

Vendemmia, **Consorzio Vino Chianti**: Calo di produzione in media del 20%, ma qualita' resta buona

Il presidente Busi: Imprese tartassate dall'aumento dei costi di energia e materie prime. In alcune aziende danno produttivo che sfiora il 40% a causa della Peronospora" Nella vendemmia 2023 si registra in media un calo di produzione tra del 20% per il vino Chianti, con valori diversi da territorio a territorio. Ad annunciarlo è Giovanni Busi, presidente del **Consorzio Vino Chianti**. Giovanni Busi Abbiamo iniziato a vendemmiare i bianchi e, dalla prossima settimana, vendemmieremo le uve rosse spiega Busi -. In questo momento registriamo aziende che hanno avuto un buon raccolto, grazie ai pronti trattamenti fatti contro la Peronospora, fungo che attacca il grappolo e lo fa seccare, e altre che risentono invece di un calo di quantità. Ci sono aziende che registrano anche un danno produttivo che sfiora il 40%. Ma attenzione, da un punto qualitativo non ci sono problemi, la qualità rimane quella tradizionale del Chianti. Purtroppo, le nostre imprese continuano ad essere tartassate dagli enormi aumenti dei costi di energia e materie prime sottolinea il presidente del **Consorzio Vino Chianti** Busi -. Il prezzo del gasolio, per far muovere i nostri trattori, è quasi raddoppiato, così come i prezzi di cartone, bottiglie, anticrittogamici. La ciliegina sulla torta è stato il rincaro del costo del denaro a causa dell'inflazione. Tag **consorzio vino chianti** giovanni busi vendemmia

