Consorzio Olio Extravergine di Oliva Terre del Chianti Classico

Relazione illustrativa sul territorio di produzione e sull'uso locale della denominazione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO (OEOCC).

RELAZIONE ILLUSTRATIVA SUL TERRITORIO DI PRODUZIONE E SULL'USO LOCALE DELLA DENOMINAZIONE:
OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA - CHIANTI CLASSICO

GENESI ED USO LOCALE DELLA DENOMINAZIONE.

1) Identificazione storica del territorio e della coltivazione dell'olivo.

Nella zona centrale della Toscana, a ridosso di quella catena che fino al secolo scorso era chiamata Appennino Etrusco, si estende una zona, definita "Regione del Chianti", gia' segnalata in documenti del 1200 (Libro di Monteaperti; 1260) e geograficamente individuata agli inizi del 1500 (all. 1); la "collocazione", ricavabile sia pure con approssimazione, dalla incisione di Girolamo Bellarmato (1535), la pone nei territori di S.Donato, Radda, Gaiole, Castellina e S. Gusme', tra gli alvei del Pesa, Grieue (Greve) e Arbia.

Nel 1716 i contorni geografici su fanno piu' definiti in occasione del bando di Cosimo III, granduca di Toscana, che identifica ed esclusivamente definisce zona del Chianti quella individuta "dallo Spedalizio fino a Greve; e di li' a Panzano, con tutta la podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioe' Radda, Gaiole e Castellina, arrivando fino al confino dello stato di Siena".

Questo bando riguardava la produzione del vino "Chianti", ed e' fondamentale per fornire una identificazione storica e colturale di un territorio ricco di tradizioni, costumi e produzioni che si sono affermate con il tempo.

Anche la coltivazione dell'olivo ha radici profonde; nella Toscana rinascimentale doveva essere una coltivazione di pregio che veniva "provata" anche oltre i limiti climatici proprio per la finezza del prodotto che se ne poteva conseguire.

Vettori, (Le lodi e la coltivazione degli olivi, I° edizione 1574, IV° 1806), che ha scritto il suo trattato a S. Casciano, indica come zone ottimali per l'olivo "i poggetti

come si vede essere nella Val di Pesa e nelle colline di Pisa"; aggiunge che la pianta "brama luoghi temperati e non troppo freddi" "onde nel Mugello e sotto l'Appennino non viene innanzi questo frutto per la freddura grande."; gia' era quindi noto l'areale delle zone interne, il rischio di insuccesso per limiti climatici e la coltivazione dell'olivo nelle zone gia' tipiche tra le quali l'area nord occidentale e la dorsale controappenninica della zona del "Chianti".

Successivamente il Tavanti (1819) fornisce un elenco delle varieta' di olivo specificatamente coltivate nella zona del "Chianti", gia' configurata quindi anche sotto il profilo olivicolo e ripartita nelle tre zone di: Greve, Panzano e Vaglialli (all. 2), che ricalcano gia' la struttura dell'attuale "Chianti Classico"; anche il territorio della Val di Pesa e' identificato ed in esso, lo stesso Tavanti, tiene separate le varieta' della zona di S. Casciano da quelle di Monte Gufoni e Monte Spertoli.

Storicamente la vite e l'olivo hanno valorizzato il territorio, creato e mantenuto fiorenti comunita' agricole e improntato alla loro coltivazione una zona caratteristica sotto il profilo geografico, colturale e ambientale.

La posizione geografica e le particolari condizioni ambientali favoriscono produzioni di qualita' medio-alta attraverso il secolo scorso e che trovano un favorevole mercato per la vicinanza di importanti citta, (prima Firenze, ma di non trascurabile importanza, Siena e Arezzo).

La costituzione del Regno d'Italia determina un riallineamento delle economie e delle produzioni dei territori che compongono la nuova nazione, ma non tocca gli oli della zona del Chianti, tipici per caratteristiche e consumatori.

