



Le previsioni dei Consorzi Docg

Vendemmia e rincari Il vino costerà di più

Pellicci a pagina 2

Poche bottiglie, manodopera e bollette record «Vendemmia di livello, il vino costerà di più»

Le aziende alle prese con il rincaro delle materie e la scarsità di lavoratori. I consumi lievitano da 7mila a 40mila euro al mese
«L'uva sarà in quantità maggiore rispetto al 2021, ma i costi di vinificazione risentiranno della crisi energetica internazionale»

di **Giovanni Pellicci**
SIENA

Vendemmia buona, ma salata. Mentre la raccolta delle uve tra i territori di eccellenza della nostra provincia prosegue, i produttori quest'anno devono fare i conti anche con il caro energetico e con le bollette alle stelle. Dopo un'estate rovente, settembre ha portato le tanto attese piogge, ma anche l'impatto dell'aumento delle materie prime come vetro e tappi; difficoltà nel reperire personale da impiegare nella raccolta delle uve e, appunto, costi energetici sempre più alti. «L'impatto dei rincari energetici è ancora difficilmente quantificabile e a questo si unisce anche l'aumento dei costi di materie fondamentali come i tappi e le bottiglie, peggiorati in seguito alla crisi internazionale» spiega Cino Cinughi de' Pazzi, presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi. «I costi di vinificazione ne risentiranno ed è lecito domandarsi quanto

la filiera riuscirà ad assorbire gli aumenti senza avere ripercussioni sul consumatore finale».

A rinfrancare gli addetti ai lavori del territorio è la sensazione che le uve 2022 siano piuttosto buone. «La quantità sarà maggiore rispetto all'anno scorso e la qualità direi che sarà molto buona - aggiunge Cinughi de' Pazzi - le uve bianche e le rosse precoci sono già in cantina, mentre per il sangiovese stimiamo la raccolta al 15 settembre mentre per il cabernet sauvignon andremo intorno al 20, con un anticipo di qualche giorno».

«Stimiamo una produzione del 5-10% in più rispetto al 2021, con un livello qualitativo elevato» sottolinea Giovanni Busi Presidente del Consorzio Chianti. «Se riusciamo a rimettere un po' di vino in cantina abbiamo più tranquillità e coraggio di andare sul mercato ad offrire il nostro Chianti riconquistando quei volumi di vendite che, nei mesi scorsi, sono mancate anche per una questione di quanti-

tà». Tornando al problema energetico situazioni diverse tra Montalcino e Montepulciano.

«Nell'azienda per cui lavoro - spiega Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino - siamo passati da bollette da 7mila a bollette da 40mila euro, nonostante l'autoproduzione energetica che riusciamo a sviluppare. Un altro problema da fronteggiare sono le difficoltà nel reperire persone disponibili a vendemmiare: il reddito di cittadinanza è un fattore che impatta anche sulle squadre che organizzano il lavoro. Sul fronte vendemmia già diverse aziende hanno iniziato a raccogliere il sangiovese che sarà usato per il Rosso di Montalcino: le uve sono belle, con livelli di acidità molto importanti. Avremo sicuramente un piccolo calo quantitativo ma diversi produttori riferiscono notizie positive sulla qualità, specie dopo le piogge degli ultimi giorni che hanno fatto tornare il sorriso».

«Anche a Montepulciano siamo a circa 10 giorni di anticipo - spiega Andrea Rossi, presidente del Consorzio del Vino Nobile - sul fronte della manodopera, a Montepulciano c'è un sistema che funziona di anno in anno: contiamo in questo periodo circa mille maestranze in più rispetto alle mille impiegate a tempo pieno nelle cantine. Nel territorio sono inoltre presenti diverse squadre che offrono outsourcing di grande qualità. Da questo punto di vista quindi devo dire che non si registrano grandi mancanze rispetto a quanto si sente in altre zone vinicole. Sul fronte del caro energetico, le nostre cantine per fortuna hanno investito in progetti a favore di energie rinnovabili che consentono, in questa fase, di dormire sonni più sereni. Per il vetro, occorre pensare ad azioni di riciclo così da creare più valore all'economia circolare del nostro territorio che, ricordo, essendo la prima Denominazione sostenibile, sta già valutando iniziative in questo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL NOBILE IN CONTROTENDENZA

«Contiamo circa mille dipendenti in più rispetto ai mille impiegati a tempo pieno nelle cantine»



Molte uve rosse precoci e bianche sono già in cantina. Intanto diverse aziende stanno raccogliendo il sangiovese



Fabrizio Bindocci, Consorzio Brunello



Cino Cinughi de' Pazzi, Colli Senesi

