

Chianti Classico Collection 2020: due giornate di degustazioni a Firenze

scritto da Agostino Palomba | 07/02/2020



Gallo Nero in gran spolvero il 17 e 18 febbraio, alla Stazione Leopolda. Numeri da capogiro, tra eventi, seminari e assaggi. Il tutto all'insegna della qualità e di un territorio straordinario

Torna a Firenze la **Chianti Classico Collection**, il più grande **evento dedicato a una singola denominazione del vino** che, da oltre 20 anni, presenta ad addetti ai lavori e appassionati le nuove annate del Gallo Nero.

Il **17 e 18 febbraio**, la Stazione Leopolda sarà teatro di numeri da capogiro: **200 aziende vitivinicole** in bella mostra con **740 etichette in degustazione**, per complessive **10.000 bottiglie nelle tre tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione**.

Chianti Classico Collection 2020: il programma e l'apertura al pubblico

Una squadra di 50 sommelier sarà al servizio di circa 300 giornalisti provenienti da tutto il mondo. Gli operatori del settore, italiani e stranieri, avranno la possibilità di entrare in contatto con i produttori, mentre **i consumatori finali avranno a disposizione il pomeriggio del 18 febbraio**,

non solo per gli assaggi presso le postazioni delle varie aziende ma anche per partecipare a mini-degustazioni guidate da esperti e giornalisti (maggiori informazioni su www.chianticlassico.com).

La Collection riserverà anche alcuni momenti di approfondimento per gli operatori del settore, come i **due seminari sulle eccellenze del territorio**: la DOP dell'Olio Chianti Classico (lunedì 17 febbraio, ore 12.00, a cura di Fiammetta Nizzi Grifi) e la DOC Vin Santo del Chianti Classico (martedì 18 febbraio, ore 13.30, seminario guidato da Filippo Bartolotta).

In occasione del **ventesimo anniversario della DOP dell'Olio Chianti Classico**, per dare alla Denominazione l'attenzione che merita, saranno allestiti due banchi di assaggio delle aziende produttrici di DOP Chianti Classico, uno nell'area di degustazione del vino e l'altro nell'area dedicata al food.

Eccellenze della gastronomia in prima fila

Quest'anno, partner della manifestazione sono anche **importanti nomi della gastronomia e dell'industria** a questa legata, come **alcuni dei migliori prodotti DOP italiani** che, sotto il cappello istituzionale di **AICIG** (l'[Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche](#)), si presenteranno al pubblico della Collection attraverso **incontri e degustazioni** a cura di: Consorzio Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP, Consorzio del Prosciutto Toscano DOP, Consorzio di Tutela Oliva da Mensa La Bella della Daunia DOP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP, Consorzio di Tutela Pecorino Toscano DOP, Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, Consorzio di Tutela del Pomodoro Pachino IGP, Consorzio per la Tutela del [formaggio Gorgonzola DOP](#).

Il "Signore" della manifestazione

Protagonista assoluto dell'evento sarà ancora una volta lui, il **Gallo Nero** - ribattezzato "Il Signore del Chianti Classico" - marchio e simbolo della denominazione, che per la Collection 2020 si presenterà in una veste inusuale, colorandosi di varie tinte. Il claim della manifestazione fiorentina recita infatti **"Tutti i colori del Gallo Nero"**, in rappresentanza non solo dei colori del vino (il rosso rubino, il viola dell'uva, il verde delle vigne), ma anche delle tonalità marroni dei suoli e delle sfumature azzurre dei cieli del Chianti. I vari colori intendono anche simboleggiare la varietà del mondo del Gallo Nero, come le diverse annate e le varie tipologie della denominazione ma anche **i diversi caratteri dei viticoltori che, ogni anno, danno un'impronta unica e personale ai loro vini**.



Il Consorzio Vino Chianti Classico

«Partecipo alla Collection dalla sua prima edizione ma ogni anno è un'emozione nuova. - afferma **Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico** - Avremo modo di presentare alla stampa specializzata, agli operatori e a un pubblico estremamente qualificato il risultato del nostro lavoro. Siamo consapevoli che **la strada della qualità e del rispetto del territorio che ci è stato affidato sia l'unica possibile**, non solo per ottenere grandi vini e i risultati straordinari che pubblico e critica ci attribuiscono ormai da molti anni, ma anche per trarre la massima soddisfazione da quello che facciamo ogni giorno».

Il Consorzio Vino Chianti Classico conta 523 soci, di cui 315 imbottiglieri, in rappresentanza di **un territorio i cui confini sono stati delimitati nel 1716**. La Docg abbraccia, tra le province di Firenze e Siena, i Comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti per intero e, in parte, quelli di Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano in Val di Pesa. La produzione media annua è di circa 35 milioni di bottiglie, vendute in 130 Paesi.

L'uva protagonista del vino Chianti Classico è il Sangiovese, che deve essere presente per almeno l'80%, eventualmente integrato da uve a bacca rossa autoctone o internazionali, autorizzate dal Disciplinare di produzione nella misura massima del 20 per cento.

Consorzio Vino Chianti Classico
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)