Dopo una drammatica serie di disastri nel comparto olivicolo e viticolo (la fillossera nella vite e carestie nel settore dell'olivo per inusitati attacchi di mosca nelle fasce meridionali), lo sviluppo agricolo del nuovo stato esce dalla sua stagnazione solo dopo la prima guerra mondiale; il vino e l'olio sono sempre la principale risorsa della regione Chianti Classico; per il vino in particolare, la diffusione del Chianti come produzione tipica non solo convince le Autorita' a regolamentarne la commercializzazione, ma la diffusione di

questa bevanda sembra divenire, con la pasta, un simbolo nazionale e comunque un prodotto di "consumo" di qualita' medio-alta che ne determina la citazione anche in serie letterarie popolari in lingua inglese tra gli anni '20 e '30.

Nel 1924, con un primo rdl (497/24), si tenta, a livello nazionale, una difesa dei vini tipici, pur senza individuare in modo univoco i territori di produzione. Nello stesso anno si realizza il primo consorzio "per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca di origine". E' in questa occasione che nasce il contestato marchio "Gallo Nero", che e' adottato per una produzione tipica e per il suo territorio.

Nel 1931 il rdl 2/31 introduce il doppio concetto di caratteristiche di "tipicita'" e di "origine" con il quale si individua il "Chianti" con riferimento ad una produzione caratteristica e qualitativamente definita, mentre si concede a Consorzi di individuarne il od i relativi territori; purtroppo un regolamento del 1930, regolamento emanato per l'applicazione della legge, ha ammesso la possibilita' di estendere la "tipicita" anche ai territori limitrofi.

Cosi', nel 1932, (G.U. 209 del 9/9/32) al territorio del Chianti sono assimilate, per tipo di produzione, altre sei zone, ognuna chiaramente identificata nella denominazione del consorzio competente per territorio (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rufina); tutte le zone di produzione, sono geograficamente definite e "determinate" secondo criteri di omogeneita' geografica e tecnologica (All. 3) ed alla regione del Chianti, anch'essa geograficamente descritta, e' attribuito il nome identificativo di "Chianti Classico" proprio per sottolinearne la matrice e l'"originalita'".

Tali divisioni sono state operate da una apposita commissione di tecnici incaricata nel merito; l'opera di tale commissione e' valutabile ancora oggi: ove possibile sono stati rispettati i confini "amministrativi" determinati con i lenti processi storici nei due-tre secoli precedenti, ma ove le condizioni storichee ed ambientali non erano congrue, i tecnici non hanno esitato a dividere territori di uno stesso comune.

Il "Chianti Classico" rappresenta quindi una regione

omogenea per condizioni agropedologiche e per tradizioni e questa zonizzazione, evidente in relazione ai fatti commerciali che sono documentabili per il vino, ha mantenuto identita' specifiche non solo in viticoltura ma, per principio, per tutte le coltivazioni tradizionali, l'olivicoltura *in primis*.

Anche in seguito, negli anni precedenti e successivi alla II° guerra mondiale, lo sviluppo del comparto olivicolo e' meno evidente di quello viticolo, proprio perché piu' vincolato al gusto tipico, ai consumi locali ed alla frammentazione della trasformazione in piccoli frantoi aziendali. Ma, intorno agli anni '60, con lo sviluppo economico migliorano anche il commercio e la distribuzione che, meglio organizzati e superati i confini regionali, rendono l'olio un prodotto di interesse economico sia per il "coltivatore diretto" che per la "azienda agraria", e, nel 1975, viene fondato il "Consorzio per l'olio extravergine d'oliva della zona del Chianti Classico", (All. 4) per garantire ai consumatori "origine, genuinita' e qualita' del prodotto", consorzio che gia' commercializza in bottiglia disegnata, con marchio ed etichetta speciali, in Europa e Nord America; della diffusione di questa produzione pregiata fa' fede anche la rassegna stampa allegata (All.5).

Gia' a quella data i consorziati si sottoponevano, volontariamente, a delle regole produttive e commerciali non molto dissimili nella sostanza dalla struttura richiesta dalla 169/92; nel 1989, con la ripresa delle produzioni dopo il disastro del 1985, lo stesso Consorzio e' rifondato (I° di Dicembre 1989) per adeguarlo alle (allora) nuove normative con il nome "Consorzio per l'olio extravergine di oliva della zona del Chianti Classico - Terre del Gallo nero", e successivamente (08/05/92) assume la attuale denominazione sociale di "Consorzio olio extravergine di oliva - Terre del Chianti Classico".

