

Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli: presentata ufficialmente l'annata 2014 a Rocca delle Macie

by - giovedì, settembre 20, 2018

<http://www.vinotype.it/chianti-classico-gran-selezione-sergio-zingarelli-presentata-ufficialmente-lannata-2014-a-rocca-delle-macie/>

Il 19 settembre 2018 è stata la giornata ufficiale di presentazione dell'**annata 2014** del **Chianti Classico Docg Gran Selezione Sergio Zingarelli** di Rocca delle Macie.

Solo sangiovese 100% a partire da questo millesimo, la Gran Selezione Sergio Zingarelli è stata proposta in degustazione agli ospiti dell'evento annuale del lancio.

Il terzo mercoledì di settembre è diventato, infatti, un appuntamento fisso tra l'azienda e i suoi amici/clienti per ribadire il legame profondo di Rocca delle Macie con l'etichetta che rappresenta per intero la filosofia della sua produzione, il suo legame con il territorio e con il suo vitigno d'elezione, il sangiovese.

Gli ospiti sono stati guidati dal patron Sergio Zingarelli ad una visita ai vigneti delle Macie, e hanno partecipato ad una relazione tenuta dall'enologo consulente Lorenzo Landi sulla degustazione delle uve come metodo di valutazione del momento migliore per iniziare la vendemmia. Agli ospiti sono stati fatti



assaggiare degli acini selezionati da ciascun cru di sangiovese dell'azienda.

La presentazione dell'annata 2014 si è svolta a Castellina in Chianti, nel Relais Riserva di Fizzano accompagnata dai piatti dello chef di casa **Aldo Liguoro**, alla presenza di ristoratori, titolari di enoteche e amici con i quali la Famiglia Zingarelli ha scelto di condividere questa esperienza. Il menu dello chef è stato proposto in abbinamento con la nuova annata 2014 -alla quale sono state affiancate le annate 2013 e 2012.



Menu:

Il Benvenuto "Da Roma a Castellina"

Cialdina di pecorino romano e mentuccia con trippa alla fiorentina

Le Tapas di Fizzano

- Baccalà affumicato marinato con porri e limone, datterini, stracciatella di burrata e porchetta di Fizzano
- Patè di fegatini di pollo con arancia e gelatina di Vinsanto
- Insalatina tiepida di sfilacci di bistecca marinata e cotta a bassa temperatura

La Prima portata

Sedanini casarecci gratinati su crema di zucca e pancetta croccante, ricotta di Pienza e paglia di porri



Il Secondo piatto

Filetto di vitella con fegato grasso servito con caprino marinato nella Gran Selezione Sergio Zingarelli 2014, fiori di fiordaliso e di sambuco

e per finire

Delizia al cioccolato con olio evo Rocca delle Macie, gelato alla salvia e Gin Senensis.

Una parte molto attesa della cerimonia del lancio della nuova annata è stata l'assegnazione del riconoscimento “**Wine & Food Immersion Trip**”.

Sergio Zingarelli ha infatti ideato questo progetto per creare un ponte tra ristoratori o titolari di enoteche che, tra Italia e paesi esteri, hanno dimostrato di credere fortemente nell'azienda. Il **Premio Gran Selezione Sergio Zingarelli 2014** quest'anno è stato assegnato all'enoteca milanese Eno Club della famiglia Malfassi.



“Come tutti sapete io sono particolarmente convinto nel valore della Gran Selezione, tanto da aver deciso di darle il mio nome”, esordisce Sergio Zingarelli durante il benvenuto ai suoi ospiti.

“E’ il frutto di una idea molto precisa che ci è costato oltre quindici anni di investimenti e impegno ma è anche il frutto di un progetto che oserei definire “reattivo”, come dimostrato dall’annata che vi presentiamo oggi. La 2014 in Italia passerà alla storia per essere stata una delle peggiori annate degli

ultimi venti anni. Noi di Rocca ci rendemmo subito conto che c'era da procedere diversamente rispetto alle annate precedenti, siamo stati pronti a stravolgere i protocolli di controllo rendendoli ancora più rigidi che in passato. Abbiamo stabilito un rapporto ancora più serrato con la vigna, giorno dopo giorno, in alcuni casi ora dopo ora. Abbiamo così operato una selezione drastica della materia prima, concentrato tutte le attenzioni su quello che l'annata aveva da offrire, dimezzato -e ve lo ripeto: dimezzato!- la produzione e così facendo abbiamo “reagito” portando a casa il risultato incredibile che oggi avrete nei bicchieri”.

La Gran Selezione Sergio Zingarelli ha ricevuto una valutazione di 97 punti e la Platinum Medal dai degustatori del World Wine Awards di Decanter.

PDF document by Vinotype