

introduzione

Bellissimi vigneti, alternati a oliveti e boschi, caratterizzano il paesaggio intorno al capoluogo toscano: con l'eccezione, infatti, della pianura a occidentale della città, un tempo paludosa e oggi fortemente antropizzata, nelle altre direzioni l'occhio del visitatore è impressionato dall'abbondanza di viti. Espressione della spiccata vocazione alla viticoltura del territorio fiorentino è l'elevata qualità dei vini che qui vengono prodotti; essi sono classificati in diverse denominazioni di origine controllata DOC, controllata e garantita **DOCG** e indicazioni geografiche tipiche IGT che si differenziano per zona di produzione, vitigni utilizzati e tipologia di vini (rossi, bianchi, vin santi ed altri):

DOCG Chianti Classico. Chianti e sottozone - Colli Fiorentini, Rufina, Montalbano, Montespertoli, Carmignano.

DOC Colli dell'Etruria Centrale, Pomino, Bianco dell'Empolese.

IGT Toscana, Colli della Toscana Centrale, Alta Valle della Greve.

i vitigni

I vitigni più diffusi nei vigneti del territorio fiorentino sono quelli a bacca rossa, e tra di essi il più importante è senza dubbio il Sangiovese. Si tratta di un vitigno caratterizzato da alta reattività rispetto all'ambiente (come continuano a dimostrare, in senso positivo ma talvolta anche negativo, i risultati raggiunti in altre regioni



e continenti), adattatosi nel corso dei secoli alle circostanze pedo-climatiche delle colline fiorentine: tanto maggiore, quindi, l'importanza del *terroir* fiorentino nel determinare le peculiarità dei vini a base di quest'uva. Comprimario storico del Sangiovese è il Canaiolo Nero, recentemente rivalutato proprio da una manciata di aziende intorno a Firenze con interessanti vinificazioni in purezza. Lo stesso è stato fatto con il Colorino, un tempo utilizzato prevalentemente nel cosiddetto governo. Tra i vitigni tradizionali, nel complesso meno diffusi, sono da ricordare il profumato Mammolo e la dolce Malvasia Nera, sempre usati in assemblaggio con Sangiovese. È significativa anche la coltivazione di varietà di origine francese. Già in epoca granducale furono importate modeste quantità di Cabernet Sauvignon (chiamata 'Uva francese' sul Montalbano), Merlot e Pinot Nero in particolare a Pomino. Dal 1980, questi vitigni sono stati sempre più spesso impiegati per integrare la produzione di Sangiovese e Canaiolo, entrando così ufficialmente nei disciplinari, anche se in percentuali modeste. Nel frattempo hanno dimostrato, nelle circostanze opportune,



di poter dar luogo anche a esaltanti 'assoli', classificati quasi sempre come Toscana IGT. I classici vitigni a bacca bianca, Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, una volta più utilizzati sia per la produzione di vini bianchi sia nell'uvaggio storico del Chianti, risultano oggi protagonisti principalmente di quella specialità passita che è il Vin Santo, con qualche eccezione nella zona dell'Empolese. Se si esclude il 'Pomino', le altre uve bianche quali ad esempio lo Chardonnay, introdotte in tempi recenti come 'migliorative', non sembrano godere al momento di particolare favore da parte dei produttori, giustamente orientati alla massima valorizzazione dei rossi che hanno fatto la gloria di questi territori.



Chianti Colli Fiorentini DOCG

Le colline che racchiudono Firenze hanno da sempre ospitato vigneti, dai quali nasceva il vino prodotto dalle nobili famiglie che qui avevano le proprie residenze di campagna e i casini di caccia. La sottozona Colli Fiorentini vanta alcune tra le migliori espressioni del vino prodotto intorno al capoluogo. Un vino "moderno", dal corpo mai eccessivo, colori brillanti, profumi freschi e buon equilibrio; queste le caratteristiche più evidenti dei vini Chianti Colli Fiorentini, pur con tutte le differenze dovute alle singole zone, alle diversità dei terreni, ai vari microclimi e alla personale interpretazione di ogni viticoltore. Simbolo del Consorzio è il Marzocco, il leone che regge l'asta del giglio fiorentino sulla sommità della torre di Palazzo Vecchio. Si trova in commercio solo dopo il 1° settembre, a circa un anno dalla vinificazione.



