



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

COMUNICATO STAMPA

**LA DOP CHIANTI CLASSICO 2023**

*16 ottobre 2023 - L'andamento stagionale*

Come in buona parte della nostra Penisola, anche in Chianti Classico la primavera 2023 è stata molto più piovosa di quelle degli ultimi anni. Due le conseguenze principali: da una parte si è potuta ricostituire nel terreno una riserva idrica sufficiente ad affrontare la successiva estate siccitosa, dall'altra i molti giorni consecutivi di pioggia nel momento della fioritura dell'olivo hanno, in alcuni casi, ridotto la possibilità di ottenere un pieno carico di frutti.

Nei mesi estivi, le temperature alte e prolungate hanno contrastato possibili attacchi massicci di mosca dell'olivo, per cui quasi ovunque non è stato necessario ricorrere ad interventi di prevenzione. Fino ad oggi, infatti, non si sono registrati danni significativi sulle olive per via della mosca, e l'aspetto qualitativo delle olive ci fa essere ottimisti sulla qualità dell'olio DOP Chianti Classico 2023.

Le cinque varietà più importanti del nostro territorio (Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino e Leccio del Corno), hanno reagito in modo diverso alle varie vicende stagionali che abbiamo illustrato: Frantoio, Correggiolo e Leccio del Corno sono arrivate ad un mese dall'inizio della raccolta con buone quantità di olive sulle piante, Moraiolo con produzione media e il Leccino che risulta avere una stima di produzione inferiore alle medie degli ultimi cinque anni. Da notare che la varietà Leccino è la seconda meno diffusa in Chianti Classico tra le cinque principali enumerate.

Dato tale percorso stagionale, possiamo presumere che la quantità di olive che saranno prodotte nel 2023 risulterà dello stesso ordine di grandezza dello scorso anno e superiore alla produzione 2021. L'apertura dei Frantoi, per l'inizio delle operazioni di lavorazione delle olive, è prevista proprio in questi giorni.

“Come già successo in passato, gli oliveti della zona del Chianti Classico si sono dimostrati robusti e resilienti di fronte ad un andamento stagionale particolare (copiose piogge in primavera e estate torrida e siccitosa)” - dichiara Gianni Pruneti, Presidente del Consorzio Olio DOP Chianti Classico. “Anche quest'anno abbiamo potuto constatare che l'attenzione alle novità, negli oliveti e nei frantoi, gli adattamenti culturali ad un clima ormai modificato e la consolidata cultura olivicola, giocano un ruolo fondamentale nella produzione di un prodotto così qualitativo, come è la DOP Chianti Classico”.

**La nuova cultivar della DOP del Chianti Classico: Leccio del Corno**



CHIANTI CLASSICO

---

OLIO DOP

La Cultivar Leccio del Corno è da poco entrata nel Disciplinare di produzione dell'Olio DOP Chianti Classico come una delle cinque cultivar principali (dopo "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo" e "Leccino") che in ambito aziendale deve andare a costituire, da sola o insieme alle altre quattro, un minimo dell'80% dell'Olio DOP Chianti Classico presentato in forma "blend".

L'origine del nome deriva dall'individuazione di alcune piante di questa cultivar, allora senza nome preciso, presso la Fattoria del Corno, storica Azienda Agricola situata nel comune di San Casciano in Val di Pesa (FI), notate dal Prof. Morettini, titolare della cattedra di Coltivazioni Arboree presso la Facoltà di Agraria di Firenze, per la loro particolare resistenza al freddo dopo la gelata del 1929.

Pianta di media vigoria e portamento espanso, si adatta, con le dovute attenzioni in potatura, anche ai nuovi impianti intensivi; presenta buona produttività con bassa alternanza di questa negli anni, resistenza ottima a malattie e agli eccessi climatici (gelo e siccità).

La maturazione è tardiva e scalare sulla pianta, per cui resiste alla maturazione precoce dovuta ai caldi estivi prolungati e permette di mantenere fino al termine della raccolta una buona percentuale di olive ancora verdi. La resa in olio è media, variando a seconda dello stato di maturazione delle olive tra il 12 e il 17%.

L'olio monocultivar DOP Chianti Classico che proviene da olive Leccio del Corno si presenta all'olfatto di un fruttato di media intensità, decisamente erbaceo con sfumature di mandorla e carciofo. Al gusto si esprime con note all'ingresso morbide, passando in crescendo a sentori erbacei freschissimi con chiusura piccante e amara che conferisce una personalità generale molto decisa. In cucina si abbina benissimo a minestre e zuppe della tradizione toscana, ma è anche adatto per condire a crudo insalate verdi e rosse. Perfetto per il pinzimonio.

**Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico**

fiorentini@chianticlassico.com

Silvia Fiorentini

Tel. 055 8228522 – 348 8278802

Facebook: Olio DOP Chianti Classico