

Chianti: un nome, due vini

written by Rivista di Agraria.org | 31 agosto 2017

di Marco Salvaterra

Dagli Etruschi al Bando di Cosimo III

Nel paesaggio della Toscana centrale, il Chianti rappresenta una massiccia struttura rilevata tra Firenze e Siena, circondata da aree decisamente più basse: i bacini neogenici senesi a sud, la conca di Firenze a nord, il Valdarno di Sopra a est e la Val d'Elsa a ovest.

Il comprensorio chiantigiano conobbe una prima massiccia e diffusa occupazione a partire dal VII secolo a.C., quando gli Etruschi favorirono il passaggio da un'economia basata sulla pastorizia ad una incentrata sull'agricoltura ed in particolare sulla coltivazione della vite, proprio da loro introdotta. La coltura viticola proseguì generosa durante l'Impero Romano e sopravvisse anche dopo le devastazioni barbariche, grazie all'impegno dei monaci benedettini e vallombrosani.

Il termine "Chianti" compare per la prima volta in una pergamena del 790, mentre i primi documenti in cui si fa riferimento alla vinificazione in Chianti sono del 913 e sono stati rinvenuti nella chiesa di Santa Cristina a Lucignano.

È a partire dal Medio Evo che il Chianti comincia ad acquistare quel paesaggio architettonico che ancor oggi lo contraddistingue. E fu proprio in epoca medievale che questo lembo di Toscana fu teatro di aspre battaglie fra Firenze e Siena, impegnate a contendersi quello che pochi secoli dopo diverrà il territorio di uno dei vini più noti al mondo. Così accanto ai villaggi, alle pievi e alle badie, furono costruiti castelli e roccaforti, che in tempo di pace, furono poi in parte trasformati in ville e residenze. La pace portò con sé una rinascita agraria capace di arricchire ulteriormente il paesaggio con testimonianze relative ad una nuova organizzazione del lavoro. Sono di quel periodo, infatti, la maggior parte delle case coloniche e le sistemazioni poderali, tutt'oggi esistenti.

Sappiamo da documenti medievali che nel 1398 il Chianti era un vino bianco, molto diverso quindi dal rosso attuale. Non sappiamo quando cambiò colore e nemmeno quali caratteristiche organolettiche dovesse possedere all'epoca.



Chianti geografico

Il Chianti è uno dei primi vini al mondo di cui esiste un documento che attesti la delimitazione della zona di origine. Infatti, risale al 24 settembre 1716 la pubblicazione del Bando di Cosimo III de' Medici che riporta i confini delle zone di produzione del Chianti, del Pomino, del Carmignano e del Valdarno di Sopra.

I confini descritti dal famoso editto identificano come **Chianti** l'area di produzione del Chianti Classico Docg, come **Pomino** il territorio di produzione del Pomino Doc e del Chianti Rufina Docg (sottozona del Chianti Docg), come **Carmignano** il territorio delimitato dall'attuale Docg Carmignano, e infine il **Valdarno di Sopra**, ultima delle quattro zone ad ottenere la Doc.

In aggiunta il Granduca, due mesi prima, il 18 luglio 1716, aveva pubblicato un bando che istituiva una Congregazione che avrebbe dovuto controllare i vini "che sono commessi per navigare", cioè adatti a viaggiare per mare (Chianti, Pomino e Rufina, Carmignano e Valdarno di sopra). La Congregazione doveva vigilare che essi non fossero manomessi e adulterati durante il viaggio. Quindi quest'ultimo bando istituiva organismi che rappresentano i diretti antecedenti storici degli attuali Consorzi: tali Congregazioni avevano appunto lo scopo di controllare circa il rispetto delle norme di produzione richieste ai fini della denominazione, statuite nello stesso provvedimento.



Bando del Granduca Cosimo III de' Medici

BANDO

Sopra la dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra

Il Sereniss. Gran Duca di Toscana, e per S.A.R. Gl'Illustriss. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Moto Proprio Emanato dall'A.S.R. il dì 7 del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso dalla R.A.S. sotto dì 18 del medesimo Mese, anno stabilito, concordato, e fermato le Circonferenze, e fuori Confini dall'accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch'appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.

Dallo Spedaluzzo, fino a Greve; di li a Panzano, con tutta la Potesteria di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Gajole, e Castellina, arrivando fino al Confine dello Stato di Siena, &c.

Per Pomino è stato Determinato sia.

Dal Fiume Sieve, ove sbocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d'Arno all'insù, fino all'Imboccatura del Rio di Vicano della Massolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all'Osteria della Consuma, e da questa per il Fosso della Moscia, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all'Imboccatura di esso nel Fiume d'Arno, &c.

Per Carmignano è restato Fissato sia.

Dal Muro del Barco Reale presso al Fiume Furba, Strada di Ceoli, che da detto Fiume conduce a Bonistallo; Indi alla Villa del Sig. Marchese Bartolommei, fino al Muro del detto Barco Reale al Cancellò d'Arzana, &c.

Per il Vald'Arno di sopra è stato Concluso sia.

Tutta la Montagna continua al Casentino situata alla destra del Corso del Fiume Arno; dal Fiume Ciuffenna, fino al Fiume Vicano S. Ellero, e tutta la Montagna contigua alla Regione del Chianti situata alla sinistra del corso del Fiume in Arno, da Monte Gonzi, a Moncione, infino a Castagneto, &c.