Chianti Montespertoli DOCG

Le colline intorno a Montespertoli, ubicate a sud-ovest di Firenze, costituiscono il territorio di produzione del Chianti Montespertoli: la sottozona, riconosciuta dal 1997, è la più piccola delle specificazioni geografiche del Chianti. Grazie alla particolarità del terreno e al clima favorevole la sottozona Montespertoli dà origine a vini dalle caratteristiche ottimali per l'invecchiamento. Si tratta di un vino vellutato ed elegante, dal profumo di frutti di bosco e mammola mediamente intenso, al gusto è abbastanza sapido, ha buona acidità e matura velocemente. Il disciplinare prevede la vendita del prodotto a partire dal 1° di giugno dell'anno seguente la vendemmia.

Chianti Montalbano DOCG

Prende nome dal Monte Albano, la catena di alte colline che si alzano al termine della piana occidentale fiorentina, a una ventina di chilometri dal capoluogo, da sempre territorio di produzione di un vino di qualità: già alla fine del Duecento i vescovi di Pistoia lo pretendevano come tributo alla loro mensa. Lo stile è molto tradizionale, i vini tendono a essere sapidi e di pronta beva, dal colore rubino e il profumo vinoso con sentori di mammola. Si trova in commercio dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Carmignano DOCG

Prodotto nelle zone collinari dei comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano, in provincia di Prato, è un vino antico citato già nel Trecento nella corrispondenza del celebre mercante Francesco Datini e, tre secoli dopo, nel Bacco in Toscana di Francesco Redi. Il Carmignano fu anche oggetto, nel 1716, di un bando del Granduca Cosimo III de' Medici che stabiliva precise norme per la vendemmia e delimitava la zona di produzione: il primo esempio al mondo di denominazione di origine controllata. A base di Sangiovese e Cabernet Franc e/o Sauvignon, integrati da vitigni locali, ha colore rosso rubino intenso e profumo fruttato e floreale con note di frutti neri e rossi, ma anche di pepe e liquirizia. Dotato di ottima struttura, si presta molto bene all'invecchiamento.

Chianti Rufina DOCG

'Rufina' è una sottozona del Chianti, localizzata lungo la valle del fiume Sieve, delimitata dalle colline che si protendono verso gli Appennini. In questa zona l'origine della viticoltura è antichissima, basti pensare che i vini di queste terre erano molto rinomati già prima dell'epoca granducale. Il Chianti Rufina nasce da un Sangiovese che presenta caratteristiche di ruvidezza e pertanto ha bisogno di un periodo di tempo di stabilizzazione, per concludersi con un affinamento in bottiglia tale da conferire il caratteristico rosso rubino con riflessi granato. I terreni calcareo-marnosi e il clima più rigido conferiscono ai vini struttura e longevità, e un carattere nobilmente austero. Il Chianti Rufina può essere messo in commercio solo dal 1° settembre dell'anno che segue la vendemmia.

Pomino DOC

Pomino è una frazione del comune di Rufina, da sempre dominio degli Albizi-Frescobaldi, dove l'ambiente silvestre, semi-montano, garantisce finezza a Chardonnay, Pinot Nero, Bianco e Grigio, Merlot e Sauvignon che affiancano i vitigni autoctoni nelle tipologie Bianco e Rosso. Il terreno leggermente acido e il clima fresco e asciutto delle latitudini più settentrionali danno vita a vini di grande eleganza e personalità, ricchi di profumi. La superficie ristretta e la produzione limitata non hanno impedito al vino Pomino DOC di essere apprezzato nel panorama internazionale, in tutte le sue diverse tipologie: rosso, bianco, riserva e vin santo.

il territorio del Chianti

L'area geografica storicamente denominata 'Chianti' è quella parte di Toscana delimitata a nord dai dintorni di Firenze, a est dai Monti del Chianti, a sud dalla città di Siena e a ovest dalle vallate dei fiumi Pesa e Elsa. Si tratta di circa 70.000 ettari a cavallo tra le province di Firenze e Siena comprendenti per intero i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e in parte quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle in Val di Pesa. La zona viticola del Chianti è stata delimitata nel 1932 da un decreto ministeriale che definiva tale territorio come la 'zona di origine più antica' e da allora i confini sono rimasti invariati: è qui che si produce il vino Chianti Classico DOCG, così chiamato proprio perché prodotto nella zona più antica, originale. Paradossalmente, in questa zona non è possibile produrre il vino denominato 'Chianti DOCG' che invece proviene da un'area che abbraccia il vero e proprio 'Chianti' inteso come area geografica.



Bianco dell'Empolese DOC

Il Bianco dell'Empolese DOC - Empoli e pochi altri comuni sul versante occidentale del Montalbano (Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia e Limite e Montelupo Fiorentino) ospitano vigneti di uve bianche in numero superiore alla media. Si tratta prevalentemente di Trebbiano, all'origine di vini delicati e allo stesso tempo sapidi.

