

Anteprima Gallo Nero 2006

Scritto da Giulio Gori

Giovedì 22 Febbraio 2007 15:40 -

Firenze – Ieri, 21 febbraio, all'ex Stazione Leopolda si è tenuta l'anteprima del *Gallo Nero 2006*. Un bacchanale del celebre vino rosso toscano, con i produttori impegnati a convincere ristoratori, giornalisti e acquirenti della bontà della loro ultima vendemmia. Un'organizzazione in grande stile, elegante ed efficiente al tempo stesso.

La fiera prevedeva anche la presentazione dei Chianti Classico 2005, 2004 e delle riserve 2004 e 2003 (con qualche concessione anche al 2001 e al 2000). Una scelta di vini che prevedeva ben trecentodieci etichette provenienti dalla celebre zona che comprende i comuni di San Casciano, Greve, Radda, Tavarnelle, Barberino Valdelsa, Poggibonsi, Castellina, Gaiole e Castelnuovo Berardenga.

Tra le molte etichette che abbiamo degustato (pur pochissime rispetto all'immensa quantità delle proposte), vogliamo sottolinearne tre.

Anzitutto il Chianti Classico 2004 *Castello di Fonterutoli*, un vino ambizioso, che conferma la tradizione che lo vuole in assoluto tra i migliori Chianti e che dimostra di meritare il ruolo di prim'ordine che ha raggiunto nei concorsi internazionali. Il

Castello di Fonterutoli

ha un colore deciso e un odore intensissimo, con un lieve sentore di tabacco; molto costruito, è un vino fatto, straordinariamente robusto.

Grande piacere ci ha fatto l'apprezzare il ritorno del Chianti Classico Riserva 2004 *Castello di Monsanto*

nel consesso dei grandi vini: si tratta di un sangiovese in purezza, leggero, non molto costruito, ma dotato di un fresco e spiccato caleidoscopio di odori primari.

Infine la conferma di un vino sempre convincente, quella del Chianti Classico 2005 *Barone Ricasoli – Brolio*

, capace di combinare odori primari, secondari e terziari, molto deciso e potente al palato, nonché, non ci pare secondario dirlo, tradizionalmente capace di uno dei migliori rapporti qualità-prezzo di tutta la regione.

Giulio Gori - DEA