
Viaggio Enoculturale della Confraternita della Vite e del Vino di Trento nella zona del Chianti Classico 21-23 marzo 2023

A cura di Giorgio Caprini

Nel programma delle attività culturali rivolte ai suoi soci, la Confraternita della Vite e del Vino di Trento nell'ultima decade di marzo ha organizzato una visita nel cuore della zona del Chianti, terra di grandi vini e splendidi paesaggi che hanno stregato generazione di viaggiatori, artisti e poeti. Escursione culturale, rivolta ai Confratelli ed accompagnatori.

La zona del Chianti Classico comprende 11 comuni, con un distretto biologico che insiste su 7 comuni con una presenza del 43% di aziende certificate (al 31 gennaio del 2023).

Nel comune di Greve in Chianti ci è stato detto che la percentuale arriva 95%. Le sue vigne più alte superano i 650 m sul livello del mare, limite per il sangiovese della regione, in gran parte in terrazzamenti con muretti a secco.

La prima cantina visitata è stata quella di Lamole, cantina storica, in cui trovano posto ancora oggi i locali di affinamento e la "vinsantaia", datata alla metà del XIV secolo, che era parte del castello di Lamole. Abbiamo qui degustato il prodotto di alcuni vigneti pregiati, vini nitidi e puliti dai morbidi tannini come il Maggiolo, riserve austere e raffinate come Lareale.



L'azienda agricola Cà di Pesa è situata sulle colline di Panzano in Chianti, è una piccola azienda familiare che produce vino ed olio, come sempre in una splendida costruzione che risale a qualche secolo addietro, sapientemente restaurata e mantenuta.

Dal 2009 dà vita ad un progetto di produzione di vino di altissima qualità, un Chianti con 96% Sangiovese e piccole aggiunte di Cabernet Merlot e Colorino.



Altra piacevole visita alla tenuta Basilica Cafaggio ancora in Panzano in Chianti. Le sue origini affondano in un passato lontano, in epoca medioevale, il primo documento che ne attesta la presenza è del 1408, come risulta da una preziosa pergamena conservata nell'archivio dell'azienda. Abbiamo visitato la cantina e il vigneto. Terroire tipico, da arenarie calcaree, profondo, ben drenato.

Allevamento a cordone speronato e guyot, con circa 5.900 e ceppi per ettaro. Tra i profumati vini degustati ecco il Chianti Classico, una riserva e due selezioni: Basilica Solatio e Basilica San Martino.

Ci accompagnava il nostro confratello Arrigo Pisoni, decano dei vignaioli trentini, che in questa come in tutte le altre occasioni ha presentato un omaggio della Confraternita alle cantine visitate, il TRENTODOC Pisoni, come esempio del più significativo dei prodotti del nostro territorio.

Per chiudere una visita ad una delle famose macellerie di Greve in Chianti dove non ci siamo fatti sfuggire l'acquisto di qualche eccellente "costata" fiorentina.