La coltivazione dell'olivo, le produzioni olearie e l'organizzazione produttiva hanno dunque profonde radici nel territorio; le produzioni sono note ed apprezzate da consumatori tradizionali e abituati a un determinato profilo organolettico per il quale l'olio e' affermato ed e'

operartiva da 18 anni una struttura consortile che, volontariamente si e' sottoposta ad un proprio disciplinare.

Appare importante sottolineare che anche i produttori non associati della zona hanno continuato a commercializzare il loro prodotto con denominazioni similari, continuando, d'altra parte, la consuetudine di vendere l'olio del Chianti Classico come prodotto dotato di una sua propria tipicita'.

2) Le iniziative e le risorse.

I produttori dell'olio extravergine del Chianti Classico, indipendenti e consorziati, hanno sancito con la tradizione e garantiscono le caratteristiche di pregio e genuinita' eseguendo valutazioni organolettiche e analisi fisico-chimiche; il Consorzio sovraccitato dispone di un adeguato laboratorio di chimica, una struttura per la valutazione delle caratteristiche organolettiche e un corpo tecnico per le analisi, gli assaggi e interventi presso le aziende ed i frantoi.

In modo piu' o meno generalizzato sono predisposti programmi di fertilizzazione e di intervento; da un biennio, con la ripresa rilevante delle produzioni, sono state eseguite indagini e controlli sui residui alogenati per gli oli ammessi al commercio con dei marchi.

Operando anche in prospettiva, per fornire indicazioni tecniche e materiale vegetale adeguato per le nuove piantagioni, dal 1988, e' stato impostato un progetto di ricerca e sperimentazione (Chianti Classico 2000) per la viticoltura ed olivicoltura, che si e' sviluppato d'intesa tra il Consorzio, il Ministero della Agricoltura e Foreste, la Regione e l'Universita' di Firenze; nell'ambito di tale progetto per la olivicoltura sono state predisposte piantagioni sperimentali per circa 20 ha per confronti varietali, con introduzione di materiale extraregionale o mediterraneo, confronti tra forme di allevamento e distanze d'impianto, prove di meccanizzazione della raccolta e sempre nell'ambito del progetto e' stata predisposta una rete di stazioni (10) meterologiche in grado di monitorare in tempo reale tutto il territorio, collegate in rete su un elaboratore centrale e operanti dal gennaio 1992; i produttori inoltre hanno agevolato ed incentivato la ricerca, consentendo a chiunque di usufruire di materiale vegetale o mettendo a disposizione parcelle sperimentali.

E' in corso: 1) un censimento delle cultivar presenti in aziende del territorio; 2) l'informatizzazione delle richieste, dei risultati analitici ed organolettici degli oli

per i quali e' stata comunque avanzata richiesta di commercializzazione nell'ambito del consorzio; 3) dei frantoi dalla zona (tipo e capacita').

IL TERRITORIO

1) Lo sviluppo e la geografia.

Ricalcando i confini indicati nel decreto istitutivo della zona individuata per la denominazione del vino, il Chianti Classico si estende su 71.800 ha, dei quali 30.400 in provincia di Firenze e 41.400 in quella di Siena.

Sono interessati i comuni di:

a) provincia di Firenze

Greve in Chianti	per ha	16.900	su	16.900
S. Casciano di Val di Pesa	per ha	8.600	su	10.800
Tavernelle di Val di Pesa	per ha	2.600	su	5.700
Barberino di Val di Pesa	per ha	2.300	su	6.600

b) provincia di Siena

Castellina in Chianti	per ha	9.900	su	9.900
Gaiole in Chianti	per ha	12.900	su	12.900
Radda in Chianti	per ha	8.100	su	8.100
Castelnuovo Berardenga	per ha	10.100	su	17.700
Poggibonsi	per ha	400	su	7.100

Il territorio puo' essere assimilato ad una placca di forma rettangolare con il massimo sviluppo con andamento NW-SE, incernierata dai monti del Chianti che ne costituiscono il confine orientale; a Nord i confini seguono il corso del Greve ed i contrafforti tra Punto Carraie e Poggio Firenze, ad occidente il fiume Pesa e l'Elsa, a Sud le sorgenti dell'Ombrone e il corso dell'Arbia.

