

# IL CHIANTI, TERRITORIO VITICOLO E PAESAGGIO VITICOLO (ITALIA)

(LE CHIANTI, TERRITOIRE VITICOLES ET PAYSAGE VITICOLES, ITALIE)

*Stefano Mengoli, Dr. For, paesaggista  
scmengoli@tin.it*

## PREMESSA

Il nome Chianti viene citato per la prima volta nei testi verso la fine del XIV secolo, ma il vino così come lo conosciamo oggi, a base di Sangiovese arricchito con Canaiolo e Trebbiano, fu codificato nel XIX secolo dal Barone Ricasoli. L'area del Chianti in origine si estendeva tra Firenze e Siena (ndr, l'attuale area del "Chianti Classico") ma già nel 1726 un bando del Granducato di Toscana allargava la zona di produzione alle terre limitrofe, decisione che fu ratificata nel 1932 da un decreto ministeriale che però al contempo definiva la zona del Chianti Classico e fissò il primo disciplinare di produzione; successivamente giungono il riconoscimento della DOC (Denominazione di origine controllata) nel 1967, e la DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita) nel 1984. Oggi sono riconosciute **sette sottodenominazioni** di Chianti che corrispondono ad altrettante zone geografiche: Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina, Chianti Montalbano, Chianti Colline Pisane, Chianti Colli Senesi e Chianti Colli Aretini. Oggi il vino Chianti, pur avendo la propria personalità, mantiene delle caratteristiche comuni che lo contraddistinguono da altri vini: il bel colore rubino ed il caratteristico profumo vinoso con sentori di mammola. (fig.1)

## IL CHIANTI, TERRITORIO A PAESAGGIO VITICOLO

Il termine Chianti identifica un territorio vocato alla produzione del vino. Un primo indizio per scoprire questo assioma è che già all'epoca degli etruschi, popolo erratico di origine asiatica a cui si devono le prime grandi opere di messa a coltura del territorio, si assistette nel Chianti ad una netta separazione tra terreno coltivato e terreno incolto, una sorta di dialogo tra natura selvaggia e natura benigna che da sempre ha poi contraddistinto il disegno del territorio toscano. Gli etruschi sono stati gli inventori della coltivazione promiscua, una forma evoluta di espressione del sinecismo etrusco che tra vari esempi riporta quella della maritatura tra tralci di vite e le chiome del *Acer campestre*, a significare una convivenza naturale tra "i due mondi" e una forma ideale del territorio. Questa espressione di dialogo tra le "parti" che il Sereni, autore del saggio "Storia del Paesaggio Agrario", ci riporta come essere la componente essenziale della costruzione del paesaggio agrario di Toscana. Un dialogo, il nostro secondo indizio, che ha avuto un marcato sviluppo con la coltura romana dell'ager e del saltus (grazie anche all'introduzione dell'aratro), e che coincise poi con la *grande opera di messa a coltura* del territorio, cioè con quel disboscamento e il conseguente arretramento delle aree di occupazione dei boschi (che sempre più diventano selve per il condizionamento antropico) che sfocerà in un'ordinazione diffusa in campi disegnati dalla "piantata" a colture legnose (che qui sono da sempre la vite e l'olivo). Le testimonianze in pittura (come non richiamare il Lorenzetti e il suo affresco sul buon governo, XIV° sec) ci traducono poi un'intensità e una concentrazione delle sistemazioni del territorio sulla media e bassa collina toscana, giocoforza (per la malsanità della pianura) luogo abitato e interessato da numerosi insediamenti murati.

Vi è poi che in questa parte del territorio toscano, come in altre parti ad onor del vero, nei secoli, si assistette ad una continua ricerca per ottimizzare la disposizione delle colture e la razionalizzazione delle attività agricole, in conseguenza di un'evoluzione delle scienze agrarie (cit. da Accademia dei Georgofili alle Università agrarie); il riferimento è verso quelle forme ingegnose, evolute, di paesaggio agrario, che dal *rittochino* (lett. sistemazione delle colture lungo le linee di massima pendenza, abbandonato poi per l'impoverimento dei terreni) vede l'introduzione delle lavorazioni a traverso per rompere la pendenza dei terreni: a seconda dei casi queste si dividono, ieri come oggi, in *sistemazioni intensive o terrazzamenti* (nelle due varianti del *cigionamento*, con sponda erbosa, e terrazzamento vero e proprio con sponda muro a secco), di cui rientra anche i *lunettamenti*, e in *estensive a cavalcapoggio* e a *girapoggio*, ottenute orientando le fosse e i campi seguendo una disposizione naturale del terreno.

