E’ arrivata alla fase clou la terza edizione del Gustarufina, la più importante manifestazione enologica organizzata dal Consorzio del «più alto tra i Chianti». Dallo scorso 16 al prossimo 22 maggio, ventitre aziende del «Chianti Rufina» organizzano una lunga serie di manifestazioni, tra degustazioni guidate che si svolgeranno presso enoteche, serate a tema in ristoranti, aperitivi nei wine bar della città di Firenze e provincia. Il programma completo degli appuntamenti è sul sito www.gustarufina.it.
«Quello del Chianti Rufina è un consorzio molto piccolo, ma negli ultimi anni sta ottenendo importantissimi riscontri nella critica internazionale – spiega il presidente Lorenzo Mariani – paradossalmente al nostro successo all’estero non corrisponde una uguale fama a Firenze, dove ancora abbiamo importanti fette di mercato da conquistare». «Il ruolo del Consorzio – prosegue – è quello da una parte di agevolare la penetrazione dei mercati che singolarmente sarebbero troppo onerosi e dall'altra di dare l'opportunità ad un vasto pubblico di assaggiare, nelle varie degustazioni, prodotti che altrimenti non avrebbe l'occasione di provare. Infatti, come nelle passate edizioni, Gustarufina è ideata con la finalità di divulgare su tutto il territorio fiorentino la denominazione “Chianti Rufina” e di permettere alle aziende produttrici, già presenti su Firenze e per quelle non ancora distribuite, di pubblicizzare, contattare, degustare e vendere il proprio vino presso enoteche, ristoranti, trattorie ed osterie di Firenze e dintorni organizzando presso gli stessi, per tutta la settimana, cene, degustazioni, aperitivi, assaggio al bicchiere al fine di far apprezzare ed acquistare agli operatori ed ai clienti finali i vini del Chianti Rufina».
«Dopo qualche anno di difficoltà, per le condizioni climatiche, per la concorrenza internazionale e soprattutto per la crisi economica – spiega Mariani, che è anche produttore di vino – il mercato enologico italiano sta dando importanti segni di risveglio». E la vendemmia 2011 del Chianti Rufina, in virtù di una primavera molto più soleggiata di quella precedente, si annuncia molto positiva.
Il sangiovese della Valdisieve è particolarmente apprezzato dalla critica, specie per la grande qualità delle sue riserve. Grazie a un alto grado di acidità e alla forte presenza tanninica, infatti, questo vino ha bisogno di una prolungata maturazione in botte; ma per la stessa ragione ha anche un’eccellente stabilità nel tempo, che consente ai produttori di proporre bottiglie molto invecchiate, senza il rischio di impoverire il prodotto.

G.G.