

# Chianti (vino)

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

Il **Chianti** è uno dei **vini** rossi italiani maggiormente conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

Viene prodotto in **Toscana**, ed è spesso associato alla tradizionale forma del contenitore utilizzato ancora oggi per la vendita, il **fiasco**, una **bottiglia** dal collo stretto e dalla base molto larga ricoperta di **paglia**.

Il nome **Chianti** oggigiorno identifica una **zona geografica** (in gran parte **collinare**) della Toscana centrale, caratterizzata da differenti condizioni **geologiche**, **fisiche** e **climatiche**, compresa fra le province di **Firenze** e di **Siena**. In questa zona specifica viene prodotto il vino **Chianti Classico**, facente anch'esso parte della **DOCG** Chianti (DM. 5/08/96 e succ. mod.) ma avente sin dal **1996** un disciplinare di produzione autonomo. All'interno della zona del Chianti Classico si trova il nucleo originario del Chianti, ovvero i comuni di **Gaiole**, **Radda** e **Castellina**; cioè la vecchia *provincia del Chianti* così come definita da **Ferdinando III di Toscana**

La produzione del Chianti avviene in una zona che comprende, oltre le province di Firenze e Siena, anche le province di **Arezzo** ad est del Chianti, **Pisa** e **Pistoia** a ovest e **Prato** (a nord).

Chianti (vino)	
<b>DOCG</b>	Chianti e Chianti classico
Istituito con decreto del	2/07/84 (già DOC con DM 09/08/67)
<i>Gazzetta Ufficiale</i> del	
Resa ( <i>uva/ettaro</i> )	75-90 q secondo zona e tipologia
Resa massima dell'uva	70,0%
Titolo alcolometrico naturale dell'uva	10,5%
<b>Titolo alcolometrico</b> minimo del vino	11,5% - 12,5% secondo zona e tipologia
Estratto secco netto minimo	20,0‰ - 28,0% secondo zona e tipologia
Vitigni con cui è consentito produrlo	
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sangiovese</b>: 75.0% - 100.0%</li> <li><b>Canaiolo Nero</b>: 0.0% - 10.0%</li> <li><b>Malvasia Bianca Lunga</b>: 0.0% - 10.0%</li> <li><b>Trebbiano Toscano</b>: 0.0% - 10.0%</li> <li>Altri a bacca rossa: 0.0% - 15.0% secondo zona e tipologia</li> </ul>	
fonte: <i>Ministero delle politiche agricole</i> <span>↗</span>	

Indice
1 Cenni storici
1.1 Il nome
1.2 L'evoluzione geografica
1.3 L'evoluzione degli uvaggi
2 Disciplinare
2.1 Uve
2.2 Governo all'uso toscano
2.3 Sottozone
2.4 Chianti riserva
2.5 Bottiglie
3 Caratteristiche organolettiche
4 Zona di produzione
5 Produzione
6 Il Consorzio
7 Il Chianti e Sherlock Holmes
8 Note
9 Bibliografia
10 Voci correlate
11 Collegamenti esterni

## Cenni storici

### Il nome

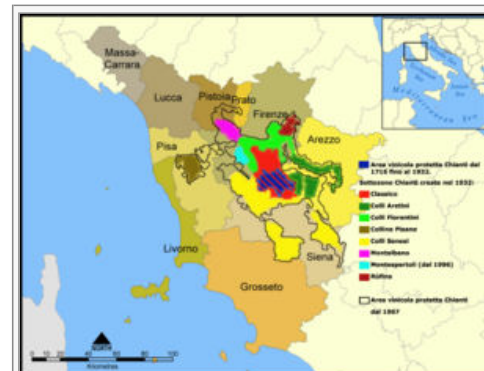
L'origine del nome Chianti non è certa: secondo alcune versioni potrebbe derivare dal termine latino *clangor* (rumore), a ricordare il rumore delle battute di caccia effettuate nelle foreste di cui era ricca la zona; secondo altre versioni il nome deriverebbe dall'etrusco *clante*, nome di famiglie etrusche diffuso nella zona, o sempre dall'etrusco *clante* (acqua) di cui la zona era, ed è, ricca, favorendo la crescita delle uve.

### L'evoluzione geografica

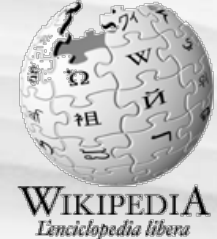
I primi documenti in cui con il nome Chianti si identifica una zona di produzione di vino (ed anche il vino prodotto) risalgono al **XIII secolo**, e si riferiscono alla *Lega del Chianti* costituita a Firenze per regolare i rapporti amministrativi con i *terzieri* di *Radda*, *Gaiole* e *Castellina* (attualmente compresi nella zona di produzione del Chianti Classico), produttori di un vino rosso a base di **Sangiovese**.