Colli dell'Etruria Centrale DOC

Colli dell'Etruria Centrale DOC - La denominazione, che riguarda una larga zona coincidente con quella del Chianti, fu istituita all'inizio degli anni '90 con l'intento di raggruppare tutto quanto di buono il territorio poteva esprimere al di là della tradizione, come espressione di modernità e spirito creativo.

Vin Santo DOC

È il tradizionalissimo vino da dessert, ma sarebbe meglio considerarlo il vino dell'ospitalità, dato che in passato veniva offerto ai visitatori in ogni casa, povera o patrizia che fosse. Limitatissimo nelle quantità reperibili sul mercato, è un grande passito che desta curiosità per le numerose varianti che offre al gusto come alla vista. Si parte da un lungo appassimento dei classici Trebbiano e Malvasia, poi la vita del Vin Santo continua nei tradizionali caratelli, botti di piccole dimensioni dove rimane prigioniero per anni senza essere travasato e a contatto con le proprie fecce (la cosiddetta 'madre'). Da pochi anni la legge limita l'utilizzo del nome ai soli vini DOC, come 'Vin Santo dell'Empolese', 'Vin Santo del Chianti Rufina' ecc. Una specialità nella specialità è l'Occhio di Pernice, così detto per le tonalità rossastre con cui si presenta: è infatti ottenuto in tutto o in parte col Sangiovese. Da segnalare, infine un Pomino Vin Santo particolare, risultato anche dell'uso di uve inusuali per la tipologia.

Chianti Classico DOCG

Si è guadagnato nei secoli notevole fama per la particolare qualità, legata innanzitutto alla natura dei terreni delle colline tra Firenze e Siena che ospitano i suoi vigneti, costituiti da arenarie e dal cosiddetto alberese (un terreno calcareo-argilloso), poveri e ben drenati. Una buona altitudine media e un'esposizione generale verso ovest / sud-ovest costituiscono ulteriori fattori di qualità.



Il Disciplinare, del tutto separato da quello del vino Chianti DOCG dal 1996, prevede una percentuale minima dell'80% di Sangiovese, integrabile da altre uve a bacca rossa autorizzate sul territorio (dal 2006 sono esplicitamente escluse le uve bianche). Altri punti restrittivi e qualificanti sono l'indicazione della produzione massima di uva consentita per ettaro, che è di 75 quintali, mentre la resa media per ceppo non può essere superiore a 2 Kg. Il numero di viti per ettaro al momento dell'impianto deve essere di almeno 4400. Il Consorzio del Chianti Classico, fin dalla sua fondazione nel 1924, ha adottato il simbolo del Gallo Nero, emblema di una lega militare risalente al XIV secolo.

vini a indicazione geografica tipica IGT

Sul territorio provinciale di Firenze sono prodotti tre diversi vini a IGT: 'Toscana', 'Colli della Toscana Centrale' e 'Alta Valle della Greve'. L'indicazione geografica tipica Toscana copre tutto il territorio regionale, regalando in provincia di Firenze una gamma di vini estremamente varia, sia per la tipologia (i vini possono essere bianchi, rossi o rosati, comunemente sono secchi ma non mancano i dolci), per i vitigni utilizzati (da quelli autoctoni ai cosiddetti internazionali) che per la qualità, annoverando apprezzati vini da pronta beva ma anche quotati rossi da invecchiamento. I vini a indicazione geografica tipica Colli della Toscana Centrale sono prodotti in una zona più ristretta che, in provincia di Firenze, comprende le zone a maggiore vocazione vitivinicola. Nella fascia più alta della valle del fiume Greve, si produce invece il vino ad indicazione geografica tipica Alta Valle della Greve. La volontà di sfruttare al meglio le peculiarità del proprio territorio senza dover sottostare, in vigna come in cantina, alle rigide regole dei disciplinari di produzione delle denominazioni d'origine, ha portato l'estro fiorentino a realizzare vini che hanno raggiunto uno status paragonabile ai classici, andandosi a collocare spesso ai vertici dell'enologia mondiale. Tali vini sono noti col nome di 'Super Tuscan'.



