



Il Chianti Classico

di Piero Valdiserra



Nel Medioevo, fiorentini e senesi rivaleggiavano in tutto: bellezza, ricchezza, cultura, influenza politica e potenza militare. E molte furono le battaglie tra loro per dirimere con la forza le controversie sulle preziosissime terre dell'attuale Chianti Classico. La tradizione vuole che i due contendenti, per por fine alle infinite diatribe, decisero di affidarsi alla sorte: il limite degli stati sarebbe stato fissato là dove due cavalieri delle opposte municipalità, partiti di prima mattina al canto del gallo, si fossero incontrati. Il più veloce avrebbe guadagnato più terra. I senesi scelsero per la bisogna un bel gallo bianco; in attesa del giorno della disputa lo trattarono con ogni riguardo, dandogli cibo in quantità. I fiorentini invece puntarono su un galletto nero e lo tennero a digiuno. Il giorno fissato per la cavalcata il gallo nero, per la gran fame, si destò e cominciò a cantare ancor prima dell'alba, al contrario del gallo senese che, ben pasciuto, lanciò il suo canto al solito orario. Il cavaliere fiorentino riuscì così a partire prima e a guadagnare terreno, incontrando quello senese a pochi chilometri dalla città del Palio. Fu così che passò a Firenze gran parte di quel che sarebbe poi diventato il territorio del Chianti Classico. Ed è questa la ragione per cui il gallo nero su fondo oro è ora divenuto il marchio del Chianti Classico e del suo Consorzio.

Cose d'altri tempi, si dirà, ma che ben esemplificano l'acre campanilismo di cui questo vino è da sempre fatto oggetto. Oggi il Chianti Classico viene prodotto nella zona storica, che si estende per oltre 70mila ettari a cavallo delle province di Firenze e di Siena. Attualmente è un vino con un corpo e una longevità che lo avvicinano più ai muscolari *Supertuscan* che a quel "vinello da trattoria" che era una volta, semplice compagno di finocchiona, ribollita e fagioli all'uccelletto. La sua base ampelografica è costituita da Sangiovese per un minimo dell'80% e altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione in Toscana, per un massimo del 20%; fra questi ultimi figurano i cosiddetti autoctoni, come il Canaiolo e il Colorino, e gli internazionali, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. È stato invece definitivamente proibito l'utilizzo di uve bianche.

Il Chianti Classico è D.O.C. dal 1967 e D.O.C.G. dal 1984; il suo disciplinare ha conosciuto negli anni continui adeguamenti. Le caratteristiche attualmente prescritte al vino sono un colore rosso rubino vivace, tendente al granato con il passare del tempo; un naso gradevolmente vinoso, con profumo di mammola e con un pronunziato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; un gusto armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato.

Servito a 18 gradi, il Chianti Classico è eccellente in accompagnamento ai salumi e ai crostini alla toscana, con primi piatti importanti, arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, costate alla griglia, lepre alla cacciatora, porchetta allo spiedo, trippa. È inoltre un ottimo abbinamento per i formaggi, più o meno stagionati.

La sua immissione al consumo è consentita soltanto in bottiglie di tipo bordolese e (con la sola esclusione della tipologia “Riserva”) nei fiaschi tradizionali all’uso toscano, che tanta importanza ebbero in passato per l’affermazione internazionale di questo vino.