Morfologicamente e' una zona di piano elevato (200-500 mslm con zone sino a 650 m) assai scavato, con pendenze non prolungate ma talvolta ripide; la pendenza generale e' SE-NW, come testimoniato dalla direzione dei fiumi che alimentano due bacini imbriferi, quello dell'Arno a Nord, con gli affluenti Pesa, Greve, Ambra, Staggia e quello dell'Ombrone a Sud, con le sorgenti dell'Ombrone stesso ed il suo affluente Arbia.

La orografia determina una notevole complessita' della idrografia di superficie, con corsi d'acqua a regime torrentizio e una notevole difficolta' nel controllo delle acque anche in relazione a specifici andamenti pluviometrici.

In alcune stazioni questo problema e' complicato dalla conformazione dei suoli, appoggiati su consistenti banchi di argille impermeabili che creano numerose sorgenti, certamente una ricchezza ambientale e, nel passato, sintomo di ubertosita' ma che complicano le gestione dei suoli e il controllo delle acque piovane.

2) Il suolo

Geologicamente, il corpo del territorio, articolato sui monti del Chianti, e' uno scudo di scisti argillosi (galestri) con inserimenti di argille scagliose alternate ad alberese ed arenarie calcaree fini; eccezionalmente ai bordi compare arenaria-macigno; nella zona di Nord-Ovest e' inserita una potente banda di argille e marne sabbiose alternate a conglomerati che segue il Pesa, scendendo sin quasi a S.Donato.

Il suolo e' in genere poco profondo, recente, bruno, con struttura che va dall'argilloso-sabbioso (NW) al ciottoloso con medie percentuali di argilla (SE); chimicamente e' caratterizzato da modesta quantita' di sostanza organica, pH subalcalino (>7,5), ridotta presenza in fosforo assimilabile, ben dotato di cationi scambiabili.

Le giaciture di tutto il territorio sono pressoche' totalmente in declivio, con pendenze anche rilevanti che favoriscono l'insediamento di boschi; una situazione pedologica e nutrizionale adatta alle colture prevalenti, che sono appunto la vite e l'olivo, consociate nella tradizionale struttura aziendale : sul crinale dei rilievi e nelle zone piu' alte, povere ed aride e' piantato o e' rimasto l'olivo, mentre dove la curvatura si insella e la profondita' del suolo aumenta, e' preferita la vite.

3) Il clima

I dati disponibili attraverso le rete metereologica del "Chianti Classico" sono ancora troppo limitati temporalmente; pertanto oltre che utilizzare i valori delle temperature ricavati dalla stazione dell'azienda S. Felice (Castelnuovo

Berardenga) (dati 84-91) e della piovosita' della Stazione idrografica di Ferrone (dati 70-82), per estrapolare le caratteristiche generali dell'ambiente si e' fatto riferimento a valori ricavati da stazioni meterelogiche limitrofe al comprensorio del Chianti Classico, specificatamente quelle di S. Giminiano e di Siena (dati 70-82).

Attraverso queste analisi e' possibile definire le caratteristiche metereologiche della zona in relazione a fasi fenologiche e per fattori limitanti.

I principali dati di riferimento sono elencati nella tabella I° (All. 6).

La placca del Chianti Classico e' situata tra le le isoiete dei 700 ed 800 mm; questo dato e' in accordo con quanto indicato in un recente e particolareggiato studio del CeSIA sulla classificazione morfologica e climatica della provincia di Firenze.

La piovosita' aumenta da Ovest ad Est con un chiaro riferimento alla dorsale dei monti del Chianti; la distribuzione media mensile evidenzia un brusco innalzamento della piovosita' tra Agosto e Settembre,con un massimo a Novembre (All.7).

