vinetur

Historia del Chianti y la leyenda del "Gallo nero"

Para comenzar la historia de la vid y sus vinos, debemos remontarnos a la época etrusca

miércoles 25 de noviembre de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Recipientes tradicionales donde antiguamente se envasaba el vino Chianti

De hecho, la vid llegó al Chianti gracias a los etruscos, como lo demuestran algunos jarrones áticos del siglo VI a.C. encontrado en Castellina in Chianti.

No sabemos qué vinos se elaboraron entonces, pero sí sabemos que en gran parte de la Toscana se cultivaba esos viñedos.

La vitivinicultura continuó durante el Imperio Romano

Y sobrevivió incluso después de la devastación bárbara, gracias al compromiso de los monjes benedictinos.

Estas órdenes religiosas cultivaban la viña y el olivo, empujando a las poblaciones a cuidar los campos y cuidando personalmente la producción de aceite y vino: a ellos se debe el mérito de haber difundido el cultivo de la vid.

A partir del año 1000, el cultivo "especializado" de la vid se extendió por todas partes, tanto en las tierras de los monjes como en las del clero secular y los señores laicos. Las vides se protegían muchísimo. Tal era la preocupación por la viña que no se dejaba entrar a ningún extraño y cualquier daño causado era severamente castigado, incluso con tortura si la viña era destruida.

En ese momento el vino producido estaba afectado por fuertes impuestos.



Paisaje con viñedos en Gaiole in Chianti

¿Cuándo aparece el término "Chianti"?

El término "Chianti" aparece por primera vez en un pergamino que data del 790, mientras que los primeros pergaminos referentes a la vinificación en Chianti datan del 913 y se encontraron en la iglesia de Santa Cristina en Lucignano.

Es en la Edad Media, se manifiesta la vocación del vino del Chianti, a raíz de las enseñanzas de los monjes.

En el siglo XII, familias cuyos nombres seguirían siendo famosos durante mucho tiempo, como los Ricasoli y los Antinori, inauguraron su producción de vino.

El comercio del vino se convierte en una importante fuente de riqueza, que refuerza el poder y el control del territorio.

La costumbre de consumir vino en esa época, se extendió rápidamente. Pasó de ser un producto de lujo, que solo bebían los nobles, a una bebida popular que estaba presente en todos los hogares. Fue considerado un alimento, que también se utilizó para tratar a los enfermos.

¿Sabías que el "Chianti" era un vino blanco en la Edad Media?

En los documentos antiguos se habla de vino "brillante" (si es rojo) o "vernaccia" (si es blanco).

Sabemos por documentos medievales que en 1398 el Chianti era un vino blanco, por tanto muy diferente del tinto actual.

No sabemos cuándo cambió de color ni qué características organolépticas debería haber tenido en ese momento.

Sabemos, sin embargo, que incluso antes de ser llamado Chianti, este vino era conocido por su frescura y vivacidad. También sabemos que le añadían pasas al vino para eliminar impurezas, y claras de huevo almendras y sal para aclararlo. Para darle un bonito color le añadían pimienta y pétalos de rosa.



El Chianti se comienza a proteger

Desde la década de 1400, cuando la excelencia del vino de Chianti ya era evidente, se impuso la necesidad de protegerlo, protegiendo su nombre y calidad. Una de las primeras medidas en este sentido fue la prohibición por parte de la Lega del Chianti en 1444 de cosechar antes del 29 de septiembre, fiesta de San Michele.

Posteriormente, se establecieron sanciones para quienes falsificaran el producto original o modificaran su precinto. Un punto de inflexión ocurrió en 1716 cuando el Gran Duque Cosme III emitió disposiciones para regular la producción, la venta y el nombre; También se establecieron los límites de las distintas áreas y se establecieron sanciones para el tráfico ilegal y la falsificación.

Por lo tanto, el llamado "decreto motu" estableció reglas y controles para controlar la producción de 4 vinos regionales:

- Chianti
- Pomino

- Carmignano
- Val d'Arno di Sopra

En 1874 se definió la mezcla de Chianti, que se inspiraría en la especificación de 1984 más de un siglo después

En ese momento, el Chianti estaba compuesto por un 70% de Sangiovese, un 15% de Canaiolo, Trebbiano y Malvasia y el 5% restante por otras variedades de uva (Mammolo, Colorino). Composición que le valió a Chianti la primera medalla de oro en la exposición internacional de París.

El 14 de mayo de 1924, 33 productores de la zona fundaron el consorcio, entonces llamado Gallo Nero, con el objetivo de proteger el vino Chianti y su marca. Su símbolo era el Gallo Negro sobre un campo de oro (antiguamente símbolo de la antigua Liga Chianti), cuyo origen está vinculado a una famosa leyenda.



La Leyenda del Gallo Nero

En el periodo medieval hubo una guerra entre las repúblicas de Siena y Florencia por el control del territorio del Chianti. Se dice que para poner fin a esta guerra y determinar las fronteras de ambas repúblicas se decidió hacer una competición.

La competición consistía en salir a caballo con el primer canto del gallo. Un caballero saldría de Siena y el otro de Florencia, el punto donde se encontrasen marcaría la frontera. Los sieneses se decantaron por un gallo blanco para despertar a su caballero y los días anteriores lo trataron con todo tipo de comodidades, dejándole comer lo que él quisiera. Los florentinos, en cambio, eligieron un gallo negro y lo pusieron en una jaula muy incómoda, donde lo dejaron en ayunas durante varios días.

El gallo negro de los fiorentinos, debido al hambre y a la incomodidad cantó mucho antes del amanecer, por lo que el caballero fiorentino partió con ventaja respecto al sienés.

A pocos kilómetros de Siena, en los alrededores de Fonterutoli, ambos caballeros se encontraron donde se estableció la frontera entre las dos repúblicas.