L'insegna della *Lega del Chianti* era un Gallo Nero in campo dorato, e questo simbolo è divenuto l'emblema del **Consorzio del Vino Chianti Classico**; uno delle due associazioni di tutela del Chianti. L'altra è il **Consorzio Vino Chianti**.

Il **24 settembre 1716** a **Firenze** il Granduca **Cosimo III de' Medici** emanò il Bando *Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Val d'Arno di Sopra*, nel quale venivano specificati i confini delle zone entro le quali potevano essere prodotti i vini citati (in pratica una vera e propria anticipazione del concetto di **Denominazione di Origine Controllata**), ed un Decreto con il quale istituiva una *Congregazione* di vigilanza sulla produzione, la spedizione, il controllo contro le frodi ed il commercio dei vini (una sorta di progenitore dei *Consorzi*). Successivamente **Ferdinando III di Toscana** suddivise il **Granducato di Toscana** in *comunità* e *province*; la *provincia* del Chianti era costituita dalle comunità di Radda, Gaiole e Castellina.



Evoluzione della zona di produzione dei vini Chianti (cliccare per ingrandire)



WIKIPEDIA  
L'enciclopedia libera

navigazione

- [Pagina principale](#)
- [Ultime modifiche](#)
- [Una voce a caso](#)
- [Vetrina](#)
- [Aiuto](#)

comunità

- [Portale comunità](#)
- [Bar](#)
- [il Wikipediano](#)
- [Fai una donazione](#)
- [Contatti](#)

ricerca

strumenti

- [Puntano qui](#)
- [Modifiche correlate](#)
- [Carica un file](#)
- [Pagine speciali](#)
- [Versione stampabile](#)
- [Link permanente](#)
- [Cita questa voce](#)

altre lingue

- [Български](#)
- [Deutsch](#)
- [English](#)
- [Español](#)
- [Suomi](#)
- [Français](#)
- [Magyar](#)
- [Bahasa Indonesia](#)
- [Nederlands](#)
- [Norsk \(bokmål\)](#)
- [Polski](#)
- [Português](#)
- [Simple English](#)
- [Svenska](#)



Numero minimo ceppi/Ha	3.300	3.350	3.300	3.300	3.300	3.300	3.300	3.300	3.300	4.000
Età minima del vigneto (anni)	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Estratto secco minimo (g/l)	19	23	21	21	21	21	21	21	21	22
Titolo alcolometrico minimo (%)	11,5	12,0	11,5	12,0	11,5	11,5	11,5	12,0	12,0	12,0
Invecchiamento minimo vino (mesi)	3	10	3	9	3	3	3	6	9	9

## Chianti riserva

[[modifica](#)]

Il vino Chianti, se sottoposto ad un invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia, può aver diritto alla qualifica *Riserva* purché, all'atto dell'immissione al consumo, abbia un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%.

I vini Chianti prodotti nelle sottozone *Colli Aretini*, *Colli Senesi*, *Colline Pisane*, *Montalbano*, *Montespertoli* per aver diritto alla qualifica *Riserva*, dovranno essere sottoposti ad un invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia, e dovranno avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,5%.

Inoltre per i vini Chianti prodotti nelle sottozone *Colli Fiorentini* e *Rufina* l'invecchiamento previsto dovrà essere effettuato per almeno sei mesi in **botte** e tre in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento viene calcolato a decorrere dal **1 gennaio** successivo all'annata di raccolta delle uve.

## Bottiglie

[[modifica](#)]

Per i vini Chianti è consentita l'immissione al consumo soltanto in recipienti di **vetro**, e più precisamente per i vini con i riferimenti alle sottozone o a specificazioni aggiuntive, per **capacità** pari o superiore a 0,375 litri, solo in bottiglia di tipo *bordolese* di **volume** non superiore a 5 litri, o nel tipico *fiasco toscano* di volume non superiore a 2 litri.

## Caratteristiche organolettiche

[[modifica](#)]

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Chianti, all'atto dell'immissione al consumo, devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- *colore* rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento;
- *odore* intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento;
- *sapore* armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato.

Il prodotto dell'annata che ha subito il *governo* presenta vivezza e rotondità.

## Zona di produzione

[[modifica](#)]

La zona di produzione comprende tutti o parte dei **comuni** nelle **province** di **Arezzo**, **Firenze**, **Pisa**, **Pistoia**, **Prato** e **Siena**.