Chianti DOCG

Il vino denominato 'Chianti DOCG' proviene da un territorio che, come un anello, racchiude il vero e proprio 'Chianti', inteso come area geografica: il successo commerciale di questo vino, che è indubbiamente il prodotto italiano più famoso, ha infatti portato a un'estensione della zona di produzione verso gran parte della Toscana centro-settentrionale. Quello che viene etichettato semplicemente come Chianti costituisce in genere la versione di beva più pronta del rosso basato sul Sangiovese, identificata per lungo tempo dal celebre marchio del Puffo. La delimitazione moderna del territorio risale a un decreto ministeriale del 1932, ed è stata mantenuta all'atto dell'istituzione della DOC del 1967 e al passaggio alla DOCG del 1984. Le regole di produzione non sono molto cambiate: insieme al Sangiovese possono ancora essere mescolati vitigni a bacca bianca, anche se in quantità limitate, quali i tradizionali Trebbiano e Malvasia, secondo la ricetta più antica. Tuttavia è possibile la pratica del 'governo all'uso toscano', che consiste nell'aggiunta al vino appena fatto di uve dei vitigni previsti dal disciplinare, leggermene



appassite, per una seconda piccola fermentazione che aumenta leggermente il tenore alcolico e l'intensità di colore, conferendo allo stesso tempo vivacità al gusto. Il disciplinare suddivide la zona di produzione del vino Chianti in diverse sottozone che, per le loro caratteristiche pedo-climatiche, danno origine a produzioni più limitate e con qualità specifiche legate al *terroir*.

abbinamenti consigliati

Chianti giovane, di corpo sottile, fruttato: vino da tutto pasto, si accompagna bene a zuppe saporite, pesce in umido e carni arrosto; un classico con la *bistecca alla fiorentina*, ma anche con la *ribollita*, la *pappa al pomodoro* o l'*arista arrosto*.
Chianti di moderato invecchiamento, un po' più strutturato: pollame e carni bianche in genere, carni rosse alla griglia.
Chianti di lungo invecchiamento e grande struttura: piatti di carne ricchi e saporiti, cacciagione, brasati, arrosti importanti, formaggi stagionati; nella cucina locale: *trippa alla fiorentina*, *peposo dell'impruneta*.
Carmignano: arrosti di carni rosse, cacciagione e carne alla griglia.
Pomino rosso: piatti di carne, come agnello arrosto o maiale alla griglia, formaggi saporiti a pasta morbida.
Pomino bianco: antipasti (anche con salumi toscani), verdure, minestre e piatti di pesce.
Vin Santo: pasticceria secca, dolci tradizionali (*cantucci di Prato*), i fichi secchi di Carmignano, patè di fegatini di pollo, formaggi stagionati (incluso il pecorino toscano).

approfondimenti

DOC - DOCG Per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente al territorio da cui proviene. Nell'ambito delle DO troviamo le denominazioni di origine controllata (DOC) e le denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG); queste ultime prevedono una disciplina viticola ed enologica di norma più restrittiva delle prime.
IGT Per indicazione geografica tipica (IGT) dei vini si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva, e che possieda qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona.
La menzione 'riserva' è attribuita ai vini DOC e DOCG che siano stati sottoposti a un invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento, per un periodo fissato dal relativo disciplinare di produzione. Antica è l'usanza di mettere da parte, di 'riservare', la parte migliore del vino (tradizionalmente rosso) di ogni annata per gustarlo più in là negli anni. Va da sé che si tratta di una porzione assai variabile della produzione, diversa anno per anno innanzitutto per l'andamento climatico più o meno favorevole, ma anche per le libere scelte dei produttori.
La menzione 'superiore' è attribuita ai vini DOC e DOCG aventi caratteristiche qualitative più elevate, derivanti da una regolamentazione più restrittiva che prevede una resa inferiore di uva per ettaro e un titolo alcolometrico superiore.
La menzione 'novello' è attribuita alle categorie dei vini a DOC e IGT sia tranquilli che frizzanti, prodotti mediante macerazione carbonica, una tecnica che consente di ottenere un vino a poche settimane dalla vendemmia. Questa pratica enologica dà vita a un vino dalle tipiche caratteristiche olfattive, dal colore particolarmente vivo e dal gusto contraddistinto dalla freschezza degli aromi.
La menzione 'passito' è attribuita alle categorie dei vini DOC e IGT tranquilli ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato. La vinificazione è in bianco, solitamente piuttosto lenta perché realizzata a basse temperature in modo da non provocare alterazioni del patrimonio aromatico. I vini passiti così ottenuti sono ricchi d'alcool e in genere molto dolci, anche se non mancano esempi di passiti più asciutti.

Piccola guida al Vino

dei territori di FIRENZE

con incursioni nelle province di SIENA, PRATO e PISTOIA



www.firenzeturismo.it
www.provincia.fi.it

