



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

COMUNICATO STAMPA

IL CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO COMPIE 50 ANNI

Firenze, ottobre 2025 - Il Consorzio che promuove e tutela la DOP verde del Chianti Classico compie mezzo secolo. E' stato infatti costituito nel lontano febbraio del 1975 sulla scia dell'omonimo Consorzio di tutela del vino. Dal 2000 (anno di riconoscimento della DOP per l'olio) valorizza e promuove l'olio del Gallo Nero, seguendo gli stessi criteri qualitativi che da 25 anni stabiliscono se un olio extravergine può fregiarsi della prestigiosa denominazione Chianti Classico DOP. Quest'anno decorrono infatti 5 lustri dalla nascita della prima DOP Olio toscana.

Il Consorzio Olio DOP Chianti Classico assiste i produttori nel loro costante sforzo rivolto alla creazione di un prodotto che mantenga sempre alti livelli in quelle componenti che partecipano attivamente alla salvaguardia della nostra salute e regalano al prodotto profumi e sapori "unici ed identitari". Caratterizzato prevalentemente da un gusto di fruttato, sentori di carciofo crudo, erba fresca, mandorla amara e gradevolmente piccante al palato, l'olio DOP Chianti Classico è frutto ed espressione del territorio in cui viene prodotto dai 181 soci del Consorzio.

L'attività del Consorzio Olio DOP Chianti Classico non si esaurisce però tra gli olivi e nei frantoi, ma allarga il suo raggio d'azione in altri ambiti, promuovendo l'extravergine del Gallo Nero attraverso eventi scientifici e divulgativi in giro per il mondo. A ciò si unisce un'attività di formazione, su temi utili alla crescita professionale, che durante l'anno trascorso ci ha visto realizzare seminari e attività formative nelle aziende.

"A distanza di mezzo secolo dalla sua fondazione, il numero dei soci del Consorzio è cresciuto – ricorda il Presidente Gionni Pruneti - ma gli obiettivi che ci accomunano sono gli stessi di allora: proteggere l'olio che nasce da una regione altamente vocata e di rara bellezza e valorizzarne le caratteristiche identitarie legate ad un territorio unico, accompagnando gli olivicoltori nell'affrontare i mercati di tutto il mondo sotto l'insegna comune del Gallo Nero."

L'OLIO DOP 2024

Caratteristiche - La produzione di olio Chianti Classico 2024 è stata eccellente sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Tutte le cinque varietà di olivo più importanti della nostra Denominazione hanno reagito in modo univoco ad un andamento stagionale risultato ottimale per la coltivazione dell'olivo: Frantoio, Correggiolo, Leccio del Corno, Moraiolo e Leccino, pur nelle diverse epoche di maturazione che ciascuna presenta, hanno avuto ottimi rendimenti produttivi. Gli oli prodotti in ottobre sono risultati ricchi di profumi e sapori riconducibili a sensazioni vegetali erbacee, freschi e leggeri e con piccante intenso al palato, mentre gli oli di novembre hanno assunto maggiore complessità sensoriale e aromaticità, esprimendosi



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

anche con tonalità amare e piccanti più complesse e persistenti. Il 2024 ha visto la seconda annata di uscita in bottiglia di oli della varietà Leccio del Corno utilizzata in purezza come monocoltivar DOP Chianti Classico e sono state numerose le aziende che hanno prodotto olio con questa antica cultivar del nostro territorio, recentemente valorizzata.

E nel 2025...? – I frantoi hanno iniziato la loro attività dalla metà del mese di ottobre, per cui nel momento in cui scriviamo sono appena disponibili i primi oli della nuova annata. Annata che si è caratterizzata per un andamento climatico molto diverso dalla precedente: inverno con pochi giorni di freddo intenso e mesi estivi con soli due picchi di caldo intenso, a fine giugno-inizio luglio e durante la settimana di Ferragosto. Si prevede una quantità leggermente inferiore alla produzione del 2024 (che è stata la più alta dal 2021) e una qualità sempre di alto livello, in sintonia con le accurate gestioni degli oliveti e nei frantoi che contraddistinguono da sempre i Soci del Consorzio Olio DOP Chianti Classico.

- N° soci iscritti al Consorzio Olio DOP Chianti Classico nel 2025: 181
- N° ettari olivetati iscritti nel 2025: 2756,75

Anno di raccolta	Quantità imbottigliata (litri)		Anno di raccolta	Quantità imbottigliata (litri)		Anno di raccolta	Quantità imbottigliata (litri)
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	115.316		2021	64.792		2022	80.331
2023	56.769		2024 (al 30/09/25)	84.410			

Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico

fiorentini@chianticlassico.com

Silvia Fiorentini – Caterina Mori

Tel. 055 8228522/58 – 348 8278802

Facebook: Olio DOP Chianti Classico