

La Camporena



di antiche tradizioni, civilizzata in tempi remoti, prima dagli Etruschi, di cui esistono testimonianze proprio legate al mondo del vino, e poi dai Romani.

In epoca medioevale il Chianti fu terra di continue battaglie fra le città di Firenze e Siena e, in quel periodo, nacquero villaggi e badie, castelli e roccaforti, trasformati in parte in ville e residenze quando i tempi si fecero più tranquilli. Fu allora che ai grandi boschi di castagni e querce venne sottratto spazio per le coltivazioni della vite e dell'olivo, che acquistarono progressivamente importanza economica e fama internazionale.

I 70.000 ettari del Chianti Classico comprendono per intero i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e in parte quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

La zona viticola del Chianti è stata delimitata nel 1932 da un decreto ministeriale e da allora i confini sono rimasti invariati.

Il decreto definiva la zona di produzione del vino Chianti Classico come la "zona di origine più antica", conferendole un attestato di primogenitura e riconoscendole, così, una peculiare unicità territoriale.

Già da allora, l'attuale territorio del Chianti è stato quindi riconosciuto come zona di produ-

zione originaria per il vino Chianti Classico, che per distinguersi dai vini Chianti nati in seguito e prodotti in zone diverse dal territorio del Chianti ha dovuto fregiarsi dell'appellativo "Classico". Classico significa quindi "il primo", "l'originale".

L'olio

Il territorio del Chianti, oltre al vino, produce anche molti altri prodotti di qualità: tra questi ha una rilevante importanza la produzione dell'olio extra vergine d'oliva. La sua produzione è tutelata dal Consorzio "Olio D.O.P. Chianti Classico" che ne garantisce la qualità e che fissa con un disciplinare le sue caratteristiche.

L'olio extra vergine d'oliva si ottiene principalmente dai frutti di quattro varietà di olivo: frantoio, leccino, moraiolo, correggiolo; le cui olive vengono raccolte a mano direttamente dalle piante.

L'olio del Chianti, grazie ai procedimenti fisici con cui è ottenuto, conserva intatto il suo sapore tipicamente mediterraneo.

Inoltre è un olio dalle grandi proprietà terapeutiche: grazie all'alta concentrazione di acido oleico, stimola la secrezione biliare, riduce la formazione del colesterolo, favorisce la prevenzione dell'arteriosclerosi, stimola il corretto funzionamento del sistema cardiovascolare, e per la presenza di composti antiossidanti ritarda l'invecchiamento.