

## Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Chianti Classico

Per avere diritto a una denominazione non è sufficiente la provenienza da un determinato territorio, ma devono anche essere rispettate tutte le regole previste dal disciplinare di produzione, che stabiliscono le condizioni e i requisiti necessari perché un vino possa fregiare della D.O.C.G. Chianti Classico.

Oltre alla **zona di produzione**, altro requisito fondamentale sono i **tipi di uva** che possono concorrere alla realizzazione di un vino: è prevista una percentuale minima dell'**80% di Sangiovese**, il vitigno a bacca rossa tipico della zona. Insieme al Sangiovese possono essere presenti, in una percentuale massima del 20%, altri vitigni a bacca rossa tra quelli autoctoni, come il **Canaiolo** e il **Colorino**, e quelli "internazionali", come il **Cabernet Sauvignon** e il **Merlot**, raccomandati e/o autorizzati nella zona di produzione. Presente con una percentuale che da un minimo dell'80% può giungere fino al 100%, il Sangiovese è la vera anima del Chianti Classico. Si tratti di terreno o di clima, il Sangiovese è un'uva molto sensibile ai fattori esterni ed è davvero difficile individuare un altro vitigno che sappia così bene interpretare le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a seconda del terreno in cui nasce. Così, un bouquet floreale rimanda alle arenarie, l'aroma di frutti di bosco al calcare e il profumo di tabacco fresco al tufo, ma sempre, quale che sia la zona di origine, si deve ritrovare quel sentore di viola mammola che lo stesso disciplinare di produzione individua come elemento caratterizzante e specifico del Chianti Classico.

Tra le principali **caratteristiche organolettiche** indicate dal disciplinare troviamo il colore rubino che può divenire talvolta, secondo l'origine, intenso e profondo; l'odore con note floreali di mammole e giaggiolo unite a un tipico carattere di frutti rossi; e il sapore armonico, asciutto, sapido, con una buona tannicità che si affina col tempo al morbido vellutato. Altri requisiti richiesti sono la gradazione alcolica minima di 12 gradi per il vino giovane e di 12,5 gradi per la Riserva, l'estratto secco netto minimo di 24 g/l e l'acidità totale minima di 4,5 g/l.

Oltre a questo, il disciplinare impone **importanti fattori produttivi**: ad esempio, stabilisce che la resa dell'uva a ettaro non può superare i 75 quintali dopo 4 anni dall'impianto e che la resa dell'uva in vino non può essere superiore al 70%. Inoltre, stabilisce che le operazioni di vinificazione, conservazione e imbottigliamento devono avvenire esclusivamente all'interno

della zona di produzione e che l'immissione al consumo è consentita dal 1 ottobre successivo alla vendemmia. Per la Riserva è previsto un invecchiamento minimo obbligatorio di 24 mesi, di cui almeno 3 di affinamento in bottiglia.

Anche per quanto riguarda l'**etichetta**, il disciplinare detta alcune regole che si aggiungono a quanto già stabilito dalle specifiche norme vigenti in materia. In primo luogo, l'etichetta deve riportare l'indicazione "Chianti Classico" con la specifica di "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" ed evidenziare l'annata di produzione delle uve. Il nome del vino può identificarsi con quello dell'azienda o di un marchio, oppure può essere un nome di fantasia o l'indicazione del vigneto di provenienza. In ogni caso, non possono essere utilizzati i termini extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vecchio e simili.

### Dalla vigna alla tavola

Le **forme di allevamento** tradizionali sono rappresentate dal guyot e da una sua derivazione denominata archetto toscano. Negli ultimi anni, soprattutto per i nuovi vigneti, si è molto diffuso in Chianti il cordone speronato, una forma di allevamento con notevoli prospettive di meccanizzazione in grado di produrre alta qualità. Se il sistema di coltivazione prescelto è quello tradizionale, il terreno viene lavorato più volte nel corso dell'anno. Attualmente, però, sta sempre più affermandosi la pratica dell'**inerbimento**, soprattutto nei vigneti con notevoli pendenze, per consentire una migliore regimazione delle acque e limitare i fenomeni di erosione.

