



Governo all'uso toscano

di Marino Forcellini

Recentemente mi è capitato di bere un vino rosso, un vino IGT (Indicazione Geografica Tipica) toscano, che portava in etichetta la dicitura “Governo all’uso toscano”.

Vediamo cosa significa questa dicitura, di cui si fa anche esplicita menzione nei disciplinari del Chianti e Chianti Classico, in quanto **metodo tradizionale di produzione del Chianti**.

“Fu il Barone Bettino Ricasoli, tra il 1834 ed il 1837 a divulgare la composizione da lui ritenuta più idonea per ottenere un vino rosso piacevole, frizzante e di pronta beva che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% di Sangiovese (denominazione locale per il Sangiovese), 15% di Canaiolo, 15% di Malvasia; e l’applicazione della pratica del governo all’uso Toscano” come afferma Mario Soldati, che nel “Vino al vino” ne fornisce anche una descrizione dettagliata attraverso le parole di Pier Giovanni Garoglio noto chimico e autorevole enologo.

Per ottenere un Chianti governato in periodo di vendemmia si deve prendere una parte di uva, la più sana e matura, raccoglierla in anticipo e lasciare i grappoli per sei settimane, disposti su graticci, all’aria perchè appassiscano. Pigate, queste uve producono un mosto che aggiunto al vino che ha appena terminato la fermentazione ed ha bruciato tutti gli zuccheri fa partire una seconda fermentazione, prolungata sino a primavera.

La lenta rifermentazione favorisce la formazione di **un più elevato contenuto di glicerina**, che conferisce al vino un sapore più morbido e rotondo.

Se per il classico Chianti è poi previsto un affinamento nel legno e poi in bottiglia, il che consente una buona stagionatura, il **vino «governato»** è pensato per essere **consumato giovane, l’anno successivo alla vendemmia**. Ciò che si ottiene è un prodotto fresco, con delle piacevoli **note fruttate** che ne garantiscono una **facile beva**.

Anche se gestito con le tecnologie moderne, si tratta di una metodologia di vinificazione antica e che era quasi dimenticata. Negli ultimi anni, alcuni produttori hanno puntato anche sul recupero della tradizione e stanno uscendo di nuovo bottiglie con Chianti prodotto col metodo del Governo all’uso Toscano. La curiosità è quella di scoprire come poteva essere il vino bevuto in Toscana nell’800: vino che presenta caratteristiche diverse dai rossi strutturati e pronti all’invecchiamento.

Questo metodo non è usato solo per il Chianti, ma era usato in Toscana anche per il Carmignano, ma è poi stato sconsigliato perchè rende il vino ottenuto meno longevo. Viene comunque utilizzato da diversi produttori per ottenere un vino IGT (Identificazione Geografica Tipica) utilizzando prevalentemente il Sangiovese.

La bottiglia che ho degustato, di una cantina di Cetona, in provincia di Siena, aveva le seguenti caratteristiche organolettiche, che con le differenze dovute ai diversi territori o ai vitigni diversi utilizzati, sono quelle peculiari di questa tipologia di vino:

colore: rosso rubino vivace con sfumature violacee;

profumo: molto fruttato, rotondo, intensamente vinoso e gradevole;

sapore: armonico, fresco e sapido con retrogusto vinoso che ricorda i sapori della vendemmia.

Come abbinamento classico si accompagna alle specialità della cucina toscana (dalla ribollita ai fagioli all'uccelletto), ma è un vino da tutto pasto, che si accompagna benissimo a salumi, formaggi stagionati e carni rosse.



wine-searcher.com