

# Vino, nasce il Chianti “Gran Selezione”: qualità top, anche per il mercato americano e dei paesi orientali

written by Rivista di Agraria.org | 12 novembre 2019

*Il Consorzio Chianti ha definito le modifiche al disciplinare di produzione: aumenta la gradazione, certificazione anche per i vini sfusi. Ora la parola passa alle Istituzioni*

Firenze, 11 novembre 2019 - **L'assemblea dei soci del Consorzio Chianti ha approvato la proposta di modifica al disciplinare di produzione: qualità e semplificazione sono le parole d'ordine che hanno guidato gli amministratori del Consorzio nella revisione delle regole alle quali devono attenersi i produttori e gli organismi di controllo.** La revisione messa a punto dal Cda, è stata approvata dai soci del Consorzio e potrà quindi iniziare l'iter di approvazione da parte di Regione Toscana, Ministero dell'Agricoltura e Commissione Europea che si stima richiederà circa due anni. Le proposte di modifica agli 8 articoli del disciplinare di produzione del vino Chianti è stata approvata con percentuali favorevoli tra l'89% e il 99%. Il totale dei voti espressi in assemblea rappresentava il 70% dell'intero corpo sociale.



**Con il nuovo disciplinare nasce il Chianti Gran Selezione, il top della qualità dei vini Chianti.** Colore rosso rubino intenso, tendente al granata con l'invecchiamento, odore speziato e persistente”, **il Chianti Gran Selezione avrà una gradazione alcolica minima più elevata (13 gradi), e un invecchiamento di almeno 30 mesi. In particolare si guarda al mercato cinese e americano. E' vietato il fiasco.**

Il vino Chianti Gran Selezione potrà essere prodotto in tutto il territorio di produzione della Denominazione vino Chianti docg. “L'iter di approvazione del nuovo disciplinare durerà circa due anni - spiega il direttore del Consorzio Marco Alessandro Bani - ma si chiederà che il provvedimento abbia efficacia retroattiva: per questo motivo, chi vorrà potrà iniziare già adesso a produrre Chianti con i criteri dettati per la Gran Selezione e immettere le prime bottiglie sul mercato nell'arco di tre anni. La Gran Selezione offrirà il massimo della qualità e sarà un prodotto di nicchia”.

Con il nuovo disciplinare nasce anche la menzione geografica aggiuntiva o più comunemente chiamata “sottozona” Chianti Terre di Vinci, relativa ai territori dove già si produce vino Chianti docg, compresi nel Comune di Vinci e Capraia e Limite - al di fuori della sottozona già ricompresa nel Chianti Montalbano - e nei Comuni di Cerreto Guidi e Fucecchio. Inoltre - prosegue Bani - con le nuove regole, **sale la gradazione alcolica minima delle uve destinate a produrre vino chianti docg, nonché del prodotto finito, destinato all'immissione al consumo, come vino Chianti docg, innalzata a 12 gradi.** Il Chianti sfuso dovrà ottenere la certificazione di idoneità, prima di uscire dalle cantine: è un modo per alzare l'asticella della qualità, fare chiarezza sul mercato e aggredire eventuali zone grigie”.

“Il lavoro che il Consiglio ha fatto sul disciplinare è stato lungo e accurato, volto ad una revisione complessiva che ha avuto come obiettivi lo svecchiamento delle regole, la semplificazione a vantaggio di produttori e organismi di controllo, l'innalzamento della qualità - commenta il presidente del Consorzio Vino Chianti, Giovanni Busi - Abbiamo innalzato la gradazione e introdotto una grande novità come la Gran Selezione per aumentare la competitività dei nostri prodotti su mercati strategici come quello cinese e americano. Adesso attendiamo il primo possibile l'avvio l'iter delle autorizzazioni ministeriali e comunitarie. Siamo certi che questa revisione darà una ulteriore spinta al successo commerciale dei nostri vini, anche a livello internazionale”.

**Mail.** [press@consorziovinochianti.it](mailto:press@consorziovinochianti.it)