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

In questo articolo vi raccontiamo quale è la differenza tra il Chianti, il Chianti Classico e tutte le altre sottozone di questa vastissima area della Toscana.

Le zone del Chianti: 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 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 del Chianti

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.

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

Cosa è il Chianti e dove si trova

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 catena 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% "sangioveto" (sangiovese), 15% canaiolo, 15% malvasia e trebbiano.

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 Bettino Ricasoli, il padre del vino che oggi tutti conosciamo.

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 plagi 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. 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.

Leggi anche: Ma perché il Chianti Classico ha come simbolo il Gallo Nero?

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".

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.

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 7 zone del Chianti in Toscana

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 diversi 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%.

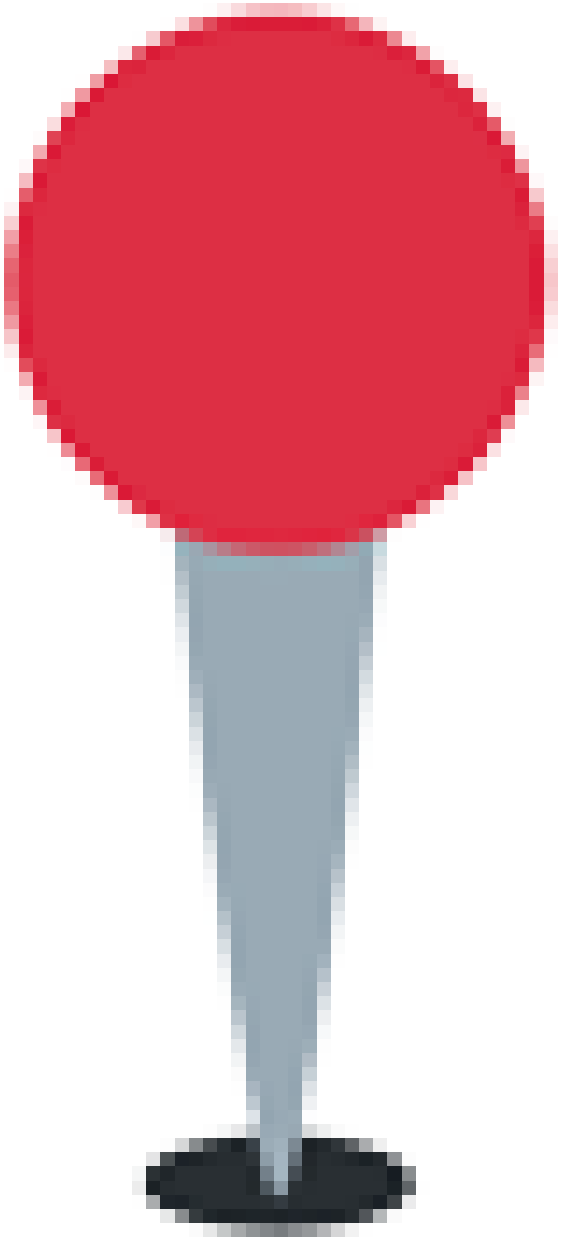
Tutte le bottiglie di Chianti sono di vetro, di tipo bordolese, oppure fiaschi tradizionali all'uso toscano, mentre il tappo è di sughero raso bocca della bottiglia.

Quali caratteristiche deve avere 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 le seguenti 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; se ben gestito, presenta vivezza e rotondità.

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



PER APPROFONDIRE:

Degustazioni in Chianti Classico: a caccia di curiosità

San Gusmè e Luca Cava: la satira toscanaccia che rende famoso un borgo

7 Agriturismi nel Chianti Classico: a real tuscan experience

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople