la Val d'Elsa, permettendo di ottenere un vino che rappresenta l'essenza stessa dell'azienda. Risultato di un grande lavoro in vigna e di un perfetto equilibrio tra microclima, escursioni termiche, terreni calcarei e rocce di alberese, è l'emblema del terroir più rappresentativo di una viticoltura che potremmo definire quasi eroica, data la forte componente di sassi e roccia. La vinificazione avviene in acciaio in tini tronco conici. L'elevazione, invece, è in legno per un periodo di diciotto mesi, con una percentuale di legni di Borgogna del 35%. Ulteriori quattro mesi di affinamento in cemento aiutano il vino a trovare una maggiore complessità in termini aromatici e

di morbidezza, preparandolo al successivo imbottigliamento. Un sorso pronto, molto elegante che unisce mineralità e freschezza, in una bocca in perfetto equilibrio. Il tannino è ben integrato in un finale lungo e sapido. Una bellissima espressione di Cru dello Château dell'azienda.

Elegantissimo specchio dei suoli di arenaria e galestro particolarmente ricchi di scheletro, figlio di una vigna a un'altimetria di circa 570 metri in Radda in Chianti e di maturazioni tardive dovute a temperature inferiori di due o tre gradi rispetto a quelle che generalmente caratterizzano questa zona, **Badiòla Chianti Classico Gran Selezione 2017** è la new entry di Sangiovese in purezza ottenuto da sei biotipi, tre cloni e tre selezioni massali. Il colore rosso rubino scarico, la grande tensione e freschezza del suo sorso, i profumi eleganti di frutto scuro e florealità, lo rendono un vino molto nobile in un corpo solo apparentemente esile. Trama tannica ben articolata in un finale persistente e minerale.