Ne consegue che nei secoli si è verificato un progressivo e costante arricchimento dei caratteri geografici del territorio a cui si vanno ad aggiungere gli effetti della grande riforma agraria del '700, che vede l'introduzione del governo a mezzadria e l'appoderamento delle grandi tenute agrarie; la campagna di collina vide così distribuita la popolazione tra la città murata e i casali, alle ville di campagna si affianca la trama degli edifici rurali, dei relativi orti e giardini, dei viali alberati, dei viottoli "bianchi" e dei canali di drenaggio. Un arricchimento dei caratteri geografici e architettonici di un territorio che nel tempo ha permesso di conservare una forte percezione della vita rurale e che oggi rappresenta il volano ideale per promuovere e produrre un vino e, ma in misura secondaria, un olio, dai forti connotati paesaggistici. (fig.2)

## **IL CHIANTI, I CARATTERI AMBIENTALI**

E' del 1398 il primo documento notarile in cui il nome Chianti appare riferito al vino prodotto nella zona, e già nel '600 le esportazioni per l'Inghilterra non erano più un fatto occasionale. La zona d'origine del Chianti è quella dove da secoli si produce il Chianti Classico, delimitata a nord dai dintorni di Firenze, a est dai Monti del Chianti, a sud dalla città di Siena, a ovest dalle vallate della Pesa e dell'Elsa, lungo le quali corre oggi la superstrada che unisce Firenze a Siena. Le "capitali" del Chianti sono le città di Siena e Firenze e le sue terre si estendono proprio a cavallo tra le due province: si tratta di 70.000 ettari (intera superficie dell'area geografica Chianti) che comprendono per intero i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti, in parte quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa. Assai arduo è ricondurre al limite comunale i tipi di suolo presenti nella zona del Chianti classico: tuttavia si può ugualmente dire che San Casciano in Val di Pesa presenta per lo più galestro, nel territorio di Greve in Chianti è fortemente presente un suolo argillo-calcareo che ritroviamo in tutte le zone di minore altitudine, il macigno costituito per lo più da rocce di arenaria accompagna la dorsale dei Monti del Chianti, l'alberese è presente in misura predominante nella parte centro-meridionale del territorio, il tufo caratterizza gran parte di Castelnuovo Berardenga. I rilievi con forte presenza di arenarie appaiono severi e scoscesi, quelli calcarei hanno forme più rotonde e morbide, ancor più dolci sono le colline con prevalenza di argilla. Ma un dato comune a quasi tutta la zona di produzione del Chianti Classico è la ricca presenza di scheletro, ovvero di ciottoli o sassi, in particolare di galestro.

Il clima è di tipo continentale, con temperature anche molto basse in inverno, al di sotto dei 4-5 gradi, ed estati siccitose e roventi che vedono non di rado superare i 35 gradi centigradi. Discrete sono le escursioni termiche nell'arco della giornata e a ciò contribuisce anche un'altitudine piuttosto accentuata, che dai 250 metri giunge ai 600, superando gli 800 sui Monti del Chianti. Quanto all'andamento meteorologico, le precipitazioni annue si attestano attorno ai 700 - 800 millimetri di pioggia, con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera.

Le caratteristiche del clima, del terreno e delle altitudini, così sfavorevoli per gran parte delle colture agricole, rendono il Chianti una regione vocata alla produzione di vini di qualità.

### **ENOGRAFIA DEL CHIANTI CLASSICO**

Sono circa 7.000 ettari di vigneto quelli iscritti all'Albo della DOCG per la produzione di Chianti Classico. Definita dal decreto del 1932 come la "zona di origine più antica", conferendole un attestato di primogenitura e riconoscendole un'identità tutta particolare, esiste un legame atavico tra l'attuale territorio del Chianti e la zona di produzione riconosciuta originaria per il vino Chianti Classico, dove il termine vuole rafforzare il carattere di originalità e un legame stretto con il suo paesaggio d'origine. La composizione dei vitigni è: sangiovese 75-90%, canaiolo nero 5-10%, trebbiano toscano e malvasia bianca lunga 2-5%, eventualmente altri vitigni massimo 10%; il chianti classico è invecchiato per 7 mesi, mentre la versione riserva prevede un invecchiamento di 38 mesi.)

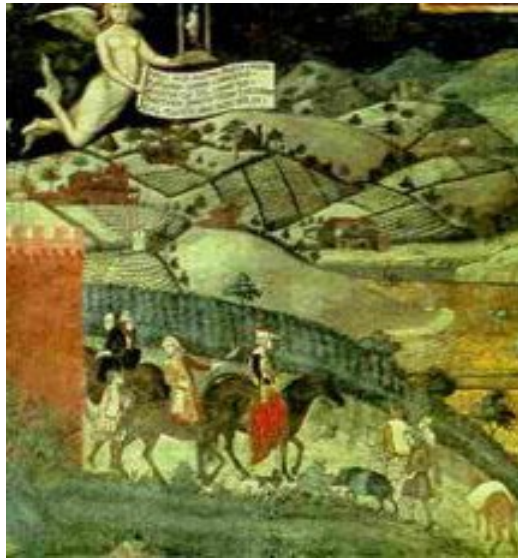


Fig.1 : da *Ambrogio Lorenzetti*, affresco del Buon Governo, XIV° sec., Sienna, Palazzo Comunale



Fig.2 : da *Leonardo da Vinci*, il paesaggio visto dal Monte Albano, XVI° sec

*Alcune immagini del Chianti Classico*

(estratti da sito del Consorzio del Chianti [www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com))



il paesaggio della piantata moderno, con le alte densità di piante ad ha (fino a 10000 piante ad ha)



la relazione con le selve (di quercia, di castagno, di pino), ieri come oggi



l'accostamento con gli edifici rurali e con il cipresso, quest'ultimo costituente un'alberatura strutturale del paesaggio agrario del chianti



un esempio della ricchezza e della diversità del mosaico ambientale del chianti: paesaggio di fiume, i prati umidi e le piantate della collina