

# gustoSano

*migliora la tua vita un pasto alla volta*

*Per dimagrire*  
**con piacere**

BASTA SPREMUTE... ORA TOCCA ALLE ZUPPE!

**ALLA SCOPERTA DEI  
GRANI ANDINI**

*Quinoa e amaranto,*  
**ALIMENTI STRAORDINARI**

**LA CAROTA**

UN CONCENTRATO  
DI SALUTE... IN TANTE  
VARIANTI DI COLORE

DI

**90**

**RICETTE**

**COME  
ORGANIZZARE  
LA CUCINA**

OTTIMIZZARE  
GLI SPAZI PER  
LAVORARE MEGLIO

**PHYSIOCUCINA**

LA NATUROPATIA A TAVOLA... PER IL BENESSERE DI CORPO E MENTE



*Polpettine  
di pollo e salvia*



# Il Sangiovese e il Chianti Classico

## I TRECENTO ANNI DEL PRIMO TERRITORIO DEL VINO

**L'ORIGINE DEL CHIANTI CLASSICO, A CONFERMA DI QUESTO TITOLO, TROVA LE SUE RADICI NEL 1716 QUANDO IL GRANDUCA DI TOSCANA COSIMO III FISSA, PER LA PRIMA VOLTA NELLA STORIA, I CONFINI DELLA ZONA DI PRODUZIONE DEL VINO CHIANTI, IN UN'AREA COMPRESA TRA LE CITTÀ DI FIRENZE E SIENA.** Il bando si intitolava "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra", con l'idea di proteggere e tutelare i territori particolarmente vocati per la produzione di vini di alta qualità. Considerando che il concetto di denominazione è diventato realtà nel Novecento, rende ancora più straordinario il bando che 300 anni fa esaltò il connubio fra uomo-natura-prodotto, creando di fatto il primo territorio del vino. Non esistono difatti altre zone che possano vantare una storia simile, non esistono altri vini che siano stati compartecipi della scena se non i produttori cugini del Carmignano, Pomino e Val d'Arno di Sopra, ora appartenenti ad altre denominazioni.

All'inizio del XX secolo, quando la notorietà del

vino aumentava di anno in anno e il territorio di produzione non riusciva più a soddisfare la crescente richiesta nazionale e internazionale, si iniziò a produrre vino al di fuori della zona delimitata nel 1716, chiamandolo ugualmente Chianti o vino prodotto all'uso del Chianti. Fu così che nel 1924 nacque il Consorzio per la difesa del Chianti e della sua marca d'origine, scegliendo come simbolo il Gallo Nero, storico emblema dell'antica Lega Militare del Chianti, riprodotto fra l'altro dal pittore Giorgio Vasari nella sua Allegoria sul soffitto del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze. Otto anni più tardi, nel 1932, è stato aggiunto il suffisso Classico per distinguere il Chianti originale da quello prodotto al di fuori del territorio delimitato. Nel 1984 il Chianti Classico ottenne la DOCG, che rappresenta il riconoscimento più alto per i vini italiani di qualità, divenuta autonoma nel 1996. Nel 2010 le due denominazioni Chianti e Chianti Classico sono state separate. Nel 2013 l'Assemblea dei soci approva una serie di modifiche al disciplinare di produzione dando

gustoSano

Eccellenze italiane

1716  
2016

1300 anni del primo territorio di vino.

**"Il logo dedicato ai 300 anni sarà anche il protagonista di uno speciale bollino, che sarà apposto su ogni bottiglia di Chianti Classico in tutte le manifestazioni organizzate sul territorio e nella città di Firenze in occasione del Trecentesimo"**

Giuseppe Liberatore,  
direttore Generale del  
Consorzio.

l'avvio a un vero e proprio riassetto della denominazione. In quell'occasione è stata introdotta la Gran Selezione, nuovo vertice, che può essere prodotta da uve di esclusiva pertinenza aziendale, coltivate nei vigneti più vocati, dopo un invecchiamento minimo di 30 mesi e un periodo obbligatorio di affinamento in bottiglia.

## LE AREE DI PRODUZIONE

Quattro vini della nostra vetrina provengono dai Comuni totalmente all'interno della zona del Chianti Classico, ovvero Greve in Chianti in provincia di Firenze, Castellina, Gaiole e Radda in Chianti in provincia di Siena. Abbiamo poi scelto Castelnuovo Berardenga, che appartiene in parte alla Denominazione come Barberino Val d'Elsa, Poggibonsi, San Casciano e Tavernelle in Val di Pesa. Elemento caratteristico del paesaggio agrario chiantigiano sono i filari di viti che si alternano agli oliveti. Gli oltre 7.000 ettari di vigneti iscritti all'Albo della DOCG per la produzione di Chianti Classico fanno di questa denominazione una delle più importanti d'Italia. La produzione media si attesta negli ultimi anni su 35 milioni di bottiglie, di cui una fascia decisamente importante è riservata al mercato estero rendendo di fatto il Chianti Classico un portabandiera italiano. In ognuno dei vini dal Chianti Classico d'annata alla Gran Selezione alla Riserva, il vitigno Sangiovese è il protagonista indiscusso vinificato in purezza, oppure con una percentuale massima del 20% di altri vitigni a bacca rossa tra quelli internazionali come il Merlot e il Cabernet Sauvignon e quelli autoctoni come il Canaiolo e il Colorino, tutti autorizzati dal disciplinare di produzione.

