



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

## L'olio DOP Chianti Classico

### ➤ Il Consorzio Olio Chianti Classico e i venti anni della DOP

E' al 1975 che risale la nascita, come organizzazione volontaria, del primo Consorzio dell'Olio Extra Vergine di Oliva prodotto nel territorio del Chianti Classico. Una struttura che, fin dall'inizio, si è data severe regole produttive finalizzate ad ottenere un prodotto tradizionale e di qualità superiore.

Poi è arrivato il traguardo **dell'anno 2000**: l'olio prodotto nelle colline del Gallo Nero ha ottenuto il riconoscimento, a livello europeo, **della certificazione DOP**, proprio per quelle specifiche caratteristiche chimiche e organolettiche che gli derivano e **che lo legano indissolubilmente al proprio territorio di origine**. A distanza di venti anni, l'olio DOP Chianti Classico è ancora una piccola nicchia produttiva, ma di qualità elevatissima.

### ➤ Il Disciplinare della DOP

Il disciplinare di produzione dell'Olio DOP Chianti Classico impone regole operative precise, il cui rispetto garantisce il raggiungimento degli obiettivi qualitativi. A titolo di esempio, ricordiamo alcuni aspetti che sono garanzia di qualità per il consumatore:

- i frutti raccolti devono essere lavorati rapidamente dopo la raccolta e in impianti che consentano di controllare la temperatura;
- tutto l'olio DOP del Chianti Classico viene estratto "a freddo" (la temperatura di lavorazione non supera i 27°C);
- l'80% delle olive che possono generare un olio DOP Chianti Classico derivano dalle quattro varietà principali della zona di produzione (Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo);
- tutte le bottiglie devono obbligatoriamente riportare l'annata di raccolta delle olive in etichetta ed essere identificate da un contrassegno numerato;
- il contrassegno numerato corrisponde ad un certificato di analisi chimica ed organolettica. Tutti gli oli DOP devono essere analizzati prima di essere imbottigliati mentre questo non è un obbligo per gli oli extravergini italiani o stranieri, non certificati.

"Come olivicoltori del Gallo Nero abbiamo affrontato numerose difficoltà per portare avanti la campagna 2020 e quella 2021, non da ultime quelle organizzative in tempo di pandemia, ma i nostri sforzi sono stati ripagati da oli straordinari dal punto di vista organolettico; – dichiara il **Presidente Gianni Pruneti** – con orgoglio abbiamo scelto consapevolmente la strada della qualità, nonostante l'incertezza della congiuntura economica, e abbiamo sempre sostenuto la ristorazione e il turismo enogastronomico come punta di eccellenza del buon vivere a tavola. Confidiamo che la battuta di arresto subita questi due settori sia ormai sorpassata: noi saremo, come sempre, al fianco dei nostri



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

interlocutori sui mercati per promuovere l'unicità di questo prodotto eccezionale che è l'Olio DOP Chianti Classico."

➤ **UN PO' DI NUMERI (al 30 settembre 2021)**

- N° soci iscritti al Consorzio Olio DOP Chianti Classico nel 2020: 208

- N° ettari olivetati iscritti nel 2020: 3258

- N° olivi iscritti nel 2018: 379.871

Litri di olio DOP Chianti Classico certificati imbottigliati:

Anno di raccolta	Quantità imbottigliata	Anno di raccolta	Quantità imbottigliata	Anno di raccolta	Quantità imbottigliata
1999	52.400	2000	91.896	2001	139.882
2002	117.942	2003	58.927	2004	121.144
2005	123.725	2006	125.535	2007	82.926
2008	139.383	2009	123.787	2010	141.518
2011	137.169	2012	126.516	2013	111.413
2014	117.635	2015	50.934	2016	91.651
2017	96.515	2018	123.714	2019	63.437
2020 al 30/09/2021	114.961				

**Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico**

fiorentini@chianticlassico.com

Silvia Fiorentini – Caterina Mori

Tel. 055 8228522 – 055 8228558

Facebook: Chianti Classico

Twitter: chianticlassico

Instagram: chianticlassico