

Tuscanypeople

CHIANTI, CHIANTI CLASSICO, SOTTOZONE: FACCIAMO ORDINE E SPIEGHIAMO I PERCHÉ



Chianti, Chianti Classico, Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Fiorentini...ma quante sono le zone del Chianti? Qual è la differenza tra Chianti e Chianti Classico? Le diverse denominazioni seguono disciplinari diversi? A queste e molte altre domande vi risponde Vieri, svelandovi tutto quello che avreste sempre voluto sapere sul Chianti, ma non avete mai osato chiedere.

Le zone del Chianti: viaggio al centro della Toscana

Quando il **24 settembre 1716** il **Granduca Cosimo III** emanò il famoso bando *“Sopra la Dichiarazione dé 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

Tuscanypeople

l'omonimo vino, probabilmente non immaginava di star creando il moderno concetto di **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, il cui acronimo è, appunto, **DOCG**.



Sì perché l'intenzione del Granduca era proprio **disciplinare la produzione**, la spedizione, il controllo contro le frodi e il commercio del nobile vino prodotto in quei territori - e di cui si aveva notizia fin dal XIII secolo - ossia voleva **tutelare un brand**, come si direbbe oggi e come fanno gli **attuali consorzi**.

Le prime sottozone

Successivamente **Ferdinando III di Toscana** suddivise il Granducato di Toscana in **comunità e province**: la provincia del Chianti era 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 i cambiamenti principali dal 1932 ad oggi: nel 1967 ci fu un ampliamento che portò ai confini attuali; nel 1996 venne creata la **sottozona Montespertoli**, tutta ricompresa 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**.

Tuscanypeople



Questa la storia in pillole, ma vediamo di chiarire meglio. Cosa significa essere “**Chianti**”? E “**Chianti Classico**”? E perché esistono le ulteriori suddivisioni.

Il Chianti

Il **termine Chianti**, per ironia della sorte, potrebbe derivare dall’etrusco “**clante**”, che significa “**acqua**”, il nome di un’area che ne era ricca, ma c’è anche chi invece sostiene che possa risalire a un’omonima, nobile, **famiglia etrusca**. Fatto sta che si tratta d’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 **cattena degli Appennini** e ricompreso nelle province di **Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato** e **Siena**.

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, ma fu il barone **Bettino Ricasoli** che intorno al 1840 ideò il **giusto 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**.

Tuscanypeople



Ecco a voi la formula magica per l'elisir di lunga vita. Adesso le cose sono un po' cambiate: la maggior parte dei produttori opta per un **sangiovese in purezza** o in abbinamento a quantità variabili di **cabernet sauvignon e/o merlot**, ma c'è chi ancora, con piccole variazioni, si attiene rigorosamente all'antica ricetta del **Barone di Ferro**.

Qual è la differenza tra Chianti e Chianti Classico?

Una domanda ricorrente è: ma **che differenza c'è tra Chianti Classico** e **Chianti** senz'altra denominazione, o con denominazione diversa? Be', la differenza c'è, ovvio, e sta soprattutto nella **zona di produzione** e nel **disciplinare** che, come abbiamo visto, per il Chianti Classico dal 1996 è divenuto autonomo.

Nonostante l'editto di Cosimo III, il Chianti rimaneva un **vino imitatissimo** in altre parti della Toscana, il prodotto che però ne risultava (non di rado mischiato col trebbiano) era spesso scadente e deteriorava l'immagine e il buon nome del **vero Chianti** "non taroccato", per cui col passare degli anni si era resa sempre più necessaria una seria tutela dai plagia a protezione del marchio.

Tuscanypeople



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. Il simbolo si rifaceva a 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.

La nascita del Chianti Classico

Nel 1932, poi, un **decreto interministeriale** riconobbe al vino proveniente dalla zona di origine più antica del Chianti - ossia situata tra le città di Siena e Firenze e ricomprendente per intero i territori dei comuni di **Greve in Chianti, Castellina, Gaiole, Radda**, e parte dei territori di **Barberino Val d’Elsa, San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi** - il diritto di avvalersi della specificazione “Classico”.

Tuscanypeople



Ecco svelato l'arcano: il **Chianti Classico** è prodotto solo in un ben **determinato territorio** secondo un **rigoroso disciplinare** che ora 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 ad un massimo del 20%.

Le 3 tipologie di Chianti Classico

Esistono attualmente tre tipologie di Chianti Classico, diverse per caratteristiche chimiche e organolettiche, di cui l'ultima, introdotta nel 2013, la **Gran Selezione**, ha lo scopo principale di stratificare verso l'alto l'offerta enologica del territorio. La prima tipologia è il **Chianti Classico** di Annata. La seconda tipologia è il **Chianti Classico Riserva**, che prevede un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui 3 di affinamento in bottiglia. La terza tipologia, la Gran Selezione, è prodotta da singola vigna o da selezione delle migliori uve, con un invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui 3 di affinamento in bottiglia. È possibile usufruire del marchio "**Chianti Classico Gran selezione**" solo in seguito al rilascio del certificato di idoneità inclusivo di analisi chimico-fisica a opera di laboratori autorizzati, e della valutazione sui requisiti organolettici fatta da apposite commissioni di assaggio.

Tuscanypeople

Le altre zone del Chianti

E le altre sette zone del Chianti? Come abbiamo detto, 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**. Vediamole un po' più in dettaglio.



Le sette zone del Chianti sono: **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 disciplinari del Chianti

I vini delle prime sei 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%.

Tuscanypeople



Tutte le **bottiglie di Chianti** sono di vetro, di tipo **bordolese**, oppure **fiaschi tradizionali** all'uso toscano, mentre il tappo è di sughero raso bocca della bottiglia.

Le caratteristiche di un buon Chianti

Impossibile descrivere le **qualità organolettiche** di un vino che nella sua **varietà di sottozone** e di **singoli produttori** vanta davvero migliaia di diverse declinazioni, in ogni caso si può dire che un buon Chianti, invecchiato come minimo 6 mesi, dovrebbe presentare **certe caratteristiche**: un **colore di rubino vivace**, tendente al granato con l'invecchiamento, un **sentore vinoso**, con **profumo di mammola** e con un pronunciato **carattere di finezza** nella fase di invecchiamento, un **palato armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico**, che si affina col tempo verso il **morbido vellutato** e, se ben gestito, presenta **vivezza e rotondità**.

Tuscany*people*



Che altro aggiungere? Non resta che degustare un buon bicchiere di Chianti. **Prosit.**

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople