

Trending Topics: covid-19 sanità pnrr volterra 2022 turismo muoversi in toscana agroalimentare arte startup cinema eventi giovanisi



ENOGASTRONOMIA /

Vendemmia ottima per Morellino e Chianti: aumentano qualità e quantità

I due Consorzi segnano un'annata molto buona, che vede un aumento anche della produzione e uve di grande qualità



/ Redazione
18 OTTOBRE 2022



I vigneti del Morellino di Scansano

Una vendemmia ottima per il Vino Chianti e per il Morellino di Scansano, che nel 2022 portano a casa un aumento della produzione e anche una

eccellente qualità, come reso noto dai rispettivi Consorzi di tutela.

Una vendemmia green per il Vino Chianti

Per quanto riguarda il Vino Chianti la vendemmia 2022 segna una maggior quantità, una miglior qualità e **un vino particolarmente 'green'**. Da un primo bilancio della raccolta appena conclusa, si spiega dal Consorzio di tutela, 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 un'altissima 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”*.

Prezzi in aumento per il caro energia

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 mcosti: 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”.



I filari di Vino Chianti

La vendemmia del Morellino salvata dalle piogge di fine agosto

Per quanto riguarda invece il **Morellino di Scansano**, in base ai primi riscontri tra i produttori, la vendemmia ha raccolto uve sane e di qualità. **In cantina, spiegano dal Consorzio, sono arrivate uve particolarmente integre con ottime potenzialità aromatiche.** Le rese per ettaro sono state superiori rispetto alle ultime annate: si prospetta un millesimo con una qualità interessante.

*“Le alte temperature del periodo estivo che hanno interessato anche il nostro territorio – spiega Alessio Durazzi, direttore del Consorzio – **sono state mitigate dalle piogge di fine agosto e inizio settembre che hanno permesso alle piante di riprendere vigore e concludere la piena maturazione dei grappoli in maniera ottimale.** Le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno consentito un buon accumulo di polifenoli con lo sviluppo di un profilo aromatico che si delinea interessante”.*

La vendemmia è iniziata regolarmente nella prima

decade di settembre, con le uve perfettamente sane, un tenore zuccherino più elevato rispetto alla media degli ultimi anni e con una buona acidità. In particolare, si spiega, l'ottimo rapporto polpa buccia fa presagire nei vini un colore dalla trama fitta e interessante e lo sviluppo di un corredo aromatico intenso.

Il Morellino spopola nei ristoranti

Per il Morellino, spiega infine dal Consorzio, notizie positive continuano ad arrivare anche sul fronte del posizionamento: **la Docg maremmana è sempre più presente nel circuito Ho.Re.Ca. e in particolare nelle carte dei vini dei ristoranti.**

“In questo specifico momento caratterizzato da un’inflazione crescente – commenta Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio – non registriamo sostanziali perdite in valore. La tendenza dai dati che stiamo analizzando fa emergere che il rallentamento dei consumi sul versante della Gdo è stato compensato da una maggior presenza all’interno del circuito Ho.Re.Ca., dove siamo sempre di più premiati per via della crescita di notorietà di questi ultimi anni”.

TOPICS:

MORELLINO DI SCANSANO

VENDEMMIA

VINO

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



ENOGASTRONOMIA / Redazione