BERE BENE



di **Massimo Castellani* (Ais Toscana)**

In quello che è stato il serbatoio vinicolo di Firenze, una denominazione originale

Chianti Rufina Dinamicità e longevità

I Chianti Rufina, nonostante le piccole dimensioni – circa 800 ha di vigneto, è la seconda sottozona della Chianti DOCG per produzione – con più del 7% del suo territorio coltivato a vite.

Quest'area è da sempre famosa, perché da tempo è stata il serbatoio vinicolo di Firenze. Tanto del vino prodotto era infatti condotto in città con dei carri a forma di barca sui quali erano accatastati fiaschi. L'area rufinese era già stata protetta con il bando granducale di Cosimo III nel 1716. Oggi il territorio è suddiviso in tre valli: quella centrale della Sieve, affluente di destra dell'Arno, e da due vallette laterali, una più calda quella di Pelago e una più fresca quella di Molin del Piano.

Di questa denominazione fanno parte pochi comuni e i più espressivi sono Pontassieve, con la maggior parte della produzione, Molin del Piano che ne è il confine occidentale, Diacceto sul confine occidentale, mentre il confine settentrionale è dato da Dicomano lungo il fiume Sieve che segna la dorsale principale di tutta la Rufina. Nel cuore di questo territorio troviamo Rufina che dà il nome alla denominazione. Il clima asciutto e ventilato favorisce un'ottima maturazione dell'uva e i terreni sabbiosi-calcarei danno vita a un vino dinamico di grande longevità.

Di recente il Consorzio Chianti Rufina ha creato il marchio "Terraeelectae" (le terre scelte), nel quale sono convogliate le sue vigne *gran çru*. In questa visione "borgognona" il Chianti Rufina qualifica le sue super riserve, ponendo la singola vigna d'eccellenza come interprete del sangiovese e dell'apice qualitativo della denominazione. Questa scelta è frutto di un'attenta selezione e di una presa di coscienza da parte dei produttori della grande capacità narrativa del territorio del loro sangiovese. Tali etichette ci possono così regalare un'identità conclamata e un'originalità di *terroir* fin troppo snobbato finora dalla critica enologica, ma non dal mercato. Al progetto hanno aderito 13 aziende. La prima vendemmia è stata la 2018 con Castello del Trebbio, Colognole, Fattoria Lavacchio, Frascole, Grignano, I Veroni, Marchesi Frescobaldi, Marchesi Gondi, Selvapiana e Villa Travignoli con circa 40mila bottiglie prodotte. Con la vendemmia successiva si aggiungono anche Fattoria Il Pozzo, Fattoria Il Lago e Tenuta Il Monte. ●

**Ambasciatore ad honorem del Chianti Classico Chevalier du Tastevin*

