

CHIANTI: GRANDI VINI E GRANDE BELLEZZA NEL CUORE DELLA TOSCANA



La guida definitiva sul Chianti, scaricabile in PDF, per conoscere questa vasta zona della Toscana in tutto il suo splendore e percorrerla senza pensieri in lungo e in largo.

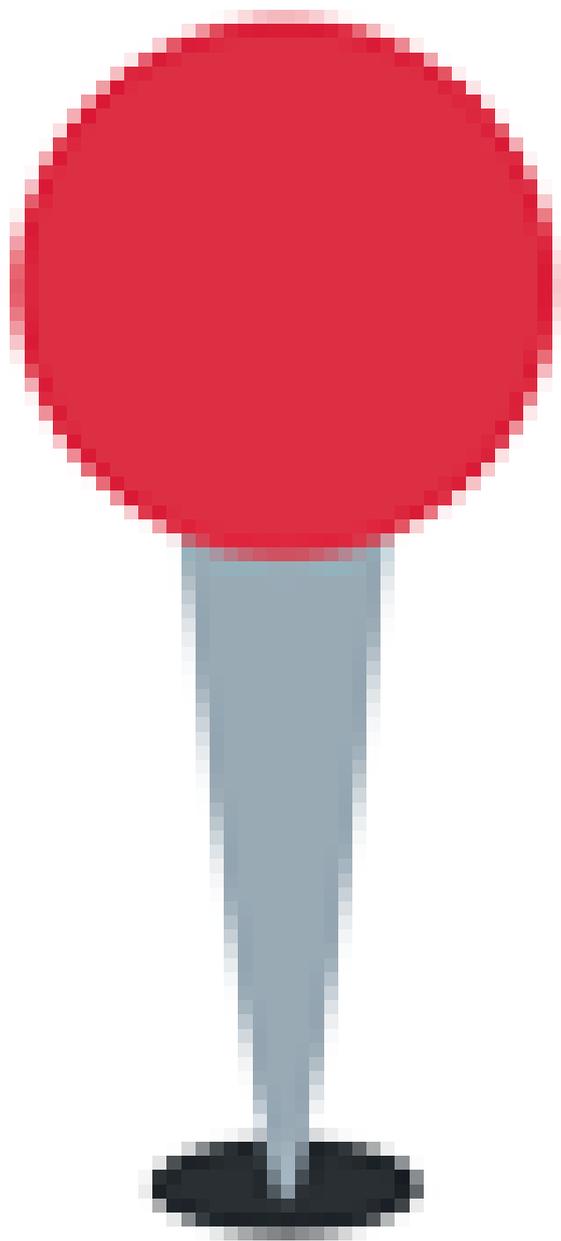
I territori del Chianti nel cuore della Toscana

Alcune delle domande che ci sentiamo rivolgere spesso, non solo dagli stranieri, non solo dai non-toscani, ma dai toscani stessi, sono: che differenza c'è tra Chianti e Chianti Classico? Perché c'è differenza, no? E cosa significa il gallo nero sulle bottiglie del Chianti Classico? Rispondiamo subito: sì, c'è differenza tra Chianti "e basta" e Chianti Classico, e il gallo nero non solo ha un suo ben preciso significato, ma ad-

dirittura una sua storia.







Cosa vuol dire Chianti

Il termine Chianti potrebbe derivare dall'etrusco "*clante*", che significa "*acqua*" (per ironia della sorte, in una zona famosissima per il vino), a designare un'area che ne era ricca, ma c'è anche chi invece sostiene che potrebbe risalire a un'omonima, nobile, famiglia etrusca.

