



## Il Gallo Nero incoronato alla "Leopolda" nella *Chianti Classico Collection* 2009

**Grande successo anche quest'anno per il tradizionale appuntamento del Chianti Classico con stampa ed addetti ai lavori. Giudizio unanime sull'ottima qualità delle ultime annate del Gallo Nero in degustazione alla Stazione Leopolda di Firenze il 17 e il 18 febbraio scorsi. Sul portale del Consorzio, [www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com), i video delle due giornate.**

Le porte della Leopolda si sono chiuse intorno alle 20.00 di mercoledì sera e anche quest'anno la *Chianti Classico Collection* è riuscita a superare gli ottimi numeri della precedente edizione. Sono stati oltre 200 i giornalisti arrivati da tutto il mondo e oltre 1300 gli operatori intervenuti in una manifestazione che da anni presenta a un pubblico qualificato la collezione delle ultime annate di una delle denominazioni più note al mondo. Il giudizio degli "addetti ai lavori" è unanime: il 2008 del Gallo Nero farà parlare di sé grazie a una vendemmia che ha regalato uve sane, con una buona acidità, trasformate dai produttori del Chianti Classico nei mesi scorsi in vini eleganti, impreziositi da un ottimo corredo aromatico e da una struttura che donano al vino rotondità e morbidezza.

Caratteristiche che gli ospiti della "Collection" hanno potuto ritrovare nelle 358 diverse etichette e nelle 70 anteprime da botte dei 148 produttori di Chianti Classico in degustazione durante la due giorni fiorentina del Gallo Nero.

"Gli sforzi dei produttori degli ultimi anni hanno pagato eccome" commenta Karin O'Keefe, di *The Wine News* "la qualità media del Chianti Classico si è alzata moltissimo negli ultimi anni. Il 2006 mi è piaciuto moltissimo, lo trovo veramente "Classico", con un buon potenziale di invecchiamento".

Il 2007 è pronto a conquistare i nuovi mercati, come spiega la giornalista coreana Miyeun Hong di *Wine Review*: "Oltre ad avere un'ottima struttura questo 2007 si fa apprezzare per la sua morbidezza e rotondità, caratteristiche molto apprezzate dal consumatore asiatico".

Non solo vino però. Come sempre l'appuntamento della Stazione Leopolda ha offerto lo spunto per riflessioni ad ampio raggio sul Chianti Classico e il suo territorio: come lo scorso anno i produttori partecipanti hanno avuto la possibilità di approfondire le conoscenze su un mercato straniero, quello tedesco, grazie al secondo appuntamento de "Il Chianti Classico e i mercati internazionali" che attraverso una tavola rotonda con esperti di questo paese ha stimolato spunti e momenti di confronto interessanti. Sempre nel contesto della manifestazione il Consorzio ha diffuso alcuni dati relativi al suo territorio di riferimento: distretto agroalimentare del "Classico": **Con oltre 500 milioni di euro di fatturato il distretto agroalimentare del Chianti Classico è il terroir italiano a maggiore redditività. Vino, olio e turismo le principali voci del bilancio.** "Quella di costituire un distretto agroalimentare è una scelta - spiega **Marco Pallanti, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico** - che per l'Italia, e in particolare per il Chianti Classico impegna le aziende a fare sistema, valorizza le imprese e garantisce una maggiore tutela ambientale, diventando il perno di una nuova strategia per fronteggiare le sfide sempre più impegnative del futuro".

**200.000 euro è invece la cifra stanziata dal Consorzio ogni anno per difendersi da falsi "cloni" prodotti in tutto il mondo. Per questo una vera e propria task force legale interna si occupa quotidianamente di tutela del marchio.**

**Dati importanti che danno la percezione del ruolo che il Chianti Classico riveste nel tessuto socio economico del paese.**

I giorni della Chianti Classico Collection hanno anche offerto interessanti contributi di altre eccellenze toscane che per il "Classico" hanno prestato quest'anno la loro arte: un'esposizione di vignettisti dedicata al Gallo Nero ha vestito l'ingresso della Leopolda, così come il gelato ai gusti del Chianti Classico, creato appositamente per l'evento dalla gelateria Carapina di Firenze, è stato il protagonista del dopo cena di gala dedicata alla stampa di martedì scorso.

Momenti tutti da rivedere nella nuova area video del portale [www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com), dove da ieri è possibile trovare la sintesi delle due giornate dedicata al Chianti Classico.

Ufficio Stampa  
Consorzio Vino Chianti Classico  
Tel. 055 8228522/47  
[stampa@chianticlassico.com](mailto:stampa@chianticlassico.com)

CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO