

VINO TOSCANO
UNA SETTIMANA
TUTTA DA BERE

Massimo Vanni

Una settimana da bere. Da oggi fino al prossimo fine settimana, una vetrina panoramica delle etichette toscane. Dalle produzioni più blasonate fino a quelle nazionali-popolari. Si comincia oggi con il Vino Nobile, alla Fortezza Medicea di Montepulciano. Poi tocca agli altri.

pagina XI

MASSIMO VANNI

Una settimana da bere. Da oggi fino al prossimo fine settimana, una vetrina panoramica delle etichette toscane. Dalle produzioni più blasonate fino a quelle nazionali-popolari. Si comincia oggi con il Vino Nobile, alla Fortezza Medicea di Montepulciano, dove anche domani e dopodomani sfileranno in passerella il Nobile 2016 e la Riserva 2015, annata a 5 stelle. Si continua domani alla Fortezza da Basso con "Chianti lovers", l'anteprima promossa dal [Consorzio Vino Chianti](#) e dal Consorzio tutela del Morellino, che l'anno scorso ha registrato un boom di 4mila visitatori. E sempre domani con il Consorzio della Vernaccia al museo De Grada di San Gimignano, che replicherà anche mercoledì 13. Lunedì (per gli operatori) e martedì (per gli appassionati) tocca invece alle eccellenze del Chianti Classico, alla stazione Leopolda di Firenze. Chiuderà la settimana Benvenuto Brunello, il 15 e il 16 (per la stampa) al Chiostrino museo di Montalcino e complesso di Sant'Agostino. Tutto in una settimana. Tutto il vino della Toscana, che lancia le nuove annate con molte speranze e anche con qualche timore. «Il 2018 ha avuto risultati alterni, le vendite hanno subito una flessione del 3%. Mentre, grazie alla grande distribuzione, sul mercato italiano si è avuto un 3% in più», dice Giovanni Busi presidente del [Consorzio Vino Chianti](#). I timori maggiori sono per l'export, soprattutto per la Germania, secondo mercato dopo Usa e Canada: «La Germania soffre di più il rallentamento

Le anteprime Le novità dei Consorzi

Che sia una splendida annata
il vino toscano si presentaDal Nobile al Chianti Classico, dalla Vernaccia al Brunello
una settimana tutta da bere alla scoperta delle nuove bottiglie

dell'economia e il Canada sembra assorbire di meno», aggiunge Busi. Che spinge perciò il Consorzio a guardare a Oriente, anche se la presenza radicata dei vini australiani super-barricati ai "trucioli di legno" ha diffuso l'abitudine al gusto "dolce", estraneo alla tradizione del Sangiovese: «Si stanno adottando da alcuni contromisure, come fermentazione controllata, ma adesso i cinesi apprezzano maggiormente il nostro vino», dice Busi.

Timori meno avvertiti dal Consorzio del Brunello, che esporta circa un terzo della produzione in Usa. E che il prossimo fine settimana presenterà il vino del 2014, non proprio un'annata indimenticabile: «La nostra scelta di limitare del 30% la produzione si è rivelata giusta e la minore produzione ha tutelato la qualità. I primi test sono stati positivi, le etichette 2014 stanno riscuotendo successo», dice il presidente del Consorzio del Brunello Patrizio Cencioni. Che conta non solo sugli States ma anche sul Giappone: «Un mercato consolidato anche se non ha prospettive di crescita». Ottimismo si respira nelle cantine del Chianti Classico, che in un

Classico Carlotta Gori.

Modifiche come la certificazione del vino sfuso e l'introduzione della Gran Selezione, cioè il vino integralmente prodotto in azienda e commercializzato 30 mesi dopo la vendemmia: «Sceste come queste hanno impresso una spinta alla qualità e hanno favorito un aumento del vino sfuso, che si attesta oggi sui 300 euro a ettolitro», aggiunge la direttrice del Consorzio Chianti Classico. Che si attende adesso buoni riscontri in Giappone, dove i dazi d'importazione sono stati abbattuti a zero grazie agli accordi internazionali.

Di contrazioni per l'export in Germania si parla anche per la Vernaccia, che già domani presenterà il 2018 al museo di arte moderna e contemporanea di San Gimignano: «Circa la metà della produzione però viene consumata in Toscana, confermando così la Vernaccia come il bianco di riferimento del territorio», dice la presidente del Consorzio Letizia Cesani. Convinta che la Vernaccia 2018 possa riprendersi la sua rivincita: «La buona qualità e la minore produzione del 2017 dovrebbe spingere la nuova annata».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Preoccupazione soprattutto per l'export Cencioni: "Limitare la produzione del 30% si è rivelata una scelta giusta"

anno e mezzo ha registrato una crescita di valore, cioè di prezzo sul mercato, di circa 30%: «Merito in buona parte delle scelte che abbiamo fatto negli anni passati, delle modifiche al disciplinare introdotte nel 2014», rivendica la direttrice del Consorzio Chianti