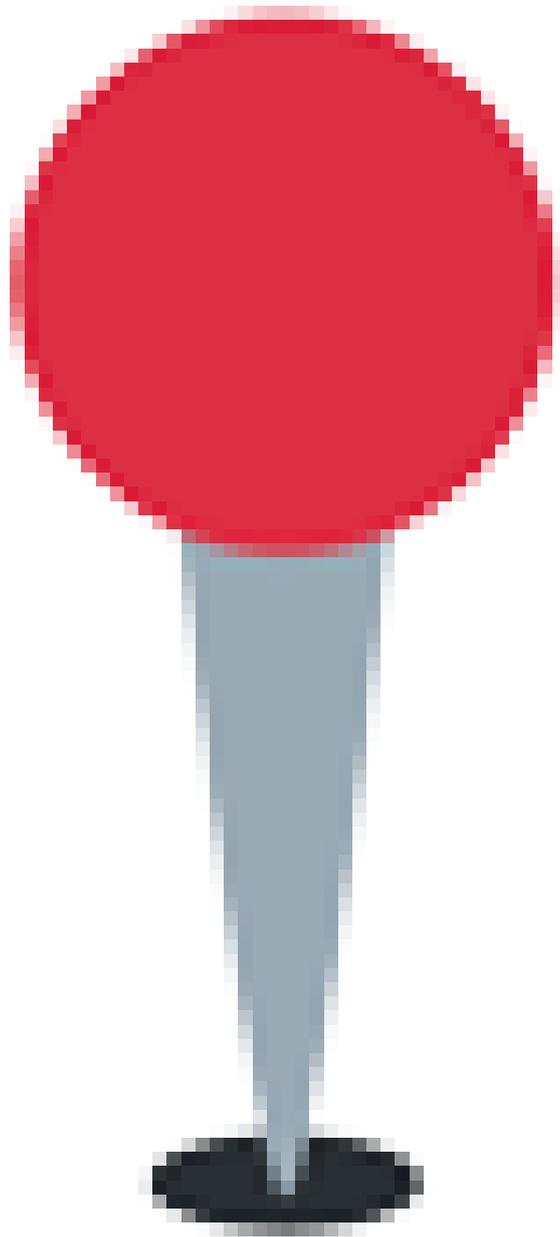
Fatto sta che si tratta di un ampio territorio collinare nella parte centrale della Toscana - particolarmente vocato per l'allevamento della vite e per i vini di qualità -, a ridosso della catena degli Appennini e ricom-



preso nelle province di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena.







Dove si trova il Chianti

Il Chianti si estende quindi tra il bacino dell'Arno a sud di Firenze e il bacino dell'Ombrone a nord di Siena. Il limite, a est, è la catena dei Monti del Chianti, mentre dalla parte opposta i confini sono rappresentati dall'alta Val di Greve e dall'alta Val d'Arbia, includendo più o meno tutta l'area collinare tra Firenze, Arezzo e Siena.

Mentre il Chianti Classico, storicamente includeva l'area di Gaiole, Radda e Castellina, che a loro volta for-

mavano la cosiddetta Lega del Chianti, a cui oggi si aggiungono, in tutto o in parte, i comuni di Greve in Chianti, San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa, Poggibonsi, Barberino val d'Elsa e Castelnuovo Berardenga.



Breve storia moderna del Chianti

Perché questa differenza tra Chianti e Chianti Classico? Tutto risale al 24 settembre 1716, quando il Granduca Cosimo III emanò il famoso bando *“Sopra la Dichiarazione de’ Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d’Arno di Sopra”*, nel quale venivano determinati i confini delle zone del Chianti all’interno delle quali poteva essere prodotto l’omonimo vino. Probabilmente il Granduca non immaginava di stare creando il moderno concetto di Denominazione di Origine Controllata e Garantita, il cui acronimo è, appunto, DOCG, ma è questo che in sostanza fece.

Il suo scopo, infatti, era disciplinare la produzione, la spedizione, il controllo contro le frodi e il commercio del vino prodotto in quei territori – e di cui si aveva notizia fin dal XIII secolo –, in altre parole la sua intenzione era di tutelare un brand, come si direbbe oggi, e come fanno gli attuali consorzi.



In seguito Ferdinando III suddivise il Granducato di Toscana in comunità e province: la provincia del Chianti veniva formata dalle comunità di Radda, Castellina, Gaiole e Greve.

Quindi, nel 1932, il governo italiano ampliò ancora di più il territorio e lo divise in 7 sottozone che, a grandi linee, equivalgono alle attuali zone del Chianti: il Classico (che comprendeva il vecchio Chianti, più nuovi territori a sud e soprattutto a nord), Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Senesi, Montalbano e Rufina.

Questi sono i cambiamenti principali dal 1932 ad oggi. Nel 1967 ci fu poi un ampliamento che portò ai confini attuali. Nel 1996 venne creata la sottozona Montespertoli, compresa nel territorio del comune omonimo, la quale fino ad allora era parzialmente inclusa nella sottozona Colli Fiorentini e per un'altra parte nella generica area Chianti. Nello stesso anno, il 1996, la zona del Chianti Classico si divise dalle altre sottozone attraverso un disciplinare autonomo.



