

«Un'annata ottima per i nostri vini» Bilancio positivo della vendemmia

Parlano i presidenti dei due Consorzi. Resta il problema ungulati

di ILARIA BIANCALANI

LA VENDEMMIA si sta avviando a conclusione, con qualche settimana di ritardo rispetto ai tempi «canonici», complice un clima che ha fatto registrare una coda d'estate nel mese di settembre. Quali sono le previsioni per l'annata 2018? Lo abbiamo chiesto ai presidenti dei due Consorzi, Chianti Classico e Vino Chianti. «La buona escursione termica registrata nel mese di settembre – afferma il neopresidente del Consorzio del Gallo Nero Giovanni Manetti – e un andamento climatico ideale durante tutte le stagioni, hanno contribuito a dar vita a un'annata che definirei ottima, con vini che saranno caratterizzati da equilibrio e armonia». E anche nella quantità ci sarebbe, sempre a detta di Manetti «un ritorno alla normalità». «Secondo le prime stime – aggiunge – dovremmo tornare in linea con le medie del decennio, ovvero sui 270mila ettolitri, riequilibrando le sorti di un 2017 molto scarso nella quantità». Forte degli esiti della vendemmia, con obiettivi

precisi e un importante progetto, il Consorzio Chianti Classico si appresta quindi ad affrontare con determinazione, il mercato. «Rappresentiamo 600 viticoltori – sottolinea Manetti – e riteniamo di poter competere con i grandi vini del mondo. Tuttavia il nostro impegno è orientato verso la ricerca di una qualità sempre più attenta e una comunicazione incisiva».



Giovanni Manetti

Senza scordare la candidatura all'Unesco del Chianti Classico. «Pensiamo di avere tutti i requisiti per ottenere questo riconoscimento – conclude Manetti – che darebbe slancio all'economia del territorio, al turismo e al consolidamento sul mercato».

ALTRA denominazione, quella del Consorzio Vino Chianti, altro



Giovanni Busi

presidente, Giovanni Busi; ma identiche le previsioni tracciate sull'annata 2018. «Ci aspettiamo un vino dal gusto più «morbido e piacevole» – dichiara Busi – grazie anche alle temperature delle ultime settimane che hanno regalato alle uve Sangiovese un bel colore e una bella maturazione. Siamo molto soddisfatti della qualità di quest'annata». Sulla quantità «viene stimata una riduzione media del 10-15%, con una produzione che quest'anno si fermerà sugli 800mila ettolitri». La siccità del 2017, che aveva indebolito e danneggiato i vitigni, continua così a far sentire i suoi negativi effetti sulla quantità prodotta, influenzata anche dall'annoso problema degli ungulati. «Abbiamo chiesto un maggior impegno alla Regione Toscana – conclude Busi – e auspichiamo che l'apertura manifestata nel corso degli ultimi incontri, possa presto tradursi in interventi più decisi sugli ungulati, in difesa del lavoro di tanti viticoltori. Una percentuale di prodotto in meno significa fette di mercato perse che non si recuperano se non con grandi difficoltà».