Dopo, lentamente, le piogge diminuiscono di intensita' fino al periodo piu' secco che corrisponde ai mesi di maggio, giugno e luglio; tuttavia in tale periodo le piogge non sono mai completamente assenti anche se' per questo aspetto le zone meridionali mostrano estremi piu' differenziati.

Questo andamento pruviometrico e' favorevole per la crescita della pianta e la contemporanea crescita e maturazione dei frutti, che si trovano un periodo utile limitato da fattori termici, ma completamente utilizzabile poiche' il periodo di stress idrico risulta modesto; infatti, anche calcolando l'acqua accumulata nel suolo pari ad appena 80 mm, in relazione al ridotto spessore del suolo sul quale, di norma, l'olivo e' coltivato, l'autonomia di 40-45 dd sembra sufficiente a salvaguardare le piantagioni da stress gravi, proprio durante il periodo di maggiore lunghezza del giorno e luminosita'.

La contenuta necessita' di apporti idrici supplementari sembra confermata dai calcoli operati sui fabbisogni

determinati attraverso l'evapotraspirazione potenziale (ETP): di fronte ad una piovosita' media di 750 mm, si pongono valori di ETP oscillanti tra i 600 ed i 650 mm.

Il vero problema legato alle piogge e' determinato dall'intensita dell'evento; da settembre a dicembre le precipitazioni possono assumere carattere di rovescio con devastazioni del territorio, erosione dei suoli coltivati, determinando la necessita' di importanti e complesse opere idrauliche di smaltimento controllato.

La fascia termica del territorio e' compresa tra le isoterme dei 13 C° e 14,5 C°; stabilendo per l'olivo 10 C° come temperatura soglia per la crescita e 13 C° per lo sviluppo dei processi legati alla biologia fiorale e alla maturazione dei frutti, la zona e' nel limite "minimo" della crescita e fruttificazione; probabilmente l'insediamento e la produttivita' dell'olivo in una fascia cosi' marginale e' merito della estate, con giornate molto lunghe e luminose, che permette al legno di indurirsi ed al frutto di crescere ed iniziare la maturazione.

In allegato (All.8) e' illustrato l'andamento medio mensile delle temperature; solo ad Aprile si determinano condizioni idonee per la crescita e a Maggio quelle per la produzione.

Il ritardo nella partenza e', in parte, riguadagnato con l'Ottobre, di norma mite anche se piovoso; a Novembre le temperature cadono bruscamente e la stagione vegetativa dell'olivo puo' considerarsi conclusa.

L'inverno e' freddo e le temperature medie rimangono per oltre 3 mesi sotto gli otto gradi; il rischio di gelate si estende (All. 9) da Novembre ad Aprile, con gelate "profonde" nei mesi di Gennaio e Febbraio; non sono infrequenti abbassamenti oltre -10; a titolo esemplificativo si riportano in schema i dati giornalieri della zona di S. Felice (Castel Nuovo Berardenga) (All. 10) e la rappresentazione grafica della "escursione probabile delle temperature minime" nel corso dell'anno (All. 11).

Il freddo, che periodicamente distrugge la coltivazione dell'olivo e che quasi annualmente, a macchia di leopardo, esige tributi, potrebbe essere d'altra parte un regolatore naturale della produttivita'; certamente, per i cicli termici

estivi ed invernali, dovuti anche alla distanza dal mare, la presenza della "mosca" delle olive e' ridotta, e quando si verifica un attacco, il parassita risulta facilmente controllabile.

LE PRODUZIONI

1) La coltivazione

Dei 71.800 ha che costituiscono il territorio, 33.000 sono coltivati, 33.000 sono tenuti a bosco ed i restanti 5.800 derivano dal coacervo di non coltivato, fabbricati, strade, resedi ecc..

Della porzione coltivata, vite ed olivo coprono circa il 50%, con 8.000 ha investiti ad olivo (oltre il 10% del territorio), anche se solo in parte in coltivazione specializzata (2400 ha, pari al 30% con tendenza all'aumento).

Le piantagioni sono vecchie, in massima parte tradizionali, derivanti per lo piu' dalla ricostituzione di piante preesistenti alla gelata del 1985; la parte rinnovata non raggiunge il 10% della superficie ed e' solo una frazione dell'oliveto specializzato.

