

Chianti Le Rancole 2013



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 06/2021

Tipologia: DOCG Rosso

Vitigni: sangiovese 80%, canaiolo 20%

Titolo alcolometrico: 14%

Produttore: POGGIOTONDO – di Lorenzo Massart

Bottiglia: 750 ml

Prezzo enoteca: da 15 a 25 euro

*"Il vino dispone l'animo all'amore e lo rende pronto alla passione,
l'inquietudine fugge e si dissolve con il vino abbondante,
allora nasce il riso, ed anche un poveruomo si fa audace;
allora se ne vanno dolori affanni e rughe sulla fronte,
e la sincerità, nel nostro tempo così rara, rende aperti i cuori,
giacché il divino Bacco bandisce ogni artificio".*

Ovidio – Ars amatoria

Ma ditemi voi, quanti Chianti vendemmiati 8 anni prima trovate normalmente in commercio? Penso quasi nessuno, in ogni caso pensereste che un vino del genere sia già vecchio, sia rimasto invenduto e non valga la pena rischiare acquistandolo. Però le cose non stanno sempre così, ci sono aziende, poche, pochissime, che i vini vogliono farli maturare in cantina, sfidando il frenetico (e un po' stupido) mercato, piuttosto che metterli in vendita quando non ritenuti pronti. Lorenzo Massart di Poggiotondo è uno di questi, magari manda annate ben più recenti, imbottigliate per l'occasione, alle guide perché quelle valutano i vini "in divenire", ma la gente comune, che so... un bracciante lucano, un pastore abruzzese, una casalinga di Treviso (Cit.), è giusto che assaporino un vino nel momento in cui è in grado di esprimersi al meglio.

Del resto Lorenzo è un avvocato, ma con salde origini contadine (l'azienda è stata fondata nel 1850), e in vigna c'è finito per amore, non per motivi di lucro, il vino per lui deve essere la migliore espressione possibile del luogo dove nasce.

Quindi se in enoteca trovate il Chianti Le Rancole 2013 Poggiotondo, state tranquilli, è il vino attualmente in commercio. L'azienda si trova a 3 km da Subbiano nel Casentino e a soli 13 da Arezzo, una delle sei province coinvolte nella denominazione, qui Poggiotondo è stato il primo a produrre Chianti.

Insomma, com'è il Le Rancole 2013? Una delizia. Frutto di sangiovese all'80% e per la restante parte canaiolo, dopo aver subito la fermentazione in vasche di vetrocemento ci resta per circa due anni, il 40% viene trasferito in botticelle di rovere francese dove rimane per almeno un anno. Ha colore rubino trasparente con unghia granata, al naso è una promessa di polpa succosa, tanto frutto maturo al punto giusto, ciliegia e prugna su tutti, ma anche lampone e susina, fiori macerati, una sottile venatura di arancia sanguinella, sbuffi di erbe aromatiche.

Al palato dimostra che Lorenzo ha capito i suoi vini, perché si rivela in perfetto equilibrio, con una profondità espressiva piuttosto rara per questa tipologia, tannino ancora leggermente asciugante ma solo per pochi secondi, frutto copioso e maturo al punto giusto, corredato di una speziatura dolce e delicata, finale persistente e suggestivo.

Un Chianti decisamente sopra la media, anche come capacità evolutiva, sono sicuro che se venisse dimenticato in cantina per un decennio e più, lo ritroveremo ancora "in tiro", vigoroso, per nulla spento.

RECENTI

