



## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE IMMERSION DANS LE CHIANTI CLASSICO

### DOCG CHIANTI CLASSICO

En 700 ans d'histoire, vous vous en douterez, il s'en passent des choses...et encore plus ces derniers temps dans la région du Chianti, pour certains encore associé au « fiasco » en osier... Le cœur originaire de l'appellation, env. 5000 ha entre Florence et Siène, se détache du plus large Chianti seulement en 1996 ayant droit à sa propre DOCG.

À partir de là, il y a une volonté fulgurante de ramener à ce territoire exceptionnel le brille d'antan dans une Toscane qui subit l'évolution du climat là où, contrairement au Chianti, on ne peut pas monter en altitude.

En 2014 une nouvelle hiérarchie propose la catégorie Gran Selezione à côté des classiques Annata & Riserva, pour laquelle le producteur peut revendiquer la mention de sous région (UGA - Unità Geografica Aggiuntiva). Cela fait suite au splendide travail de cartographie mené par Alessandro Masnaghetti de Enogea. Bientôt nous verrons même des Chianti Classico issus uniquement de Sangiovese...quand seulement 20 ans en arrière le disciplinaire restait fidèle à la « recette » Ricasoli (1872) !

Voici seulement quelques notes pour attirer votre attention sur la spirale vertueuse qui touche au Chianti Classico comme l'une de plus dynamiques régions clé d'Italie !

Notre soirée sera dédiée à explorer les étapes du changement entre histoire et actualité, avec une réflexion sur les perspectives et la durabilité de la filière...tout cela accompagné par la dégustation :)

### PROGRAMME DE LA DÉGUSTATION

**10 vins rouges issus de la région du Chianti Classico, entre producteurs historiques et émergents, dans l'objectif d'ouvrir le débat et bien sûr l'appétit !**

**Connaissances pré-requises : curiosité et engagement !**

**Conseils pour profiter au mieux de cette rencontre:** Vue la richesse du programme, je vous conseille de réserver la soirée entière à cette rencontre et grignoter un petit quelque chose avant de nous rejoindre...en attendant de partager une assiette en toute amitié.

**Après la dégustation** une agape inspirée de la saison vous sera proposée à bien plaisir. Vous êtes priés de notifier d'éventuelles allergies alimentaires au moment de l'inscription.

### DÉTAILS & INSCRIPTION

**LIEU:** Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

**DATE:** le mercredi 14 mai 2025 entre 18h30 et 21h30

**PLACES LIMITÉES A 14**

**PRIX:** 180.- CHF

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch) moyennant un virement de CHF 180.- TTC en faveur de Wine Rose Sarl (IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0) ou Twint au 076 78 90 587

Consulter nos [conditions générales de vente CGV](#)

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**