Sotto il profilo agronomico la pianta valorizza il suolo piu' declive e marginale, con una ridotta presenza di piantagioni in terreni piu' fertili, consacrati alla vite; le accurate lavorazioni sono le pratiche agronomiche piu' seguite, mentre la potatura e la raccolta sono in situazione sempre piu' precaria.

La forma di allevamento piu' diffusa e' il vaso policonico, talvolta basso in zone ove la chioma e' stata ricostituita; nelle piu' moderne piantagioni non mancano le forme a cespuglio e a monocono, mentre sono solo residui i tentativi di allevamento "a palmetta".

Le distanze di piantagione sono molto variabili, oscillando da un 6X3m in alcuni ha. di recente impianto eseguiti secondo i principi del "sesto dinamico", fino a oltre il 10X10m o distanze maggiori per impianti tradizionali e/o consociati.

Supponendo una "densita' media" di 150 p/ha, molto elevata in relazione alla percentuale di oliveti tradizionali presenti, la stima della consistenza del patrimonio olivicolo dovrebbe portare intorno a 1.200.000 piante, valore coerente con la determinazione amministrativa di coltivazione che pone il numero delle piante a 1.098.259, suddivise in 13.658 appezzamenti.

I dati delle produzioni sono a tutt'oggi molto incerti, poiche' il territorio non e' ancora assestato dalle conseguenze della gelata. Le produzioni pregelata erano intorno a 2.000 tonnellate nelle migliori annate, poco meno del 10% del totale della Regione, ma con le nuove piantagioni tale soglia puo' essere superata.

Oltre al clima, contribuisce alla tipicizzazione del prodotto la tecnica colturale: buona lavorazione del suolo, tutto sommato modestissimi interventi di fertilizzazione ma soprattutto una raccolta precoce di frutti sani staccati dalla pianta; un freddo importante deteriorerebbe le caratteristiche dell'olio e quindi proprio quei motivi climatici che determinano il danno sulla pianta e, di fatto, impediscono all'olivo di estrinsecare la massima produttivita', hanno invece obbligato a seguire regole che migliorano le caratteristiche del prodotto.

I trattamenti antiparassitari sono molto contenuti o, qualche anno, del tutto assenti.

Tra i parassiti, e' buona norma intervenire contro il fungo "occhio di pavone" al quale le cv locali sono sensibili; tra gli insetti e' presente la tignola che sporadicamente danneggia la fioritura e spesso incide sulla cascola di settembre, ma contro la quale non viene praticato alcun intervento, e talora si presenta la mosca; in questo caso sembra sufficiente, ma necessario, un trattamento precoce per conservare al frutto quel carattere di freschezza che perderebbe anche per una modesta infestazione. In diverse aziende e' iniziato un monitoraggio di questo parassita per procedere, in casi di presenza di quantita' definite di parassita, ad interventi con esche, che abbassano le quantita' di uso degli insetticidi e hanno una ridottissima azione sull'ambiente; tuttavia questo insetto e' presente solo alcuni anni e solo nelle fasce piu' "basse" e miti.

In passato sono anche state segnalate importanti infestazioni di cocciniglia; dal dopo-gelata questo insetto e' rimasto isolato su poche aree e per ora non sembra necessario alcun tipo di intervento.

Quindi la zona sembra interessante per la possibilita' di procedere verso una intensificazione della produzione senza

aumentare la pressione sul territorio sia come interventi che come quantita' e tipo di sostanze immesse, elevando ulteriormente gli standard qualitativi

Gli attuali oliveti risultano di ridotta produttivita' sia perche' esistono limiti climatici sia per l'abitudine alle raccolte precoci, che determinano rese oscillanti tra il 16 ed il 20%; nell'insieme quindi la produzione prevista non dovrebbe superare i 12 kg/olive/pianta, cioe' intorno a 2kg di olio per ceppo; per l'attuale struttura e numero di richiedenti, la produzione non dovrebbe eccedere le 1.000 T, che solo gradualmente arriveranno alla certificazione.

