

Vendemmia, Consorzio Chianti: produzione piu' e ottimo vino 100% green

Busi: In 2023 prezzi in aumento per rialzo costo energia e materie prime. Più quantità, miglior qualità e vino particolarmente green per la vendemmia 2022 del Vino Chianti. Da un primo bilancio della raccolta appena conclusa emerge che, oltre a una qualità ottima, la quantità del raccolto è superiore alla vendemmia 2021 di circa il 5-10%, mentre la resa è leggermente inferiore al 70%. Complessivamente abbiamo una produzione superiore di quella del 2021 e una qualità veramente buona spiega Giovanni Busi, presidente del **Consorzio Vino Chianti**.- Dal punto di vista della quantità abbiamo dati a macchia di leopardo, perché in alcune aree la siccità indubbiamente si è fatta sentire e nonostante la pioggia di agosto la produzione è stata minore. Ma nella stragrande maggioranza dei territori del Chianti la produzione è stata abbondante. Tra le particolarità della vendemmia 2022 spicca anche la coltivazione particolarmente green. Abbiamo raggiunto unaltissima qualità con un sistema di coltivazione green quasi al 100% aggiunge Busi perché i trattamenti per difendere le nostre colture sono stati veramente ai minimi storici, mai fatti così pochi in tutta la campagna, sarà un vino buono, bello e sano. Sul fronte delle vendite i prezzi allo scaffale dovranno fare i conti con il caro energia e con i rialzi dei costi per le materie prime che pesano sul comparto. I prezzi aumenteranno spiega Busi e questo è dovuto sostanzialmente ai problemi dei costi: oltre a quelli energetici che ci assillano quotidianamente, anche materiali come vetro, carta, cartoni ed etichette sono aumentati. In alcuni casi gli aumenti si vedono già sullo scaffale, mentre in altri casi le aziende si stanno accollando i costi per mantenere gli accordi già presi. Complessivamente è chiaro che nel 2023 ci saranno degli aumenti di prezzo.

