



LA CAMPAGNA OLEARIA DEL CHIANTI CLASSICO UNA BELLA ANNATA: LA DOP NEL 2008

Una campagna olearia piu' facile dello scorso anno con produzione abbondante ed assenza di problemi parassitari. Se è vero che per fregiarsi del marchio DOP Chianti Classico l'olio deve comunque raggiungere certi standard qualitativi, ci sono anni in cui il prodotto rientra semplicemente in quegli standard e anni dove invece gli stessi parametri vengono superati da un frutto che non regala solo caratteristiche chimiche equilibrate ma anche profumi e sapori inimitabili.

E' il caso del DOP Chianti Classico 2008, risultato di un'annata "particolare" caratterizzata dalle alte temperature che hanno accompagnato il periodo finale della maturazione dei frutti creando qualche preoccupazione poi fugata dall'arrivo dell'inverno che ha riequilibrato il processo di maturazione delle olive regalando oli intensi e profumati

Principali elementi climatici dell'anno 2008 nel territorio chiantigiano a confronto con quelli del 2007

| MESE | TEMP. MASSIMA 2007 | TEMP. MASSIMA 2008 | TEMP. MINIMA 2007 | TEMP. MINIMA 2008 | PIOGGIA 2007 mm | PIOGGIA 2008 mm |
|-----------|--------------------|--------------------|-------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| Gennaio | 9,4° | 8,15° | 1,9° | 4,93° | 64 mm | 98,40 mm |
| Febbraio | 11° | 7,01° | 3° | 3,08° | 63 mm | 57,40 mm |
| Marzo | 14° | 18,93° | 5° | 4,98° | 72,5 mm | 93,80 mm |
| Aprile | 17,8° | 12,49° | 7,7° | 7,62° | 73 mm | 61,20 mm |
| Maggio | 22,8° | 17,52° | 11,3° | 11,99° | 68,5 mm | 51,80 mm |
| Giugno | 26,3° | 21,70° | 14,9° | 15,30° | 54 mm | 90,80 mm |
| Luglio | 30,3° | 23,58° | 17,5° | 16,62° | 35 mm | 72,40 mm |
| Agosto | 30,6° | 23,28° | 17,7° | 17,07° | 59 mm | 11,80 mm |
| Settembre | 28,6° | 18,03° | 14,5° | 12,34° | 73,5 mm | 57,40 mm |
| Ottobre | 20,2° | 16,14° | 10,9° | 11,50° | 91 mm | 103,8 mm |
| Novembre | 14° | 11,47° | 6,3° | 8,31° | 111,5 mm | 189,80mm |
| Dicembre | 9,8° | 8,28° | 2,8° | 4,23° | 84 mm | 237 mm |

L'anomalo caldo autunnale, infatti, ha determinato uno strano comportamento del processo di maturazione. Le olive apparivano fisicamente mature già intorno alla metà di ottobre ma in realtà non erano ancora chimicamente pronte a dare gli oli migliori.

La campagna di frangitura è iniziata con difficoltà per gli olivicoltori che hanno dovuto operare di corsa, accelerando i tempi tra raccolta e lavorazione in frantoio.

Solo quando si sono verificati i primi abbassamenti termici è stato possibile allentare la tensione perché sono diminuite le difficoltà di gestione nei frantoi e si è potuto iniziare a lavorare paste di olive più coerenti. La pioggia finale ha creato qualche problema organizzativo e gli olivicoltori non hanno potuto cogliere tutte le olive nei tempi più opportuni per la maturazione dei frutti.

CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

Via Scopeti, 155 - Sant'Andrea in Percussina
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) - Italy

tel. +39 055 82285 - fax +39 055 8228182
oliodop@chianticlassico.com - www.chianticlassico.com



Per quanto riguarda la quantità, la produzione di olive di quest'anno è davvero eccezionale, erano anni che non si vedevano fronde così cariche di frutti. Nel 2008 la produzione a pianta di olive e quindi di olio è raddoppiata rispetto alle quantità medie degli ultimi 15 anni, e per l'olio Dop Chianti Classico stiamo osservando un interessante aumento delle richieste di certificazione.

Un po' di numeri... (al 31 gennaio 2009):

n. 100 richieste di certificazione olio:

n. 55 richieste di aziende differenti;

kg 73.185, 25 di olio "atto a divenire DOP Chianti Classico";

kg 124.557,91 di olio certificato DOP Chianti Classico;

kg 75.797,00 di olio imbottigliato DOP Chianti Classico.

***PRINCIPALI PARAMETRI CHIMICI DELL'OLIO CHIANTI CLASSICO:
DUE ANNATE A CONFRONTO***

| | 2008 | 2007 | 2006 | 2005 |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Acidità (% acido oleico) | 0,19 | 0,26 | 0,13 | 0,18 |
| Numero dei perossidi (meqO2/kg olio) | 4,7 | 5,9 | 4,92 | 4,67 |
| Acido Oleico (%) | 77,98 | 75,30 | 76,55 | 78,82 |
| Tocoferoli (mg/kg) | 210,00 | 226,00 | 220,05 | 204,39 |
| Polifenoli totali (mg/kg con a.gallico) | 395 | 285 | 411,11 | 362 |
| Intensità del fruttato (mediana) | 3,2 | 3,00 | 3,41 | 3,07 |
| Intensità dell'amaro (mediana) | 3,1 | 2,50 | 2,99 | 2,73 |
| Intensità del piccante (mediana) | 3,3 | 2,66 | 3,29 | 2,89 |

CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

Via Scopeti, 155 - Sant'Andrea in Percussina
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) - Italy

tel. +39 055 82285 - fax +39 055 8228182
oliodop@chianticlassico.com - www.chianticlassico.com



QUALCHE ALTRA INFORMAZIONE..

| | |
|------------------------------|-----------------|
| n. soci olivicoltori 2008 | 256 |
| n. soci imbottiglieri 2008 | 80 |
| n. soci molitori 2008 | 28 |
| n. piante iscritte 2008 | 372.340 |
| produttività potenziale 2008 | 11.120 quintali |

Litri di olio DOP Chianti Classico certificati imbottigliati:

| ANNO raccolta | QUANTITA' imbottigliata |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1999 | 52.400 litri |
| 2000 | 91.896 litri |
| 2001 | 139.882 litri |
| 2002 | 117.942 litri |
| 2003 | 58.927,25 litri |
| 2004 | 121.144,45 litri |
| 2005 | 123.725,20 litri |
| 2006 | 125.535,30 litri |
| 2007 | 67.031,50 litri |
| 2008 (al 31/1/09) | 75.797,00 litri |

CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

Via Scopeti, 155 - Sant'Andrea in Percussina
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI) - Italy

tel. +39 055 82285 - fax +39 055 8228182
oliodop@chianticlassico.com - www.chianticlassico.com