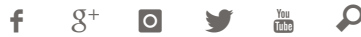


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

CHIANTI CLASSICO, UNA STORIA SEMPRE ATTUALE



AIS MILANO • 20 MAGGIO 2016

♥ 0 👁 4 ➦ 0



Chianti Classico, una storia sempre attuale_Chianti_MilanoPlatinum

Chianti Classico, una storia sempre attuale –



In collaborazione con **AIS Milano**.

CHIANTI CLASSICO, UNA STORIA SEMPRE ATTUALE

Il Chianti, il vino italiano forse più conosciuto al mondo anche grazie al suo caratteristico e folkloristico fiasco, può essere prodotto in una vasta parte della Toscana.

Il Chianti Classico DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) può essere prodotto solo in un limitato territorio di 9 comuni posti tra Firenze e Siena i cui confini furono stabiliti nel

1716 dal Granduca di Toscana Cosimo III. A quei tempi era la sola area ammessa alla produzione del Chianti; ai giorni nostri, confermata la vocazione del territorio, è divenuta la zona dedicata al Chianti Classico DOP, massima espressione della tipicità di questo vino.

Il marchio distintivo che identifica tutte le bottiglie di Chianti Classico è il Gallo Nero, storico simbolo della Lega Militare del Chianti, dipinto, tra gli altri, da Giorgio Vasari sul soffitto del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio.

La leggenda narra come, nel periodo medioevale, in tempo di guerra tra la Repubblica di Firenze e quella di Siena, per definire il confine ed evitare le continue schermaglie tra fazioni contrapposte, si decise che due cavalieri partisero dalle rispettive città e, l'uno galoppando verso l'altro, incontrandosi determinassero il luogo che sarebbe divenuto il nuovo confine.

Il canto mattutino del gallo avrebbe dato il via ai due contendenti. I senesi scelsero un gallo dal candido piumaggio mentre i fiorentini scelsero un gallo nero che tennero al buio e a digiuno nei giorni precedenti alla competizione. Il giorno prefissato, il gallo nero, appena tolto dalla gabbia iniziò a cantare anche se l'alba era ancora lontana. Il cavaliere fiorentino partì quindi con un notevole vantaggio tanto che il confine ricadde a soli dodici chilometri da Siena. Quasi tutto il Chianti passò sotto il controllo della Repubblica Fiorentina.

Il Consorzio di Tutela Vino Chianti Classico, nel 2013, con lo scopo di valorizzare ulteriormente la denominazione, ha previsto, oltre alle tipologie Annata e Riserva, anche la Gran Selezione che, con un maggiore periodo di affinamento, si pone al vertice della piramide qualitativa.

Il Chianti Classico è prodotto con uve sangiovese per un minimo dell'80%; la restante eventuale parte deve provenire da altri vitigni a bacca rossa ammessi alla coltivazione in Toscana.

Il Chianti Classico Annata può essere messo in commercio dal 1° ottobre dell'anno successivo a quello della vendemmia, quello Riserva necessita di 24 mesi di affinamento di cui almeno 3 in bottiglia mentre la Gran Selezione richiede un minimo di 30 mesi di affinamento di cui almeno 3 in bottiglia.

Se le caratteristiche di un Chianti Classico Annata devono essere ricercate nella fragranza dei sentori fruttati e nell'ottima bevibilità contrappuntata da una piacevole freschezza, il Riserva deve mostrare maggiori doti di struttura, consistenza e persistenza che ben integrino i sentori tipici dalla maturazione in legno.

La Gran Selezione aggiunge a tutto questo note speziate di evoluzione e si contraddistingue per eleganza e finezza; i tannini risultano ben equilibrati con l'acidità.

L'abbinamento classico, quello con le carni rosse alla griglia, meglio si esprime con le prime due tipologie mentre la Gran Selezione trova un perfetto connubio con arrostiti, brasati e selvaggina. Per apprezzare al massimo le qualità del Chianti Classico, la temperatura di servizio deve essere compresa tra i 16 e i 18 °C.

Paolo Valente

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Chianti Classico firenze vino toscana wine

THE AUTHOR



AIS MILANO

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.

Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