2 Le varieta'

E' accertato in questo ultimo triennio che a determinare le caratteristiche anche organolettiche dell'olio, influisce in modo determinante la cultivar, tuttavia il riconoscimento degli standard varietali dell'olivo in uso nelle diverse zone trova un serio ostacolo nell'eta' delle piantagioni, ove nomi locali, sinonimie e generalizzazioni errate hanno creato confusione ed equivoci.

Dal Tavanti, all'inizio del 1800, al Pecori, all'inizio di questo secolo, al Bracci, immediatamente prima della II° guerra mondiale, i nomi presenti negli standard varietali sono diversi pur essendo le medesime piantagioni.

Ammettendo che nel "Moraiolo" possano confluire alcune cultivar assurgenti, di colore cupo, con frutto "scuro" e di piccole dimensioni, quali "Morello", Morinello", nel "Frantoio" cv a portamento piu' espanso e frutto piu' grosso, tardivo, di forma gocciata, quali il "Comune", il "Correggiolo", l'"Infrantoio" e il "Pendagliolo" (per la provincia di Siena), ed infine nel "Leccino" si include il "Razzolo" e similari, riunendo tutti gli altri, con il "Pendolino", confuso con il "Piangente" e talora il "Pendaglio" nella unica categoria degli "impollinatori", il quadro che si ricava da un censimento di 435.588 piante, censimento effettuato sulle domande di adesione al consorzio per la denominazione di origine, e' il seguente:

Frantoio 46,3%
Moraiolo 31,4%
Leccino 10,7%
altri 11,6%

Negli "altri" e' incluso un 2% di Pendolino di sicura attribuzione e probabilmente un ulteriore 2% di "Piangente"; sono reperite in modesta quantita' piante di "Morchiaio" e di "Madonna dell'Impruneta" , e, nelle piantagioni piu' recenti, poco "Maurino" e "Frangivento". Alcune cv sono curiosita' o recenti introduzioni ("Leccione" e "Maremmano"), ma un 5% abbondante non e' proprio attribuibile; un altro dato notabile e' la ridotta presenza del "Leccino", presente in misura apprezzabile solo nelle piantagioni relativamente nuove.

Per le nuove piantagioni molto si dovra' puntare sul "Frantoio" prima di disporre di informazioni sicure per un adeguato standard varietale.

3) La trasformazione

Sul territorio operano 14 frantoi, dei quali 10 contoterzisti e 4 aziendali (All. 12); la capacita' oraria media supera i le 50 T/h in olive (Max. teorico 120.T/h); alcuni frantoi sono di tipo tradizionale, con modesta velocita', mentre altri sono molto recenti e talora appaiono persino sovradimensionati.

In una stagione di molitura di appena 40 dd tra il 2 Novembre e il SS. Natale sono lavorabili ordinariamente piu' di 16.000 T di olive, pari a piu' di 3.000 T. di olio; appare poco servito il territorio occidentale che fa' capo ai comuni di Tavernelle e Barberino, che attualmente gravita verso Nord.

I frantoi sono gia' in relazione con produttori qualificati e il Consorzio del Chianti Classico che, dal 1975 ha stabilito norme specifiche per le cure del prodotto da trasformare e, dal 1990, conduce indagini "a campione" sulla conduzione delle strutture ed idoneita' delle caratteristiche del prodotto, prelevato ai frantoi durante la campagna olearia da tecnici del Consorzio stesso. Nell'attivita' da prevedere per l'applicazione della 169/92 si deve inserire in qualche modo una verifica delle condizioni della trasformazione.

4) Il prodotto

L'olio ottenuto nella zona del "Chianti Classico" e' storicamente di bassa acidita'; questo spinge i produttori a richiedere la denominazione di origine controllata per il solo prodotto "Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico".

Le ragioni colturali ed ambientali che hanno determinato questa produzione sono state precedentemente illustrate.

Ma altre caratteristiche accompagnano il prodotto.

Per l'aspetto si segnala il colore particolare, verde brillante con sfumature ambrate, soprattutto quando la cultivar costituente principale e' il "Frantoio", verde assai diverso da quello che si ottiene aggiungendo foglie e che con il tempo assume un tono dorato, piu' chiaro per oli costituiti in prevalenza di "Moraiolo".