Il **risveglio vegetativo** della vite, con l'apertura delle gemme da cui nasceranno i nuovi germogli, si compie verso la metà di aprile. Nel periodo compreso tra fine maggio e inizio giugno si assiste alla **fioritura**, con la produzione di piccoli fiori bianchi profumatissimi, mentre a metà giugno avviene l'**allegagione**, il momento in cui il fiore si trasforma in frutto. Con il caldo di luglio e dei primi giorni di agosto, il piccolo chicco di uva, inizialmente verde, si colora progressivamente nella fase della **invaitura**. Da questo momento ha inizio la **maturazione**, che arricchirà gli acini di tutte quelle sostanze – zuccheri, polifenoli e aromi – necessarie alla produzione di un grande vino e ridurrà i tenori di acidità ai livelli ottimali. Il mese di

settembre è forse il più importante e delicato per la maturazione: le escursioni termiche tra le giornate assolate e il fresco della notte consentono di completare un lungo processo.

Ottobre, infine, è il mese della **vendemmia**, che avviene in tempi differenziati a seconda della tipologia delle uve e della loro maturazione.

Nelle zone più basse la raccolta può iniziare anche a fine settembre, mentre la maturazione delle uve è più lenta laddove l'altitudine è più elevata. Dalla fine di novembre fino a tutto febbraio, quando la vite è ormai in letargo, è il momento della **potatura**.

Appena arrivate in cantina le uve subiscono la **pigia-diraspatura**, da cui si ottiene il mosto che viene poi trasferito in varie tipologie di vasi vinari dove ha inizio la **fermentazione alcolica**, caratterizzata da una prima fase tumultuosa con sviluppo di temperature generalmente inferiori ai 30 gradi.

La durata della **macerazione** delle bucce varia a seconda delle caratteristiche delle uve, ma è generalmente di circa due settimane.

Durante questo periodo, le bucce vengono spinte verso l'alto dall'anidride carbonica prodotta dai lieviti nella fermentazione e formano una massa compatta chiamata cappello.

Al fine di ottenere il massimo dalla materia prima vengono effettuati **rimontaggi e follature** (rottura del cappello) per estrarre dalle bucce i polifenoli, che danno colore e consentono longevità al vino, e le sostanze aromatiche, da cui dipenderà la complessità del profumo.

Segue la **svinatura**, ovvero la separazione delle vinacce dal vino fiore, sul quale avviene la seconda fermentazione, denominata **malolattica** in quanto l'attività dei batteri lattici trasforma l'aggressivo acido malico nel più morbido acido lattico.

Per dare progressivamente limpidezza al prodotto vengono effettuati dei **travasi**, l'ultimo dei quali avviene, come vuole la tradizione, al momento della fioritura della vite, che annuncia l'arrivo del caldo estivo.

Il vino destinato a entrare presto in commercio rimane nei serbatoi oppure sosta in botte per qualche tempo ancora, mentre quello destinato a diventare

Riserva inizia il suo lungo periodo di **maturazione in legno**, a cui seguirà l'**affinamento in bottiglia**.

L'ambiente ideale per la **conservazione** è una cantina non umida e con una temperatura costante, ma il vino può giacere in un qualsiasi locale purché al riparo dalla luce, dai rumori e dalle fonti di calore.

Non bisogna, infatti, dimenticare che si tratta di un prodotto che continua a vivere una lenta evoluzione che lo porterà ad acquisire ulteriore finezza.

E' inoltre importante conservare la bottiglia coricata, in modo che il tappo, inumidito dal liquido, mantenga l'elasticità del sughero necessaria a impedire ossidazioni causate da infiltrazioni d'aria.

Dalla longevità di un vino dipende anche la durata della conservazione in cantina: maggiore è la sua struttura - come nel caso della Riserva - e più lungo potrà essere il periodo di attesa prima di degustarlo nella sua forma migliore.

**Il Chianti Classico si accompagna egregiamente ai sapori della cucina toscana**, ma può essere abbinato con facilità a una grande varietà di piatti. In particolare, le carni rosse cotte alla griglia si sposano perfettamente con vini di medio corpo, dalla tannicità contenuta, mentre le carni più elaborate richiedono vini più strutturati.

