

Il Consorzio Chianti

Vendemmia dai bassi numeri Ma la qualità del vino resta alta

MONTESPERTOLI

Tra un sensibile calo di produzione, si parla di una media del 20 per cento, l'aumento dei costi e l'attacco della Peronospora, la vendemmia 2023 non è certo partita sotto i migliori auspici, ma quello che non dovrebbe calare, anzi, sarà la qualità del vino. «Quest'anno si registra in media un calo di produzione tra del 20 per cento per il vino Chianti, con valori diversi da territorio a territorio – ha annunciato Giovanni Busi (nella foto), presidente del Consorzio Vino Chianti –. Abbiamo iniziato a vendemmiare i bianchi e, dalla prossima settimana, vendemmieremo le uve rosse. 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 per cento – prosegue Busi –. Ma attenzione, da un punto qualitativo non ci so-



no problemi, la qualità rimane quella tradizionale del Chianti». Il presidente del Consorzio Vino Chianti si sofferma poi sulla questione dei rincari. «Purtroppo, le nostre imprese continuano ad essere tartassate dagli enormi aumenti dei costi di energia e materie prime – sottolinea Busi –. Il prezzo del gasolio, per far muovere i nostri trattori, è quasi raddoppiato, così come i prezzi di cartone, bottiglie e anticrittogamici. La ciliegina sulla torta è stato l'aumento del costo del denaro a causa dell'inflazione». Insomma, se a livello di quantità non sarà certo una vendemmia da ricordare, il consumatore finale si potrà consolare con l'alta qualità del prodotto, in perfetto stile Chianti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

