

## Chianti Classico Riserva "Castello di Monna Lisa"

Degustazione effettuata  
alla Villa il 24 aprile 2004

di Sandro Bosticco

Villa Vignamaggio, via Petriolo 5  
50020 Greve in Chianti (FI)  
Tel. 055.8544661  
Fax: 055.8544468  
www.vignamaggio.com

Visitando Vignamaggio tutto rimanda alla classicità e alla tradizione: ci siamo tornati in occasione della "Festa del Seicentenario" nell'aprile scorso, incantati dall'atmosfera dei cortili della villa, del celebre giardino all'italiana e delle cantine rinascimentali. L'assaggio in verticale della Riserva Monnalisa,

dedicato alla bella immortalata da Leonardo in quanto discendente della famiglia Gherardini che a quei tempi possedeva la tenuta, ha confermato questo fascino classicheggiante: le dieci annate (sull'arco di un ventennio) hanno dimostrato un carattere molto legato al territorio, finezza e sapiente uso dei

legni. Le uve, cresciute fra i tre e i quattrocento metri sui veri e propri "Monti del Chianti", hanno compiuto maturazioni lente e non esasperate (le vendemmie sono state quasi sempre nella seconda decade di ottobre). La permanenza in fusti di piccole dimensioni è stata di almeno diciotto mesi, con successivo affinamento in vetro di opportuna lunghezza tanto che questa Riserva esce tuttora dopo almeno due anni e mezzo. La degustazione è stata presentata dall'avvocato Gianni Nunziante, proprietario da una quindicina d'anni, e introdotta da Giacomo Tachis con grande affetto



dell'andamento meteorologico, del resto non troppo diverso. Campione perfettamente apprezzabile, se lo trovate.



### 1994

Ci appare di buona intensità, rosso granato con bordo aranciato. Il profumo è caratterizzato da delicate note animali un po' sullo stile dell'85, ma qui prive di altri notabili compagni di bouquet. Ritroviamo questa semplicità anche in bocca, dove il vino si rivela un po' corto e di non grande peso, dimostrando tuttavia gradevole finezza.

**Giudizio.** In fondo si tratta di una buona tenuta per questo decennio che appartiene a un millesimo non felice. Ancora godibile a tavola, magari in accompagnamento a carni con preparazione semplice.



### 1995

L'aspetto è di buona intensità, di un caldo rosso granato. Al naso rivela un carattere particolare,

dominato da buon sentore vegetale "dolce" che ci ricorda la castagna bollita, con accompagnamento di sottobosco quasi a completare un carattere autunnale... Il gusto è caratterizzato da grande equilibrio, di giusto calore alcolico e presenza tannica, con andamento lineare: il sapore si smorza con lentezza.

**Giudizio.** Il vino ci ha sorpreso con la sua componente aromatica, distante dal profilo prevedibile di un Chianti Classico tipico come pure da quello dei suoi frequenti "imbastardimenti". In bocca si è rivelato, invece, assolutamente lineare.



### 1997

Scuro e integro nella tonalità, offre al naso un profumo altrettanto intenso, giocato tra il fruttato di bosco e l'affumicato. L'ingresso in bocca è rotondo, segue buon calore e ottima consistenza sostenuta da tannini serrati. Finale in

armonia.

**Giudizio.** Mantiene le promesse di un'annata ormai mitica, e lascia trapelare l'introduzione del Cabernet. Impeccabile, tanto che Tachis lo dichiara come il suo favorito.



### 1998

L'aspetto dà l'impressione di forza quasi quanto il precedente, immediatamente confermata dal bouquet intenso e ricco in cui, a fianco della speziatura, ritorna anche la sfumatura animale (scorza d'arancia, P.B.). Al gusto si rivela vino "largo", di buona consistenza tannica e altrettanto buona persistenza.

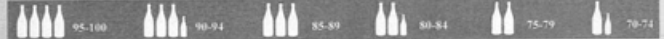
**Giudizio.** Ci sembra un vino già ben espresso, a un buon punto della sua curva qualitativa, che offre complessità aromatica e armonia di gusto.



### 1999

L'aspetto è scuro ma in qualche modo luminoso, decisamente più giovanile.