Le grandi Riserve sono ideali per accompagnare piatti di selvaggina o formaggi stagionati. Conservato in bottiglia da mesi se non da anni, **il vino necessita di essere ossigenato prima di degustarlo**, soprattutto se si tratta di una Riserva. Per questo, la bottiglia deve essere aperta qualche ora prima di servirla e, se questo non fosse possibile, si può ricorrere alla pratica della decantazione: versando lentamente il vino in una caraffa si ossigena in tempi rapidi. **La temperatura ideale di servizio** è di 16-18

gradi; se più elevata, si rischia di soffocare nell'alcolicità ogni bouquet, se troppo inferiore, si squilibra l'acidità. Non meno importante è la scelta del bicchiere giusto: per valorizzare al massimo un vino Chianti Classico ed esaltarne il bouquet, è **necessario un calice a tulipano**, con la bocca leggermente a restringersi, dal volume più contenuto per i vini giovani e più ampio per le Riserve.

## Le norme della D.O.C.G. Chianti Classico

LEGGE	Decreto Ministeriale 5 agosto 1996, Decreto 10 giugno 2010
DENOMINAZIONE	Chianti Classico Denominazione di Origine Controllata e Garantita
ZONA DELIMITATA	Invariata dal 1932 a oggi (DM 31.7.1932)
NATURA DEL TERRENO	Terreni collinari con altitudine massima 700 metri s.l.m.: substrati arenacei, calcareo-marnosi, scisti argillosi, sabbie e ciottolami
VITIGNI	Sangiovese da 80% fino a 100% della superficie iscritta all'Albo Vigneti; vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana fino al 20%
SESTI DI IMPIANTO	Tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino
FORME DI ALLEVAMENTO	Vietata quella sul tetto orizzontale tipo tendone
DENSITA' MINIMI CEPPI A ETTARO	Per i nuovi impianti (a partire dal 1997) la densità minima a ettaro deve essere di 4.400 ceppi
INIZIO PRODUZIONE DEI VIGNETI	A partire dal 4° anno dall'impianto. A partire dal 3° anno con produzione ridotta a 30 ql/ha
PRODUZIONE MASSIMA DI UVA	75 quintali a ettaro; 3 chilogrammi a ceppo
LIMITI DI PRODUZIONE	Se si supera la produzione ammessa del 20%, tutta la produzione viene declassata; entro questo limite l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. In annate particolari, la Regione può, con proprio decreto, abbassare il limite massimo di produzione ammesso dal disciplinare
CONTROLLI PRODUZIONE	Previsti in campo e in cantina prima e durante la raccolta
PRATICHE COLTURALI	Vietata qualsiasi pratica di forzatura; consentita la pratica dell'irrigazione di soccorso
TECNICHE DI RACCOLTA	Cernita delle uve
RESA MASSIMA DI UVA IN VINO	Non deve essere superiore al 70%; qualora superi il 70%, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale tutta la produzione viene declassata a vino da tavola
GRADAZIONE ALCOLICA	Gradazione alcolica complessiva minima all'atto dell'immissione al consumo: 12°, per la Riserva 12,5°
PRATICHE ENOLOGICHE	Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti consentite dalla normativa vigente, tra cui la tradizionale pratica enologica del "governo all'uso toscano"
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Zuccheri riduttori massimo: 4 g/l; Acidità totale minima: 4,5 g/l; Estratto non riduttore: 23 g/l
VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO	Le operazioni di vinificazione, conservazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione
CERTIFICAZIONE	Per aver diritto alla D.O.C.G. Chianti Classico ogni partita di vino, oltre a provenire dai vigneti iscritti all'albo, deve superare positivamente un esame chimico-fisico e un esame organolettico
IMBOTTIGLIAMENTO	Il vino D.O.C.G. può essere immesso al consumo solo in recipienti fino a un massimo di 6 litri, portanti un contrassegno di Stato come sigillo di chiusura, che attesta l'avvenuta certificazione