Sotto il profilo aromatico e' molto intenso il profumo di "olio di oliva" senza molti altri attributi; questo non solo deriva dallo standard varietale ma dall'epoca di raccolta (e probabilmente dall'andamento climatico), nonche' dai sistemi di frangitura; e' un profumo penetrante quando l'olio e' fresco e ancora intenso dopo un anno di conservazione.

La composizione chimica di quest'olio e' contraddistinta da elevato tenore di acido oleico (>75%) e basso di acido stearico (<2%) e palmitico, da cui la "leggerezza" e la capacita' di rimanere liquido anche a bassa temperatura.

Mediamente dotato di insaponificabile (1%), presenta un contenuto di composti secondari in diminuzione con l'epoca di raccolta delle drupe; oli derivanti da raccolte precoci sono piu' ricchi in steroli e CMP.

A proposito di questi ultimi composti, che sarebbero i principali fattori delle note gustative, gli oli sono mediamente dotati, 150-200 ppm espressi come acido caffeico, ma con equilibri interni alla famiglia ancora non noti, ma caratteristici della interazione cv-maturazione-estrazione.

Per la valutazione del profilo organolettico, solo nell'ultima campagna e' stato adottato il sistema COI, mentre per le campagne precedenti i sistemi erano solo simili; per cui essendo i guidizi di per se "soggettivi" i dati non sono

cumulabili; tuttavia si puo' estrapolare un ideotipo dell'olio del Chianti Classico":

Fruttato (verde)	2-4
Verde (erba)	0-3
Amaro	1-4
Piccante	1-3

E' presente talora il "sapore di carciofo".

E' quindi un olio gustoso, amaro e piccante che trova consenso in consumatori educati a questi sapori; e' attualmente impossibile approfondire ulteriormente l'aspetto organolettico per mancanza di riferimenti comuni.

Per superare i limiti di questo tipo di panel e' allo studio un sistema basato sul medesimo metodo ma piu' mirato a valutare i pregi o meglio a misurarli separatamente; questo e' indispensabile in vista di una maggiore diffusione delle informazioni sulle caratteristiche del prodotto, il cui gusto, ben noto agli esperti ed ai consumatori attuali, non puo' essere edeguatamente descritto con gli attuali strumenti normativi.

Tuttavia va' sottolineato che con il metodo COI e' stato possibile "dimostrare" ad alcuni produttori e sotto il profilo pratico, la non idoneita' di alcuni interventi suggeriti da una tradizione che derivava da dure necessita'; ed ancora grazie a questo metodo si intercettano oli modificati da eventi imprevisti e involontari, con caratteristiche tali da danneggiare l'immagine del prodotto.

Sugli oli per i quali e' richiesta la commercializzazione in bottiglia del Consorzio sono condotte anche analisi su i "residui", limitatamente ai composti alogenati, cercando di distinguere, nei casi nei quali il valore e' nella fascia di guardia, tra i residui di coltivazione, quelli introdotti nella trasformazione e un inquinamento di fondo che per ora e per i soli alogenati ricercati, non compare nelle zone campionate.

LE RICHIESTE

In allegato alla presente relazione che, individuando un territorio, ne illustra la produzione tipica dell'olio di oliva con l'uso locale della denominazione, e' una proposta di disciplinare ed un elenco delle aziende che hanno avanzato richiesta per la denominazione di origine controllata.

Le aziende richiedenti sono 179 su un totale stimato di circa 500-600 organizzate nella zona, pari al 30-35%; esse rappresentano la produzione di 435.588 piante, il 39,7 % di quelle dichiarate coltivate nella zona, quindi all'incirca il 40% della produzione anche senza individuare altri parametri, tutti opinabili.

La proposta di disciplinare e' stata sviluppata nella lettera della legge e senza riferimenti e precedenti; rimane sempre aperta la possibilita' di introdurre miglioramenti attraverso opportune discussioni e suggerimenti che le Commissioni regionale e nazionale, appositamente nominate, potranno suggerire.

novembre 1993