### Simbologia dei punteggi



per il territorio tutto. I dettagli sono poi venuti da Giorgio Marone, attuale responsabile tecnico dopo Franco Bernabei, che ha fornito anche le variazioni di uvaggio accennate di seguito: va detto che in ogni caso il Sangiovese l'ha fatta sempre da padrone, attestandosi nelle ultime annate sul 90%.

### 1985

L'aspetto rugginoso, nel senso letterale del termine, fa presagire profumi da "grande vecchio" che arrivano puntuali: sentiamo le spezie (anice in particolare), la frutta secca (prugna, fico), il goudron e un sentore animale che con la sua leggerezza contribuisce all'eleganza del bouquet. Il gusto è magro ma forte, e viene da usare questi termini quasi umani perché il vino rivela effettivamente una sua personalità. L'acidità in

evidenza trascina il gusto verso un finale lungo, con netto ricordo di liquirizia. **Giudizio.** Bella prestazione per un Chianti Classico che si avvicina al ventennio, prodotto ancora con il contributo delle uve bianche. Da un'annata di buona fama, dimostra il carattere di una bella Riserva. Sarà interessante valutare uno dei millesimi più recenti dopo analogo trascorrere del tempo...



### 1988

Dal bicchiere, accanto al precedente, si fa notare un colore meno evoluto anche se dominato da un caldo e limpido rosso aranciato. Il profumo trasmette freschezza, con note mentolate e balsamiche, cui fa da contrappunto il ricordo di carruba. In bocca dimostra un profilo simile all'85, ma vi aggiunge un ben percettibile residuo tannico, che rende il vino

decisamente asciutto.

**Giudizio.** Anche questa fu considerata una grande annata nella zona, ma come riscontrato pure in altre degustazioni si rivela alla distanza più deludente alla beva, anche se la componente aromatica è ancora godibile.



### 1990

Si nota nel bicchiere una superiore concentrazione di colore, che è pure più giovanile. Netto è lo stacco del timbro aromatico rispetto ai precedenti, e accanto al goudron e al sottobosco arrivano note fruttate. Il gusto è asciutto ma qui i tannini sono bilanciati da una ben diversa consistenza di polpa. Buoro aroma di bocca, piuttosto persistente.

**Giudizio.** C'è un netto cambio di stile rispetto al prodotto di due anni prima, che non può essere solo il frutto

Al naso ci dà l'impressione di una certa chiusura, ma riesce a suggerire, anche se con delicatezza, un buon fruttato (ciliegia in particolare), legno e sottobosco. Il sapore offre ottima consistenza, e continua per un buon lasso di tempo ricordando ancora la ciliegia.

Intensità di gusto, quindi, ma anche equilibrio ed eleganza.

**Giudizio.** La vista e il gusto presentano elementi di consistente carattere, pertanto c'è da scommettere che il bouquet, appena meno potente, si esprimerà al massimo negli anni a venire. Il Monnalisa ci dà un'ulteriore conferma della qualità che questo millesimo sta esprimendo in Toscana.



### 2000

È cupo alla vista, con componente violacea che denuncia concentrazione e giovinezza. I profumi ci confermano questa impressioni, mettendo in evidenza la componente



fruttata, di frutta matura (soprattutto ciliegia). In secondo piano un tono ancora "verde", di fresca balsamicità. Il corpo mostra i caratteri dell'annata, sfoggiando grande, calda consistenza in equilibrio con tannini fitti e ben distribuiti. Peccato per una persistenza appena al di sotto del resto.

**Giudizio.** Ci è sembrato un vino di alto profilo, frutto di una stagione assoluta come pure di un vigneto che - tutta la degustazione lo dimostra - esprime comunque equilibrio. Si tratta della prima vendemmia "firmata" da Giorgio Marone.



### 2001

L'intensità del rosso violaceo è simile al precedente, ma qui i profumi sono tutti giocati sulla frutta, dalla ciliegia al cassis. Qualche nota balsamica fa da sottofondo. Il vino è di buon corpo: l'alcol e la buona consistenza sono bilanciati da tannini fitti ma (ancora) un po' asciuganti, tanto che l'andamento in bocca non è perfettamente lineare. **Giudizio.** Indubbiamente un vino giovane: sono lontani i tempi in cui tante Riserve di Chianti Classico uscivano già sfiancate reggendosi su una forte acidità...

