

## Istine 2012 Chianti Classico docg, il rosso gentile di Angela Fronti



Istine 2012

Doctor Berardino mi fa: vuoi provare un bel Chianti di Radda? Perché no, anche se siamo al Grand Tasting di Parigi è sempre un piacere fare un giretto nella sala dei magnaspagheti sapientemente selezionata da Bernardo Conticelli. Ed è così che ho bevuto per la prima volta Istine 2012, il Chianti Classico della giovane enologa Angela Fronti.

La sua è una storia abbastanza comune in Italia negli ultimi dieci anni: dopo aver fornito uva o venduto sfuso, la voglia di mettersi in gioco in prima persona cercando al tempo stesso di dare valore alla proprietà, in questo caso una trentina di ettari tra Radda e Gaiole, come dire 400 in Argentina:-)

Un sorso veloce e piacevole in una sala accaldata non è il massimo della degustazione,

ma sia Angela che il suo vino mi fanno una bella impressione. Confermata poi nell'unico modo in cui si deve valutare un vino, a tavola. Per esempio al Palagio del Four Season con i piatti di Vito Mollica nel quale Istine 2012 esprime il meglio di se.

La prima sensazione che provo bevendolo è una sorta di ritorno al passato, anzi al trapassato, proprio ai primi Chianti bevuti da ragazzo negli anni '70 quando ci si fermava a Firenze e ogni città aveva odori e sapori diversi sicché capivi quanto è stata bella l'Unità d'Italia.

La seconda sensazione è la grande abbinabilità di Istine: non è un vino profondo e complesso, ma nella sua semplicità, qui c'è davvero da rubare il termine «naturalezza espressiva» al curatore della Guida Espresso Fabio Rizzari è assolutamente ricco. Al naso note terrose fanno da corredo alla frutta matura e non cotta, in bocca il sorso è secco, salato, freschissimo, leggero, veloce con un bel rimbalzo dal centro del palato al finale amaro e ripulente. Un Chianti operaio, verrebbe da dire, molto lontano da alcuni modelli che lo hanno purtroppo banalizzato e omologato, un Chianti che davvero ti immagini sulla cucina di interiora e di pollame di Firenze ma che di fronte alla quaglia e al piccione di Vito Mollica ha fatto una gran bella figura. Ecco, allora, un Chianti da proporre sulla cucina di mare strutturata, come un polpo alla luciana, la genovese di tonno, una provola affumicata.