Il vitigno Sangiovese è la vera anima del Chianti Classico. Si tratti di terreno o di clima, è una varietà molto sensibile ai fattori esterni ed è davvero difficile individuare un altro vitigno che sappia così bene interpretare le caratteristiche di un suolo e modificare i propri profumi a seconda del contesto pedoclimatico in cui nasce. Così, un bouquet floreale rimanda alle arenarie, l'aroma di frutti di bosco al calcare e il profumo di tabacco fresco al tufo. Ma quale che sia la zona di origine, si deve ritrovare quel sentore di viola mammola che lo stesso disciplinare di produzione individua come elemento caratterizzante e specifico del Chianti Classico.

Alla scoperta del CHIANTI CLASSICO:  
Cinque etichette provenienti da 5 diversi  
comuni della denominazione



### Castello di Querceto - Greve in Chianti (FI)

**Chianti Classico DOCG Il Picchio Gran Selezione 2011**

L'azienda di proprietà della famiglia Francois, dal 1897, rappresenta uno dei nomi di riferimento nel territorio. La Gran Selezione Il Picchio nasce, come gli altri vini della gamma, da 60 ettari di vigneto ubicati nella parte nord-orientale del Chianti Classico su alte colline che sovrastano la cittadina di Greve. Il vino ottenuto per lo più da Sangiovese, con lievii aggiunte di Canaiolo e Colorino, dal vivo colore rubino intenso, nel calice ha un naso sfaccettato di cioccolato, frutta rossa, piccola dalla mora al lampone, sfumando poi sulle note fiorite della viola e della rosa rossa per poi virare sulle spezie dolci dalla vaniglia al pepe rosa e a sentori tostati di tabacco. Al gusto ha un buon equilibrio tra l'alcol e i tannini, una piacevole morbidezza, una freschezza discreta. Vino dall'indubbio carattere è elegante, con



### Casale dello Sparviero - Castellina in Chianti (SI)

**Chianti Classico DOCG Vigna Paronza Gran Selezione 2012**

Un antico monastero, risalente al 1600, è il luogo dove Ada Andrighetti produce, da 90 ettari vitati, vini per lo più da Sangiovese. Il nome s'ispira agli sparvieri che ancora oggi vi costruiscono il proprio nido. Dopo un affinamento di 18 mesi in barriques d'allier francese e un successivo passaggio di 12 mesi in botte grande, per smussare l'impronta tannica, riposa in bottiglia per almeno altri 6 mesi. Di un colore rosso rubino con riflessi granati intensi ha sentori di ciliegia sotto spirito, ribes, lievii profumi floreali di viola e iris, note di vaniglia. Al palato ha grande struttura e personalità, facendo intuire appieno l'equilibrio dell'annata. Con una trama tannica decisa è fresco al tempo stesso, con un retrogusto di more e tabacco dolce.



### Barone Ricasoli - Gaiole in Chianti (SI)

**Chianti Classico DOCG Brolio 2013**

Barone Ricasoli, cantina simbolo per la creazione della formula del Chianti nel 1872, presenta Brolio Chianti Classico d'annata che può essere senza dubbio definito un vino portabandiera. Il vino (ottenuto da Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%) riposa 9 mesi circa in barrique, tonneau e botte con 6 mesi di affinamento in bottiglia. Il Sangiovese conferisce una pronunciata struttura, intensità di colore; il Merlot porta freschezza, riflessi rubino-violacei; il Cabernet sfumature impenetrabili e un'aromaticità pronunciata. Sin dal primo momento in cui viene versato nel calice si presenta rosso rubino intenso e consistente. All'olfatto ha note di ciliegia, mora matura, poi di liquirizia, con profumi di viola a chiudere. In bocca ha ottima struttura, armonia, complessità, persistenza. Tornano importanti nel retrogusto le sensazioni di frutta rossa matura e spezie.



### Castello d'Albola - Radda in Chianti (SI)

**Chianti Classico DOCG Riserva 2011**

La tenuta, appartenuta in passato a nobili famiglie fiorentine, fa parte delle proprietà Zonin sin dal 1979. L'impostazione data dall'enologo Alessandro Gallo porta i vini a essere all'altezza delle origini prestigiose per la loro eleganza con la scelta di dedicare a ogni vino un diverso terroir con le proprie peculiari caratteristiche. L'affinamento conferisce una bella tonalità rosso granato a questo millesimo ottenuto da una predominanza di Sangiovese con un 5% di Canaiolo. Il naso complesso viaggia da spezie dolci, tra cui la cannella, alla liquirizia e al frutto di una prugna matura, per poi virare su note di erbe mediterranee, di viola, con profumi più evoluti come anice, sandalo e cuoio. L'assaggio ha i tannini ben integrati nel vino, un equilibrio tra freschezza e sapidità, un'ottima persistenza con un retrogusto speziato.



### Dievole - Castelnuovo Berardenga (SI)

**Chianti Classico DOCG 2014**

Una versione di Chianti Classico d'annata, ottenuta da una selezione di 16 parcelle di Sangiovese che rappresenta l'espressione della nuova generazione di Dievole, tenuta fondata nel 1090. L'enologo Alberto Antonini ha voluto esaltare la freschezza e l'armonia con uno stile che vuole essere di ritorno al classico. Una vivace tonalità rosso rubino precede profumi intensi ed eleganti di frutti di bosco rossi, proseguendo poi sulla ciliegia con a chiudere soffi floreali di viola. L'assaggio è ricco al palato, con un ottimo equilibrio tra acidità e tannicità. Nel finale piacevole e persistente, il retrogusto ha ritorni di frutta rossa croccante. Già disponibile, è armonico in tutti gli elementi che evidenziano l'elegante carattere del Chianti Classico.