E tutti quei Vini, che non faranno prodotti, e fatti nelle Region come sopra Confinato, non si possano, né devano sotto qualsisia pretesto, o quesito colore Contrattare per Navigare, per Vino del Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, sotto le Pene contenute nell'enunciato Bando, o sia Moto Proprio di S.A.R., ec. e tutto, ec. mandantes, ec.

Giuseppe Maria Romoli Pro-Secret.

Band. Per me Niccolò Palmieri pubb. Band. questo dì 24.sett. 1716.ne' luoghi soliti, e insoliti di questa Città di Fir.

IN FIRENZE MDCCXVI

Riconoscimenti successivi

Nei secoli successivi il Bando fu dimenticato tanto che, sul finire dell'Ottocento, la parola Chianti significava piuttosto che un rinomato vino e la sua regione di produzione, un semplice vino italiano da tavola rosso in un fiasco ricoperto di paglia. Con Firenze capitale d'Italia, il Chianti venne infatti ampiamente commercializzato in Italia ed in Europa (soprattutto in Inghilterra). Ma, con il diffondersi della sua fama e con l'incremento della richiesta del mercato, produttori con pochi scrupoli commercializzavano vini anche fuori zona con il nome di Chianti e non tardò a diffondersi una produzione vinicola incontrollata, spesso di qualità assai peggiore rispetto all'originale, definita dapprima "uso Chianti", e poi proprio "Chianti".

Nei primi decenni del Novecento furono fatti alcuni tentativi per far approvare una legge di tutela dei vini tipici. Nel

1924 venne istituito, da un gruppo di 33 produttori della "zona classica", il Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca d'origine, diventato poi il Consorzio Vino Chianti Classico.

Nel 1932 il Governo italiano decise di ampliare notevolmente la zona di produzione del Chianti, aggiungendo il suffisso "Classico" per distinguere il Chianti originale da quello prodotto al di fuori dell'area delimitata nel 1716. Oltre al "Classico", il territorio venne suddiviso in sei sottozone: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Senesi, Montalbano e Rufina. Nel 1967 venne istituita la Doc Chianti, mentre nel 1984 arrivò il riconoscimento più alto per i vini italiani di qualità, la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita.

Nel 1996 venne istituita la sottozona Montespertoli per il Chianti Docg. Sempre nello stesso anno, la sottozona Classico si dotò di disciplinare autonomo rispetto alle altre sottozone, diventando a tutti gli effetti un'altra Docg.

Nel consumatore, ma anche negli addetti ai lavori, esiste ancora una confusione tra i due termini "Chianti Classico" e "Chianti": in campo enologico spesso il suffisso "Classico" viene tralasciato riferendosi a un Chianti Classico. In realtà, quel suffisso è veramente importante, perché distingue il vino "Chianti Classico" dal vino "Chianti": due DOCG differenti tra loro, con un disciplinare, una zona di produzione e un Consorzio di tutela diversi. Le più recenti modifiche dei disciplinari hanno accentuato tale distinzione, tanto che, dal 2010, è vietato produrre vino "Chianti" nel territorio di produzione del Chianti Classico.



Evoluzione della zona di produzione dei vini Chianti (foto [Kattivik Wikipedia](#))

Composizione ampelografica dei Chianti

Fino a tutto il Settecento il vino della zona del Chianti veniva prodotto utilizzando solo le uve del vitigno Sangiovese (denominazione locale per il Sangiovese); dai primi anni dell'Ottocento si iniziò ad applicare la pratica di mescolare varietà diverse di uve per migliorare la qualità del vino prodotto.

Nel 1872, dopo decenni di pazienti ricerche e meticolose sperimentazioni, il Barone Bettino Ricasoli fissò la formula del vino Chianti in una lettera indirizzata al Prof. Cesare Studati dell'Università di Pisa: 7/10 di Sangiovese, 2/10 di Canaiolo, 1/10 di Malvasia (successivamente venne aggiunto anche il Trebbiano).

Oggi, la composizione ampelografica per il vino Chianti Docg è la seguente: Sangiovese: da 70 a 100%; possono concorrere alla produzione anche le uve provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Toscana. Inoltre, i vitigni a bacca bianca non possono, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 10%; mentre i vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, non possono, singolarmente o congiuntamente, superare il limite massimo del 15%.

Invece, con i più recenti disciplinari, per il Chianti Classico Docg sono state escluse le uve bianche dal processo di vinificazione, privilegiando la presenza di sole uve nere, quantificate in Sangiovese tra l'80% e il 100% e un 20% di altre uve a bacca rossa ritenute idonee.



Consorzio Vino Chianti Classico: vecchio e nuovo logo

Sitografia

Consorzio Vino Chianti Classico - <http://www.chianticlassico.com/>

Marchesi Gondi - <http://www.gondi.com>

Istruzione Agraria online - <http://www.agraria.org>

Chianti in Toscana - <http://www.chianti.it>

Guida del Chianti - <http://www.about-chianti.com/>

FISAR - <http://www.fisar-firenze.it>

Regione Toscana - <http://www.regione.toscana.it>

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, insegna Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. [Curriculum vitae >>>](#)