

Dopo la siccità e nel mezzo della crisi energetica, con l'aumento delle materie prime a cominciare dalle bottiglie e dal "secco". E poi l'incertezza dei mercati, ma anche la sfida entusiasmante di ogni nuovo raccolto

LA VENDEMMIA

Che vino sarà

di Chiarastella Foschini e Gianmarco Lotti

Il magico momento della vendemmia è iniziato in quasi tutta la Toscana. Una raccolta che arriva dopo un'estate segnata da temperature record e siccità, in recupero in tutta la regione rispetto ai due anni precedenti colpiti da forti gelate che avevano compromesso parte della produzione. Non sono mancati danni provocati dagli ungulati che si sono cibati d'uva per dissetarsi nella calura estiva. «I vitigni hanno dimostrato capacità di adattamento a condizioni climatiche estreme: la professionalità dei viticoltori ha fatto la differenza in questa stagione molto complicata» dice Fabrizio Filippi, presidente Coldiretti Toscana, che ricorda la necessità di recuperare gli invasi aziendali per contrastare la siccità.

«Ottima vendemmia in corso nel Chianti Classico — afferma la direttrice del Consorzio Carlotta Gori —. Le piogge di agosto sono state benefiche dopo un'estate complessa per i viticoltori, che hanno affrontato la siccità. Le uve sono sanissime. Il quantitativo è in linea o leggermente superiore rispetto al 2021». Settembre è il mese in cui si rinasce. Si parla di enologia e non solo, perché con il vino anche il turismo fa la sua parte. Cantine Aperte in Vendemmia, organizzato dal Movimento Turismo del Vino, punta a richiamare in Toscana appassionati e appassionati da tutta Italia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I bianchi

“Il Vermentino vi stupirà” Bene anche la Vernaccia e il Montecarlo lucchese



Che annata sarà per i bianchi in Toscana? Il caldo e la siccità hanno un po' pesato anche per questa varietà di uve, ma la produzione 2022 sembra essere ottimale. In alcune zone la vendemmia è addirittura già cominciata — fece scalpore a agosto l'azienda livornese Montefabbello che anticipò il raccolto — e anche qui si va in anticipo di circa una settimana. Sulla quantità dipende molto da cantina a cantina e da consorzio a consorzio, c'è chi lamenta un calo seppur leggero rispetto al 2021 e chi «rimane nella norma».

C'è anche chi parla di innalzamento della qualità. È il caso del vermentino, prodotto in particolar modo in Maremma e dal Consorzio Montecucco: sembra che il 2022 possa segnare un'altra tacca nella crescita, dato che è un vino che non disdegna il grande caldo. «Il vermentino potrà stupire» dicono i viticoltori.

Bene anche il bianco di Montecarlo, uscito trionfante dalla Festa del Vino nel borgo lucchese. Nonostante gli ungulati che mangiavano le uve nel periodo di siccità, si preannuncia un'ottima annata anche per la Vernaccia di San Gimignano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I rossi

Buone nuove dal Chianti: “In aumento la quantità e anche la qualità delle uve”



Vendemmia in anticipo di una settimana o dieci giorni per quasi tutti i rossi della Toscana. Che 2022 sarà? Per il momento in tanti concordano nel dire che la quantità rispetto all'anno scorso è aumentata, seppur non di molto, mentre la qualità è salita abbastanza.

Un esempio arriva dal [Consorzio Vino Chianti](#), il cui presidente Giovanni Busi afferma: «Abbiamo avuto uve belle e sane. Oltre alla quantità c'è un'altra qualità. Pensiamo a una produzione maggiore di circa il 5 o 10 per cento rispetto al 2021. Il livello sarà elevato. Per quanto riguarda la percentuale di uva bio prodotta siamo intorno al 10 per cento». Le viti del [Consorzio Vino Chianti](#) adesso «godono di ottima salute, perché hanno tratto beneficio dalle ultime piogge che hanno accelerato la maturazione». Produzioni migliori rispetto alle annate precedenti anche per il Morellino di Scansano. Bernardo Guicciardini, presidente del Consorzio, dice: «Stiamo raccogliendo uve con un profilo sanitario ottimo, un rapporto tra buccia e polpa a favore della prima, con un potenziale polifenolico e aromatico importante, maturazione in linea con i tempi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le esportazioni

Il mondo beve italiano forte l'export negli Usa in crescita l'Estremo Oriente



La pandemia e la guerra non hanno fermato la voglia di vino toscano in Italia e nel mondo, nonostante il blocco imposto il 15 marzo scorso dall'Ue sulle esportazioni di prodotti europei in Russia abbia tagliato una fetta importante dall'export del vino toscano.

Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio Brunello di Montalcino afferma: «Bene i mercati, sia italiano che estero. Non c'è stata la temuta frenata per la Brexit, né uno stop per la guerra o per la pandemia. Siamo soddisfatti, ma ricordiamo che Montalcino è un territorio agricolo, se si ferma il vino si ferma tutto».

«Il nostro è un prodotto vocato all'esportazione – dice la direttrice del Consorzio Chianti Classico Gori –. Circa l'80% delle bottiglie esce dall'Italia. Il primo mercato sono gli Usa, poi quello interno: il 44% del volume dell'export è in nord America. Cresce anche l'Estremo Oriente, dove indirizzeremo i nostri investimenti nei prossimi tre anni».

Il Consorzio del Morellino fatica all'estero, tiene nel mercato interno. «Abbiamo un grosso potenziale inespresso – dice il presidente Guicciardini –. L'inflazione riduce il potere di acquisto dei consumatori, temiamo un rallentamento nei consumi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I materiali

Vetro, cartone e alluminio i rincari di elettricità e gas hanno fatto lievitare i prezzi



L'incremento dei prezzi di energia elettrica e gas desta preoccupazione e colpisce anche il settore vinicolo, su cui ricadono i costi di produzione dei «materiali secchi»: vetro per le bottiglie, carta e cartone per etichette e imballaggi, alluminio e polietilene per le capsule.

Eppure per il vino, nonostante l'aumento dei prezzi, l'inflazione a scaffale prevista sarà più bassa di quella generale. «Le vetrerie inviano listini con il 35% di aumenti, le cartiere del 45%. I prezzi aumenteranno ancora» dice Fabrizio Bindocci, alla guida del Consorzio del Brunello di Montalcino.

«È un grosso problema, con i margini per le aziende si riducono e costi dell'energia saliti in maniera strepitosa – conferma Carlotta Gori, direttrice del Consorzio Chianti Classico –. Il problema del vetro non è soltanto il prezzo, ma la reperibilità: le vetrerie sono aziende energivore che in taluni casi sospendono la produzione».

Bernardo Guicciardini, che guida il Consorzio del Morellino, afferma: «Dopo la crisi pandemica, ora quella crisi energetica dovuta alla guerra in Ucraina frena la ripresa delle aziende, che devono fare i conti anche con l'aumento dei costi di materie prime e trasporti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

