

## Ecco il Chianti per i più giovani: la cantina sociale Colli Fiorentini sperimenta con l'Università di Firenze il rosso del futuro

27 Aprile 2026

di Redazione



FIRENZE – Come si convince un giovane che oggi preferisce un cocktail o un bianco ghiacciato a scegliere un calice di rosso?

La risposta arriva da Montespertoli (Firenze), dove la Cantina sociale Colli Fiorentini in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università di Firenze ha deciso di ridisegnare il profilo del vino più famoso del mondo per renderlo "a prova di futuro".

Il segreto di questo vino, che si chiama "EH!" (12% vol.) e che sarà distribuito nei punti vendita Valvirginio, consiste in una tecnologia che protegge la freschezza e i profumi naturali dell'uva, eliminando quella pesantezza che spesso allontana i consumatori più giovani.

Oggi la Cantina ha presentato i risultati del progetto Gasiamoci finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito del bando Documento Economia e Finanza Regionale 2022 che non si ferma ai laboratori, ma che arriva direttamente nel bicchiere con un nuovo Chianti Docg pensato per essere più moderno, agile e piacevole fin dal primo sorso.

“Il vino rosso – spiega **Fabrizio Ferretti**, presidente della cantina – rischia di diventare un ricordo dei nostri nonni se non impariamo a parlare la lingua dei giovani. Con questo progetto abbiamo usato la scienza per tornare alla freschezza del frutto. Vogliamo che il nostro Chianti sia un piacere quotidiano, un vino dinamico e facile da approcciare, capace di stare a tavola con le nuove generazioni senza risultare vecchio o complicato. Innovare significa dare un futuro ai nostri vigneti e alle famiglie dei nostri soci”.

L'evento ha visto la partecipazione di Fabrizio Ferretti e **Ritano Baragli**, rispettivamente presidente e direttore della Cantina Colli Fiorentini, oltre che di **Alessio Mugnaini**, sindaco di Montespertoli e delegato Anci Toscana per l'agricoltura. Gli aspetti tecnici e di mercato sono stati illustrati dall'enologo **Marco Puleo** e dai docenti dell'Università di Firenze del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie **Valentina Canuti**, **Silvio Menghini** e **Lapo Pierguidi**.

Il cuore del dibattito è stata la tavola rotonda “Gasiamoci: il rosso di nuova generazione per le nuove generazioni”. Insieme alla moderatrice, la giornalista **Sandra Salvato**, ne hanno discusso **Saverio Galli Torrini**, direttore del Consorzio Vino Chianti, il rappresentante di Assoenologi Toscana Slow Food-Slow Wine **Andrea Pizzolato**. Le conclusioni sono state affidate a **Claudio Galli** della Regione Toscana.

La mattinata si è chiusa con una prova pratica: una degustazione tecnica di sei vini sperimentali per toccare con mano (e palato) il cambiamento.