Le 8 zone del Chianti

Il disciplinare del Barone Ricasoli

Fino a tutto il XVIII secolo il vino delle zone del Chianti era fatto solo con uve sangiovese, poi dai primi anni del XIX secolo si iniziarono a mescolare le uve con l'intento di migliorarlo. Fu però il barone Bettino Ricasoli che intorno al 1840 ideò il miglior mix per ottenere un vino rosso piacevole, una specie di formula alchemica che a lungo è rimasta la base indiscussa per un buon Chianti: 70% "sangiovese" (sangiovese), 15% canaiolo, 15% malvasia e trebbiano.

Oggi giorno le cose sono un po' cambiate, la maggior parte dei produttori sta virando verso un sangiovese in purezza o in abbinamento a quantità variabili di cabernet sauvignon e/o merlot e/o canaiolo ma c'è chi ancora, con piccole differenze, si attiene rigorosamente all'antica ricetta del Barone di Ferro.



Perché si chiama Chianti Classico

Ma come nacque l'idea del Chianti Classico? Nonostante l'editto di Cosimo III, il Chianti rimaneva un vino molto imitato in altre parti della Toscana, il prodotto che tuttavia ne risultava (non di rado mischiato col trebbiano) era spesso scadente e deteriorava l'immagine e il buon nome del vero Chianti "non tarocato", per cui, col passare degli anni, si rese sempre più necessaria una seria tutela dai plaghi a protezione del marchio.

Così, nel maggio del 1924, un gruppo di 33 produttori dette origine al Consorzio "Gallo Nero" per la difesa del Chianti e della sua marca di origine. Successivamente, il decreto interministeriale del 1932, sopra citato, riconobbe al vino proveniente dalla zona di origine più antica del Chianti, quella situata tra Siena e Firenze, il diritto di avvalersi della specificazione "Classico".

Quindi, attualmente, il Chianti Classico è prodotto solo in questo specifico territorio e segue un rigoroso disciplinare che oggi come oggi prevede, in breve, il vitigno sangiovese nella misura dell'80% -100% eventualmente miscelato ad altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana fino a un massimo del 20%.



Le tipologie di Chianti Classico

Attualmente esistono tre tipologie di Chianti Classico, diverse per caratteristiche chimiche e organolettiche, di cui l'ultima, la Gran Selezione, introdotta nel 2013, mira a stratificare verso l'alto l'offerta enologica del territorio.

La prima tipologia è il Chianti Classico di Annata. La seconda è il Chianti Classico Riserva, che prevede un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui 3 di affinamento in bottiglia. La terza, la Gran Selezione, è una tipologia che prevede una produzione da una singola vigna o dalla selezione delle migliori uve con un invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui 3 di affinamento in bottiglia.



La leggenda del Gallo Nero

Il simbolo scelto dal Consorzio del Chianti Classico deriva da un'antica leggenda: quando nel XIII secolo le Repubbliche di Firenze e Siena, divise da storica rivalità, decisero di ridisegnare i propri confini, si narra che affidarono la contesa a una gara di velocità tra due cavalieri che sarebbero dovuti partire dalle rispettive città al primo canto del gallo: il punto di incontro sarebbe stata la linea di confine.

I fiorentini giocarono d'astuzia e scelsero un galletto nero tenuto a digiuno che cantò ben prima dell'alba e consentì al loro cavaliere di percorrere più strada.



Le altre 7 zone del Chianti

Come abbiamo visto, lo stesso decreto interministeriale del 1932 creò delle sottozone DOCG (che prevedono le tipologie di Chianti, Chianti superiore e Chianti riserva) a cui nel '96 si aggiunse quella di Montespertoli: Chianti Colli Aretini, prodotto nella provincia di Arezzo; Chianti Colli Fiorentini, prodotto nella provincia di Firenze; Chianti Colline Pisane, prodotto nella provincia di Pisa; Chianti Montalbano o Monte Albano, prodotto sull'omonima catena montuosa tra le province di Pistoia, Prato e Firenze; Chianti Rufina, prodotto nella provincia di Firenze, nel comune di Rufina e zone adiacenti; Chianti Montespertoli, prodotto nel territorio comunale di Montespertoli, e infine il Chianti Colli Senesi, prodotto nella provincia di Siena.

I vini delle prime 6 zone del Chianti sono tutti realizzati con una base minima di Sangiovese del 70%. Le uve di cabernet franc e cabernet sauvignon non possono superare assieme il limite del 15%, mentre le eventuali uve di vitigni a bacca bianca (soprattutto Malvasia bianca lunga) non possono superare il limite del 10%. Per quanto riguarda il Chianti Colli Senesi il disciplinare è leggermente diverso perché la base minima di Sangiovese è del 75%, mentre le uve di cabernet franc e cabernet sauvignon non possono superare assieme il limite del 10%.



