



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

COMUNICATO STAMPA

OLIO DOP CHIANTI CLASSICO – ANDAMENTO STAGIONALE 2022

Barberino Tavarnelle, 22 settembre 2022 - Gli oliveti della zona del Chianti Classico e in particolar modo i nuovi impianti degli ultimi dieci anni, si stanno dimostrando più forti e resistenti del lungo periodo di siccità che ha caratterizzato la lunga estate 2022.

Infatti, dopo una stagione favorevole per la fioritura e la conseguente allegagione, stagione caratterizzata da piogge non abbondanti, ma ben distribuite in primavera e da temperature in sintonia con le medie del mese di maggio, dalla prima settimana di giugno non si sono avute più piogge significative fino alla metà di agosto, con il rischio di assistere a cascola dei frutticini in accrescimento, che invece si è dimostrata molto contenuta.

I due mesi e mezzo di quasi totale siccità, unita a temperature massime oltre i 40 gradi centigradi, hanno invece favorevolmente contribuito ad impedire attacchi della Mosca dell'Olivo, che sappiamo essere inibita nella sua azione riproduttiva degli adulti quando si verificano in pochi giorni accumuli termici superiori ai 31 gradi per almeno 70 ore, anche non consecutive.

La ripresa di piogge significative dal giorno di Ferragosto ha permesso alle olive di crescere in dimensioni e recuperare i ritardi di sviluppo causati dal lungo periodo di alte temperature e assenza di precipitazioni.

Il risultato che si può desumere ad oggi, a circa un mese dall'inizio della Campagna di raccolta, è quello di poter prevedere un'annata di buona produzione quantitativa e di ottima qualità delle olive per l'assenza di attacchi di Mosca, a dimostrazione di quanto l'eccellente sapienza colturale del territorio e l'utilizzazione di ottimo materiale vivaistico siano ormai dei dati di fatto.

Non possiamo per ora prevedere con certezza come sarà l'olio che uscirà dai nostri frantoi, molti dei quali rinnovati completamente negli ultimi anni, ma sappiamo che olive sane, raccolte e lavorate in giornata da impianti moderni ed efficienti non potranno deludere i nostri produttori, i consumatori più attenti alla cura della qualità e il mondo ampio della ristorazione.

LA DOP 2021 - L'andamento stagionale dell'annata 2021 è stato abbastanza regolare. Le piogge del periodo primaverile fornito una riserva idrica importante per affrontare i mesi estivi più siccitosi. L'unico fenomeno che si è potuto rilevare, nel periodo primaverile, è il lieve ritardo nella fioritura, dovuta ad alcuni giorni dopo Pasqua che hanno fatto registrare temperature sotto la media stagionale, fermando momentaneamente lo sviluppo vegetativo nelle aree più fredde del Chianti Classico.



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

L'estate è stata asciutta con solo qualche sporadica pioggia nel mese di agosto, ma le riserve idriche accumulate nel periodo primaverile hanno permesso di evitare stress eccessivi delle piante; per quanto riguarda le temperature, l'andamento dei mesi estivi è stato abbastanza regolare senza eccessive ondate di calore. Inoltre, a partire dalla fine del mese di agosto le temperature, pur rimanendo abbastanza alte durante il giorno, si sono abbassate notevolmente negli orari notturni. I tempi della vendemmia 2021 sono stati lievemente precoci rispetto quelli delle ultime annate, con l'inizio della raccolta intorno alla metà di settembre, per andare a concludersi a metà ottobre.

La produzione 2021 non è stata abbondante, a causa del ritardo nell'allegagione, ma l'Olio DOP 2021 presenta intense note verdi e amarognole, caratteristiche della denominazione, con spiccati sentori di carciofo fresco e di mandorla verde. Il dato tecnico più interessante è senz'altro l'eccezionale valore dei polifenoli, componenti essenziali in un olio di qualità, e di grande importanza per la nutrizione.

“Nonostante le difficoltà, gli olivicoltori del Chianti Classico sono stati in grado di produrre un olio DOP elegante e complesso, - dichiara Gionni Pruneti, Presidente del Consorzio Olio DOP Chianti Classico – hanno giocato un ruolo essenziale, come in ogni campagna e ancor di più in quelle più complesse, la **grande cultura olivicola di questo territorio, l'attenzione al prodotto, e le innovazioni** che negli ultimi anni stiamo sviluppando per migliorare le tecniche di campo e di frantoio. Il momento della raccolta è anche un momento di grande attenzione da parte della ristorazione, che ha dimostrato un rinnovato interesse verso la nostra DOP dopo il rallentamento del settore degli ultimi due anni”.

N.B. Il Consorzio confida nella professionalità della Stampa a cui è indirizzata questa comunicazione perché il nome della denominazione “Chianti Classico” non venga modificato o abbreviato.

Scrivere “Chianti” al posto di “Chianti Classico” significa cambiare radicalmente la notizia che stiamo comunicando. Questi due nomi, infatti, rappresentano due DOCG con territorio di produzione, storia e consorzi distinti e separati.

Se si vuole trovare una locuzione alternativa a “Chianti Classico” suggeriamo l'uso della parola “Gallo Nero”, simbolo iconografico e sinonimo della DOCG “Chianti Classico”.

Grazie per l'attenzione.

Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico

fiorentini@chianticlassico.com

Facebook: Chianti Classico

Twitter: chianticlassico

Instagram: chianticlassico