



Guida del Corriere

L'eccellenza dei nostri vini e un grande impegno sul cambiamento climatico

a pagina 6

LA GUIDA DEL CORRIERE

I vini toscani

e il grande impegno

Nella top 100 selezionata da James Suckling ci sono anche i prodotti di 23 nostre aziende

contro il cambiamento climatico

La guida «I migliori vini e vignaioli d'Italia 2025» del *Corriere della Sera* mette l'accento sul cambiamento climatico, che già vede i produttori alle prese con i suoi effetti. Una scelta «necessaria», spiega Luciano Ferraro, che ha curato la guida assieme al celebre critico statunitense James Suckling, perché «i segnali dell'urgenza di doversi occupare del clima, per il mondo del vino, ci sono tutti. Quest'anno il nostro omaggio va a chi si impegna contro il cambiamento climatico. I vignaioli (e non solo) resilienti, quelli che tengono gli occhi ben aperti per osservare il mondo che cambia e rimboccarsi le maniche».

Cento vignaioli — e cento migliori vini secondo la classifica stilata come nella precedente edizione dal Suckling — con la Toscana che spicca con le sue 23 aziende, in ordine alfabetico da Argentiera a Villa Calcinaia, con imprenditori ed imprenditrici, anche stranieri che ormai in Toscana sono di casa da anni e che lavarono fianco a fianco a secolari famiglie nobili di vinattieri. E per l'impegno su clima il Consorzio Chianti Classico è stato scelto come miglior consorzio nella sfida al clima. L'idea delle 500 aziende associate, sottolinea la guida, è di ridurre l'impatto ambientale, attraverso la gestione del territorio, delle

superfici produttive e dei boschi, con linee guida per preservare paesaggio e biodiversità. Esempi concreti? No ai diserbanti chimici e alle macchine agricole impattanti, l'invito a mantenere almeno il 20% della superficie agricola con biodiversità (olivo, seminativi, zone incolte, boschi), salvaguardare le api riservando il 5% della superficie vitata a colture ad hoc, mantenere le siepi, investire per raccogliere l'acqua.

Ed ogni viticoltore sceglie la ricetta migliore per le caratteristiche delle sue tenute e dei suoi vitigni, magari piantandoli più in alto rispetto al passato, salvaguardando qualità ed identità dei propri vini. Così Stanislaus Turnauer, di Argentiera, spiega che «I terreni argillosi mantengono fresche le radici. Non li lavoriamo spesso, mantenendo la semina e la vegetazione tra i filari il più a lungo possibile, creando una pacciamatura vegetale a maggio», altri anticipano la vendemmia, Biondi-Santi ha creato le vigne con pareti fogliari che crescono «a V, creando un corridoio d'aria e un ambiente protetto e ombreggiato per i grappoli», al Castello di Volpaia si sono recuperati vecchi terreni coltivati ad oltre 700 metri. E i grandi gruppi? «Aiutati da tecnologie sempre più all'avanguardia — spiega Albiera Antinori — poniamo grande attenzione alla

gestione dei suoli, della chio-ma, e cerchiamo di adattare i nostri vigneti alla situazione climatica in continua evoluzione».

La guida è anche un viaggio nei migliori vini ed etichette della Toscana, passando da Bolgheri Superiore a Chianti Classico Riserva, da Trebbiano in purezza a Chardonnay, dai blend come il Tassinai 2020 di Castello del Terriccio ai cru come il Poggio Gualtieri Chianti Rufina e ad un paio di Supertuscan, come il Pareto della Tenuta di Nozzole dei Folonari, con un piatto consigliato da abbinare a ciascun vino selezionato. Tutta da studiare, e degustare, poi la lista dei cento migliori vini, con nuovi criteri di punteggio. Il più alto? Un po' a sorpresa va a due Chianti, il Chianti classico Gran selezione Vigneto Il poggio 2019 del Castello di Monsanto e di Rocca delle Macie il Chianti classico Gran selezione Sergio Zingarretti 2020. Infine tra le dieci «Vigne vecchie: ritorno al futuro» scelte da Marco Simonit ecco le vigne storiche Greppo di Biondi-Santi, una vigna piantata nel 1930 dove le viti sono ancora alternate agli Ulivi.

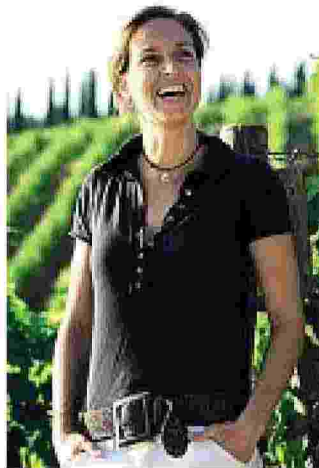
Mauro Bonciani

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Grandi realtà Albiere Antinori, presidente di Marchesi Antinori e Giovanni Manetti, presidente Consorzio Chianti Classico (*Cambi/Sestini*)

Da oggi in vendita
Nuova edizione della guida del Corriere della Sera «I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia» a cura di Luciano Ferrero e James Suckling (12,90 euro)



Vigne Federica Mascheroni del Castello di Volpaia

Curiosità

Per preservare la propria identità c'è chi ha deciso di portare i vitigni più in alto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



177694