Cosa visitare nel Chianti (Classico)

Turisticamente parlando, la parte del Chianti più conosciuta è quella del Chianti Classico e immediati dintorni. Un su e giù tra colline d'ogni forma e altitudine, un continuo immergersi tra vigneti, uliveti, panorami suggestivi, scorci affascinanti, vedute mozzafiato.

E poi borghi toscani antichi, castelli, ville, abbazie, pievi e monasteri, in un'inesauribile alternanza di natura e grande opera umana che insieme hanno composto la storia di questo territorio.



Greve in Chianti e Montefioralle

Greve è di solito considerata la porta di ingresso a nord del Chianti. È famosa per la sua piazza, sin dal medioevo mercatale di borghi, castelli e fattorie dei poggi circostanti. Dalla forma quasi triangolare, è costeggiata da ampi portici. Al centro, la statua di Giovanni da Verrazzano, primo europeo a mettere piede nella Baia di New York. Nella parte stretta, ecco la medioevale chiesa di Santa Croce dalle forme, però, neo-rinascimentali, che ospita, tra le altre, un trittico con Madonna e Santi di Bicci di Lorenzo.

Sotto i portici ci sono molti negozi di artigiani, enoteche e ristoranti, dove poter degustare gli ottimi vini locali. Da non perdere, l'Antica Macelleria Falorni che offre solo prodotti tradizionali chiantigiani.

A poco più di un chilometro da Greve si erge il delizioso borgo di Montefioralle. Il nome originario, "Monteficalle", pare derivi dalle piante di fico che crescevano rigogliose nei campi intorno al castello. E proprio intorno al cassero si è sviluppato tutto il centro medioevale edificato sulla base di una pianta ellittica che trova naturale conclusione nella cerchia di mura ancora esistente e che culmina con alcuni resti di torri, oggi destinate ad abitazioni private. Coi suoi vicoli di pietra, sui quali si affacciano le case, Montefioralle è un borgo toscano di rara bellezza interamente da scoprire



Panzano e la Pieve di San Leolino

A pochi chilometri da Greve, ecco Panzano, il cui castello costituì un importante baluardo a difesa della Repubblica di Firenze nelle guerre con Siena. Del castello rimangono evidenti tracce nel borgo antico, dominato oggi dalla Chiesa di S. Maria, risalente al 1200, ma completamente ricostruita nel 1800 in stile neoclassico.

Ottimi i ristoranti nella Panzano antica con strepitosa vista sulle colline circostanti. Da non perdersi l'[Antica Macelleria Cecchini](#), famosa per l'ottima bistecca alla fiorentina, che viene tagliata e servita dall'eccentrico proprietario tra rime duecentesche tratte dalla Divina Commedia.

Più avanti c'è la Pieve di San Leolino, di aspetto rinascimentale, ma in realtà splendido esempio di basilica romanica a tre navate.



Castelnuovo Berardenga

Al confine con le Crete Senesi, Castelnuovo Berardenga è il comune più a sud del Chianti Classico. Nato nel 1366 come castello della Repubblica di Siena, conserva una torre e qualche traccia delle mura difensive.

Interessanti, la Propositura dei Santi Giusto e Clemente e la Villa Chigi Saracini e, poco distante dal borgo, la Certosa di Pontignano.



I borghi della Lega del Chianti

Castellina, Radda e Gaiole, i 3 borghi della Lega del Chianti

Intorno al 1250 Firenze aveva diviso il suo territorio in leghe per difendersi in caso di guerra. La Lega del Chianti era a sua volta tripartita in terzi: Radda, Castellina e Gaiole, di cui quest'ultima era il capoluogo.

Castellina in Chianti

Castellina ha origini antichissime, come testimoniano le tombe etrusche di Montecalvario. All'incrocio di quattro zone del Chianti, Castellina fu punto strategico e militare tra Firenze e Siena, come dimostra l'imponente Rocca che domina la piazza centrale e il suggestivo camminamento di Via delle Volte che attraversa il borgo e offre scorci su panorami mozzafiato oltre che su bei palazzi signorili appartenuti a importanti famiglie senesi e fiorentine. Interessanti anche la Chiesa di S. Salvatore e il Museo Archeologico del Chianti Senese.



Radda

Radda conserva ancora il suo originale aspetto medievale. Le antiche mura proteggono il centro della città che si sviluppa in un dedalo di viuzze concentriche. Il Palazzo del Podestà domina il borgo, insieme alla Chiesa di S. Niccolò, di origine romanica.

