

CRONACA

[CRONACA](#)[POLITICA](#)[ECONOMIA](#)[SPORT](#)[CULTURA E TEMPO LIBERO](#)[VIVITOSCANA](#)[METEO](#)

IN EVIDENZA

Le ultime notizie sulla guerra in Ucraina, in diretta

Vino, produzione in calo del 20% in Toscana. Il vento complica la vendemmia

di Aldo Fiordelli

Le previsioni di Assoenologi, Uiv e Ismea: in Toscana circa 430 mila ettolitri in meno



L'ultima settimana di vento torrido e forte non sta aiutando la vendemmia. **Le gradazioni alcoliche stanno salendo senza che l'uva sia maturata, andando ad assottigliare ancora la produzione.** Ma mentre si aspetta di raccogliere il grosso del Sangiovese arrivano le prime stime ufficiali di Assoenologi, Uiv e Ismea. «L'andamento climatico è il protagonista con un decorso incerto e spesso estremo — spiega il report — che ha determinato, anche in territori limitrofi, differenze qualitative e quantitative.

Se lo scorso anno era stata la siccità a generare le preoccupazioni dei viticoltori, **quest'anno ci hanno pensato le abbondanti piogge primaverili** che hanno creato le condizioni favorevoli all'insorgere delle malattie della vite e soprattutto della peronospora che non ha lasciato scampo a molti vigneti soprattutto del Centro-Sud. A completare il quadro

CORRIERE TV



Marrakech, il video girato dall'allenatore del Viareggio calcio: calcinacci per le strade e paura

Stefano Santini, allenatore del Viareggio calcio, era a Marrakech la notte del terremoto: lui è rimasto leggermente ferito

L'informazione nella tua mail

Corriere Fiorentino

Le news principali su Firenze

si aggiungono attacchi di Flavescenza dorata, grandine e altri eventi climatici avversi durante l'estate che hanno determinato una situazione non certo brillante per la produzione nel complesso ma, in alcune zone, con qualche difficoltà aggiuntiva per le produzioni biologiche».

L'indagine, condotta nella prima settimana di settembre, fa propendere l'ago della bilancia verso un deciso calo delle produzioni che si stimano infatti poco al di sotto dei 44 milioni di ettolitri, registrando un calo medio del 12% rispetto ai 50 milioni dello scorso anno. La Toscana si assesta, secondo questi dati previsionali, su un meno 20%: 1.870.000 ettolitri contro i 2.300.000 dello scorso anno e della media 2018/2022. «Le quantità di Merlot nella nostra regione sono irrisorie. Per le altre varietà è un continuo disequilibrio con queste fughe in avanti dovute al caldo dopo mesi di malattia dovuta alla peronospora» spiegano i tecnici del laboratorio di analisi Vagaggini-Carbone di Siena.

Lo stesso studio Ismea sottolinea il rallentamento dei consumi e dei mercati esteri. Un dato confermato dai vertici di tutti i consorzi più importanti anche in Toscana. Nel suo ultimo report l'Istituto repressione frodi ha denunciato la presenza dell'equivalente di un'intera vendemmia nelle giacenze delle cantine italiane. In pratica, nonostante nel 2021 ci sia stata la gelata, nel 2022 la siccità e nel 2023 la peronospora nelle cantine italiana c'è un'intera annata d'inventario.

«Nel Chianti è dal 2017 che per un motivo o per l'altro non facciamo una vendemmia piena — aveva spiegato il presidente del Chianti Docg Giovanni Busi — e ciononostante stiamo arrivando ai nostri massimi di magazzino. Siamo a circa 1.100.000 bottiglie, se però il trend dell'annata sarà confermato con un meno 20% di produzione torneremo al di sotto».

A preoccupare di più sono i consumi, calati del 5-6% nella grande distribuzione: «Per noi, esposti per il 65% proprio sulla Gdo, sono un campanello d'allarme. Meno vendite, meno produzione, la crisi sta investendo tutti» ha concluso Busi. Da Montalcino il presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci conferma che **«un rallentamento c'è in Germania, in Inghilterra, in Usa e Canada**, ma il vino comunque esce dalle cantine e questo è positivo».

[Vai a tutte le notizie di Firenze](#)

La newsletter

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Firenze iscriviti gratis alla newsletter del Corriere Fiorentino. Arriva tutti i giorni direttamente nella tua casella di posta alle 12. [Basta cliccare qui](#)

13 settembre 2023
© RIPRODUZIONE RISERVATA

 [Leggi e commenta](#)

Ogni giorno alle 12, a cura della redazione

ISCRIVITI

LA PRIMA PAGINA DI OGGI

