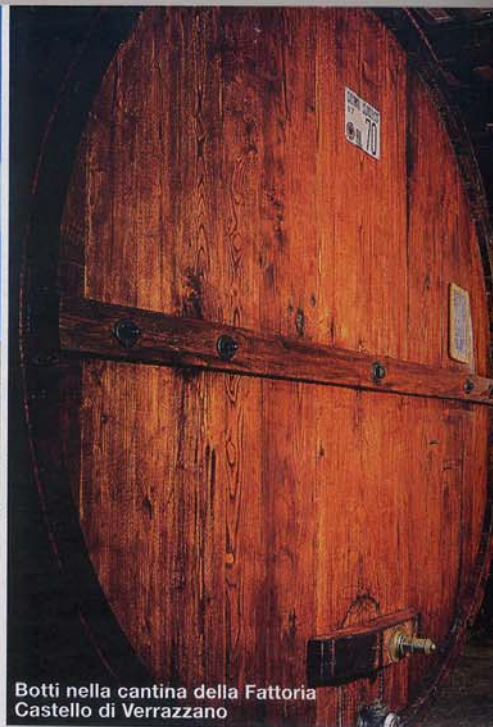


# IL CHIANTI CLASSICO

di Fabiano Quatteri

Un grappolo di sangiovese nei vigneti della Agricola San Felice



Botti nella cantina della Fattoria Castello di Verrazzano



*Fra tutti i Chianti, è quello prodotto nella zona "storica" e deve essere realizzato con almeno l'80% di sangiovese*

**N**on solo è uno dei più noti vini italiani ma, tra i grandi rossi, è anche uno dei più "democratici" in quanto fa bella figura nelle grandi occasioni pur non disdegnando la tavola di tutti i giorni.

#### Il territorio

La zona di produzione si colloca tra Firenze e Siena e assunse il nome attuale di Chianti a partire dal 1404. Inizialmente si limitava al comprensorio costituito dai comuni di Gaiole, Castellina e Radda in Chianti. Nel Settecento, il granduca di Toscana Cosimo III lo ampliò così da farlo corrispondere approssimativamente a quello attuale, che comprende anche Greve, San Casciano, Barberino e Tavernelle in provincia di Firenze; Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi in provincia di Siena. Si tratta di

un'area collinare da sempre vocata alla viticoltura se si considera che la vite era presente prima ancora che qui si insediassero l'uomo.

#### La zona

Nei secoli i vitigni usati per il Chianti sono cambiati di produttore in produttore e di anno in anno; fu Bettino Ricasoli, nella seconda metà dell'Ottocento, a codificarne l'uvaggio ammettendo come uniche uve sangiovese (divenuto poi sangiovese), canaiolo e malvasia. Venendo a un passato più recen-

te, nel 1967 fu riconosciuto Doc e nel 1984 Docg. Fino alla modifica del disciplinare del 2007, nell'uvaggio rientravano anche trebbiano toscano e malvasia bianca (sino al 6%), ossia vitigni a bacca bianca; oggi il Chianti Classico è prodotto con sangiovese (minimo 80%) cui si possono unire solo uve a bacca nera locali.

#### Il vino

Il Chianti Classico come requisiti minimi deve avere colore rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento; odore fragrante, con profumo di viola mammola; sapore armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico e almeno 12 gradi alcolici. Può essere commercializzato non prima del 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia. È prevista la versione Riserva dotata di almeno 12,5 gradi alcolici e invecchiata minimo 24 mesi.

#### Classico, ma non unico

Il nome Chianti identifica anche i rossi dei Colli aretini, senesi e fiorentini, oltre a quello delle Colline pisane, di Montalbano, Montespertoli e Rufina. Quello Classico è il più "storico" e sulle bottiglie effigia un gallo nero: si narra che nel 1200 due cavalieri partissero da Siena e da Firenze al canto del gallo fissando il limite dei rispettivi territori nel punto dove si fossero incontrati. I fiorentini truccarono la gara, aggiudicandosi dei confini "maggiorati".