

NEL BICCHIERE**Il «Chianti Governo», fresco e fragrante****ANDREA GRIGNAFFINI**

■ Oggi facciamo un passo indietro nella storia dell'enologia Toscana con una tecnica di produzione molto antica ma ancora in auge nel disciplinare di produzione del Chianti. Questo procedimento è stato poi rielaborato e applicato tra il 1834 e il 1837 dal Barone Bettino Ricasoli che gli permetteva di «ottenere un vino rosso piacevole e di pronta beva che sarebbe poi diventata la base della composizione ufficiale del vino Chianti: 70% di Sangiovese, 15% di Canaiolo e 15% di Malvasia e l'applicazione della pratica del governo all'uso Toscano».

Una pratica, quella del «governo» ancora consueta che prevede poco prima della vendemmia, la raccolta di una parte dei grappoli più

integri e maturi, meglio se di Sangiovese, sistemati su graticci per circa sei settimane, fino all'appassimento. Dopo la pigiatura, il mosto si aggiunge al rimanente vino già fermentato, iniziando così una nuova fermentazione che arriverà alla primavera. Solo se a primavera si aggiungeranno altre uve appassite si parlerà di «rigoverno», che permetterà di ottenere un vino rosso rubino tendente al violaceo con profumi fruttati e vinosi e un gusto piacevole, delicato, fragrante.

Ora ci trasferiamo in un'oasi naturale fra le più belle al mondo a Castellina in Chianti, zona storica nella produzione di Chianti Classico presso la famiglia Cecchi. Un lungo viaggio iniziato nel



1893 che ha visto la Famiglia allargare i territori vitati oltre i confini locali e regionali con una larga rosa di vitigni diventando un punto di riferimento. Nel 2015 la quarta generazione dei Cecchi ha fatto un passo indietro ritornando al Chianti Classico con un approccio legato alla tutela dell'ambiente, all'innovazione in vigna e in cantina, permettendo di produrre vini freschi e di buona beva. Come nel caso appunto del loro Chianti Governo all'uso toscano dal sorso verace e fragrante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