Il Palazzo fu usato per quattro secoli dal Capitano della Lega del Chianti, come ricordano i molteplici stemmi sulla facciata. Alla periferia del paese si trova l'antico Convento dei Francescani di S. Maria in Prato. Vicino a Radda è assolutamente da vedere anche il Castello di Volpaia, un antico borgo fortificato, testimone di tante guerre tra Firenze e Siena.



Gaiole e i castelli del Chianti

Non lontano da Radda troviamo Gaiole. Un tempo, per la sua posizione a metà strada tra il Chianti e il Valdarno, fu importante luogo di mercato dei vari insediamenti circostanti. Intorno a Gaiole sono rimasti bellissimi castelli e rocche fortificate che meritano una visita.

Il Castello di Vertine, un piccolo borgo fortificato, un gioiello medioevale, noto fin dal 1013. Il Castello di Meleto, di cui si hanno notizie dal 1269, appartenente alla famiglia Ricasoli, con le sue massicce fortificazioni quattrocentesche e le torri cilindriche. La Pieve di Santa Maria a Spaltenna, eccellente esempio di architettura romanica ecclesiastica.

Badia di Coltibuono, monastero benedettino trasformato in villa-fattoria agli inizi del XIX secolo, in posizione elevata, circondata da boschi rigogliosi e, attualmente, struttura ricettiva e azienda vitivinicola. L'imponente Castello di Brolio, una delle grandi attrazioni del Chianti: di proprietà della famiglia Ricasoli da svariati secoli, e adesso azienda vitivinicola, è forse il monumento più famoso di tutto il Chianti Classico.



Cucina, olio e vini del Chianti

L'olio EVO

Si tratta di un prodotto raro e pregiato, basti pensare che l'olio toscano rappresenta appena il 4% dell'intera produzione nazionale. L'olio del Chianti si caratterizza per il sapore forte, piccante e amarognolo dovuto all'uso di lasciare qualche foglia fra le olive (poche) per accentuarne il gusto erbaceo.

Il suo colore, perciò, è di un verde intenso e la sua acidità non può superare l'1%. Secondo il rigido disciplinare, l'olio extravergine del Chianti Classico deve derivare dalla spremitura di quattro varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino, in proporzione variabile.







La cucina chiantigiana

Altro elemento basilare della cucina chiantigiana è il pane senza sale e preparato in grandi filoni. Combinandolo con l'olio si può fare la fettunta: una fetta di pane abbrustolita sulla brace, sfregata con uno spicchio d'aglio e inaffiata di olio. Con le fette più piccole si preparano i crostini toscani: una pasta a base di fegatini di pollo, capperi e acciughe.

In estate, la parte del leone la fa la panzanella: un'insalata di pane secco, bagnato in acqua e aceto e poi strizzato, condito con olio, cipolla tritata, cetrioli, basilico, pomodori e altre verdure di stagione. Anche nella più famosa zuppa toscana, la ribollita, il pane ha un ruolo da protagonista: si tratta di un piatto povero che si faceva con gli avanzi, pane secco e verdure varie, insaporiti dal tipico cavolo nero. Un altro piatto caratteristico è la pappa al pomodoro: pane, pomodori pelati, cipolla, olio e basilico si fondono in un'unione di rara bontà.



Tra i secondi spicca sicuramente la tanto celebrata bistecca alla fiorentina: alta almeno un paio di dita, va cotta sulla brace solo in superficie, in modo che l'interno rimanga di un bel colore rosa. Gli altri secondi sono a base di maiale e di pollo, di cinghiale e di fagiano. Una parte importante ce l'hanno gli insaccati: da non perdere la finocchiona: un grosso salame insaporito con semi di finocchio. Nel Chianti si produce anche dell'ottimo formaggio pecorino che nella buona stagione si può accompagnare con i baccelli o con le pere.

Il vino

Del vino abbiamo già detto in grossa parte. Ricordiamo che qui sono nati vini (soprattutto rossi) di altissimo livello come il Tignanello e il Solaia dei Marchesi Antinori e che esistono aziende che danno lustro a livello mondiale a tutta la Toscana come: Castello di Ama, Fontodi, Felsina, Riecine, [Fattoria di Fiano](#), Tenuta di Nozzole, Rocca di Montegrossi, Carpineto, Banfi, Castello di Fonterutoli, [Ruffino](#), Castello di Gabbiano, Rocca delle Macie, e molti altri.

□ Vuoi sapere di più sul Chianti? Scopri gli oltre 100 articoli del nostro blog □
[Blog sul Chianti](#)



Foto 2: ©StevanZz

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