## Produzione

[[modifica](#)]

Superfici di riferimento e produzione di Chianti nelle sottozone nel 2004 <sup>[3]</sup>									
	extra sottozone <sup>[4]</sup>	Classico	Colli Aretini	Colli Fiorentini	Colli Senesi	Colline Pisane	Montalbano	Montespertoli	Rufina
Sup. di rif. (Ha)	11.851,98	6.940,02	141,26	620,79	1.822,30	19,18	103,05	73,37	823,08
Prod. vino (Hl)	671.686,25	232.594,13	5.646,45	23.818,00	82.382,30	927,29	5.146,21	2.663,02	30.398,77
Percentuale sul totale (vino)	63,29	21,92	0,53	2,24	7,76	0,09	0,48	0,25	2,86

## Il Consorzio

[[modifica](#)]

Sin dal 1927 esiste un **Consorzio Vino Chianti** che oggi riunisce oltre 2.500 produttori che interessano più di 13.000 ettari di vigneto per oltre 80 milioni di litri di vino Chianti prodotto ogni anno<sup>[5]</sup>. Il Consorzio è incaricato sin dal 1978 da parte del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** della vigilanza per la **DOCG** Chianti e per le altre denominazioni di competenza, ovverosia le DOC **Vin Santo del Chianti** e **Colli dell'Etruria Centrale**.

Il Consorzio è incaricato dei controlli sui vigneti iscritti ai vari albi del Chianti, dei controlli di produzione sulle uve, della rispondenza analitica ed organolettica sulla produzione dei vini. Partecipa inoltre ai controlli in fase di imbottigliamento e rilascia i contrassegni Chianti solo ai vini che hanno superato l'esame di idoneità. Ogni anno vengono inoltre prelevate dal Consorzio numerose bottiglie fregiantesi del nome Chianti dal mercato, sia italiano che estero, in modo da controllare anche quanto effettivamente immesso al consumo.

## Il Chianti e Sherlock Holmes

[[modifica](#)]

Che gli inglesi amino la **Toscana**, ed in particolare l'area del **Chianti**, è un fatto noto, testimoniato anche dallo scherzoso ed affettuoso **toponimo** con cui i turisti britannici, incluso **Tony Blair** - assiduo frequentatore - hanno ribattezzato l'intera regione: *Chiantishire*.

Questo amore è antico, e non riguarda esclusivamente la bellezza del paesaggio o la gradevolezza del clima, ma anche il vino che qui si produce.

Ad esempio, nel romanzo *The sign of four* ("Il segno dei quattro"), scritto da **Arthur Conan Doyle** nel 1890, il protagonista, l'investigatore **Sherlock Holmes**, assieme al fido dottor Watson ed alla loro assistita, la signorina Morstan, fanno visita al signor Thaddeus Sholto; questi li riceve in una lussuosa quanto eccentrica abitazione. Durante il colloquio, Thaddeus si rivolge alla giovane ospite chiedendole: «May I offer you a glass of Chianti, Miss Morstan?» (*Posso offrirle una bicchiere di Chianti, signorina Morstan?*).

## Note

[[modifica](#)]

- ↑ il barone Ricasoli, oltre ad essere **Ministro** nel **Governo** del **Granducato di Toscana** e poi **Primo Ministro** nel **Regno d'Italia** era anche uno dei maggiori produttori di Chianti.
- ↑ Fonte: [Unione Italiana Vini](#)
- ↑ Fonte: [Unione Italiana Vini](#)
- ↑ In questa categoria è compreso anche il **Chianti Superiore**
- ↑ Fonte: [Unione Italiana Vini](#)

## Bibliografia

[[modifica](#)]

- Antonio Saltini *La guerra del fiaschetto. Baruffe, tregue e rivalse per le denominazioni del Chianti*

## Voci correlate

[[modifica](#)]

- Vino
- DOCG
- Chianti Classico
- Chianti Colli Aretini
- Chianti Colli Fiorentini
- Chianti Colli Senesi
- Chianti Colline Pisane
- Chianti Montalbano
- Chianti Montespertoli
- Chianti Rufina
- Chianti Superiore
- Consorzio del Vino Chianti Classico
- Consorzio Vino Chianti
- Vini della Toscana
- Vin Santo del Chianti

## Collegamenti esterni

[[modifica](#)]

- Consorzio vino Chianti
- Consorzio vino Chianti Classico

Categorie: [Vini toscani](#) | [Vini DOCG della provincia di Arezzo](#) | [Vini DOCG della provincia di Firenze](#) | [Vini DOCG della provincia di Pisa](#) | [Vini DOCG della provincia di Pistoia](#) | [Vini DOCG della provincia di Siena](#) | [Vini del Chianti](#) | [Vini DOC e DOCG prodotti con uva Sangiovese](#) | [Vini DOC e DOCG prodotti con uva Canaiolo Nero](#) | [Vini DOC e DOCG prodotti con uva Malvasia Bianca Lunga](#) | [Vini DOC e DOCG prodotti con uva Trebbiano Toscano](#)

