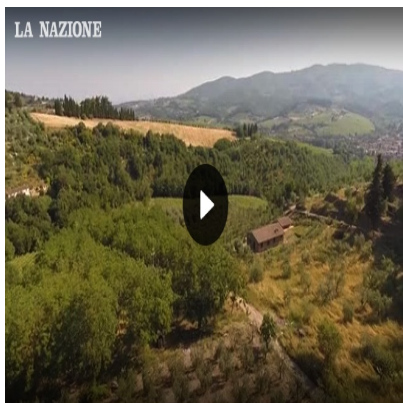




Gallo Nero: la casa di vigneti e oliveti del Chianti Classico

Descrizione

Distese coltivate per 70mila ettari, tra Firenze e Siena, per due eccellenze uniche e certificate

Vino e olio? No, molto di più¹, qui si tratta di Gallo Nero, brand che materializza precise coordinate geografiche dove, a perdita d'occhio, si propagano distese di viti alternate a oliveti per 70mila ettari, tra Firenze e Siena: questa è la culla del Chianti Classico (www.chianticlassico.com) e dell'olio DOP Chianti Classico (www.oliadopcianticlassico.com).

In questa cornice, che racchiude 3.000 ettari a oliveto D.O.P. e 7.200 ettari di vigneti annoverati non a caso nell'Albo della D.O.C.G., acronimo che indica la puntuale localizzazione di origine del vino, un pugno di piccoli comuni detengono il DNA del vino Chianti Classico e dell'olio DOP Chianti Classico: da Castellina in Chianti a Gaiole in Chianti, da Greve in Chianti a Radda in Chianti e, in parte, da Barberino Tavarnelle a Castelnuovo Berardenga, da Poggibonsi a San Casciano in Val di Pesa.

L'eccellenza che sconfigge le avversità? Il Chianti Classico. Clima, natura dei terreni, altitudini diverse e, soprattutto, la tradizione secolare, sono gli ingredienti che materializzano la vocazione autentica di questa vasta area, facendo del Chianti Classico una delle denominazioni più importanti d'Italia; e questo, nonostante ogni possibile elemento critico o avverso. A causa della pandemia afferma Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Chianti Classico senza viaggi all'estero e altri impegni di rappresentanza (come la partecipazione alle fiere di settore o ad eventi promozionali), mai come quest'anno i viticoltori del Chianti Classico hanno avuto la possibilità di concentrarsi sugli aspetti produttivi e dedicare molto più tempo alla cura del vigneto. L'obiettivo che tutti noi viticoltori del Gallo Nero ci siamo posti è quello di produrre il miglior vino della nostra carriera: che sia questo il ricordo che ci porteremo appresso tra qualche anno, quando apriremo delle eccezionali bottiglie della vendemmia 2020.

La rinascita è nella natura. L'olio DOP Chianti Classico. Fin dalle prime partite di olio DOP dichiara Gionni Pruneti, Presidente del Consorzio Olio DOP Chianti Classico abbiamo potuto dire che la qualità della raccolta 2020 è stata eccezionale. Le condizioni climatiche ci hanno permesso di vivere una raccolta estremamente soddisfacente come olivicoltori, faticosa sì, per

le condizioni climatiche che ricordano gli autunni degli anni '80, ma che fin dalle prime spremiture si Ã dimostrata straordinaria: nei nostri frantoi si respiravano profumi intensissimi di mandorla amara e di carciofo, le note che contraddistinguono i nostri olii da qualsiasi altra produzione. Legheremo il ricordo di questo anno, infausto per molti aspetti, alla rinascita della natura, che ha regalato alla terra del Gallo Nero un'annata eccezionale e un olio capace di portare in tavola l'unicitÃ del nostro territorio.

Il 2020? Dai vitigni, annata ottima Chianti Classico continua a riscuotere apprezzamenti considerevoli da parte della critica nazionale ed internazionale. Nel territorio del Gallo Nero, anche l'ultima vendemmia ha confermato risultati prestigiosi per eccellenza qualitativa. L'andamento stagionale si Ã rivelato positivo, con una primavera abbastanza fresca seguita da un'estate calda e lunga, con buone escursioni termiche giorno/notte ed un'assenza di stress idrico da piogge di giugno e settembre; un coacervo di condizioni, insomma, che hanno consentito il completamento ottimale del processo di maturazione delle uve.

Stime provvisorie prevedono una flessione di circa il 10% rispetto alla produzione 2019, riduzione naturale legata al freddo notturno dei primi giorni di aprile che ha avuto un impatto sulla fase di germogliamento della vite. Nonostante la tendenza degli ultimi anni di venire sorpresi dalle bizzarrie del clima sottolinea tuttavia il presidente Giovanni Manetti il Sangiovese del Chianti Classico si sta dimostrando un vitigno sempre piÃ¹ capace di adattarsi ai cambiamenti climatici, rispetto ad altre varietÃ piÃ¹ precoci.

I vent'anni dell'olio DOP Il Consorzio Olio DOP Chianti Classico, oggi composto da 240 soci e con una produzione media di 1500 quintali, nasce come associazione volontaria nel 1975. Nel 2000 ottiene il riconoscimento Ue come prodotto DOP. Ebbene, i primi 20 anni del riconoscimento della DOP, non potevano cadere in un anno migliore. Nell'andamento stagionale 2020, la vera svolta verso l'eccellenza Ã stata data dalle ultime settimane di settembre e di ottobre, in cui Ã tornato il freddo autunnale, con temperature notturne particolarmente al di sotto delle medie degli ultimi anni. Le olive hanno quindi invaiato prima della raccolta nelle condizioni ideali, consentendo un'ottima concentrazione fenolica.

(La Nazione)