

MENU

EN

Q



Venerdì 09 Febbraio 2024 - Aggiornato alle 19:17

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

VINO E TERRITORI

HOME > ITALIA

La Toscana dei grandi vini rossi guarda al 2024 di riscossa, dalle sue "Anteprime" (14-19 febbraio)

Dopo un 2023 difficile come per tutto il vino Italiano. Da Firenze ai territori (Chianti Classico, Montepulciano, Morellino Chianti e l'Altra Toscana)

FIRENZE, 09 FEBBRAIO 2024, ORE 18:52



Vigne e cipressi, "cartolina" di tanti paesaggi del vino di Toscana

Come per tutto il vino italiano, anche per la Toscana dei grandi vini rossi, che sembrano nel complesso la tipologia più penalizzata dal mercato in questi mesi, il 2023 non è stato dei più floridi. Perché sebbene la Regione rimanga uno dei pilastri del prestigio e del valore economico del vino italiano (dietro al Veneto e testa a testa con il Piemonte), le esportazioni, che, per molte delle denominazioni più importanti rappresenta molto più della metà del giro d'affari, fanno segnare un -7,5%, nei primi



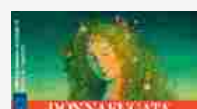
9 mesi 2023 (sul 2022), per 852 milioni di euro, secondo i dati Istat, analizzati da WineNews. Quadro economico che, peraltro, si disegna su un 2023 poco fortunato, almeno in quantità, anche sul fronte della vendemmia, con un -30% di uva raccolta, secondo le ultime stime di Unione Italiana Vini (Uiv), Assoenologi e Ismea.

Anche per ridare slancio al mercato, e guardando ad un 2024 di riscossa, dunque, arrivano come ogni anno le **"Anteprime di Toscana" 2024**, la "wine week" nella quale i Consorzi dei Vini di Toscana presentano le nuove annate e guidano gli operatori alla scoperta dei loro territori, aperta come da consuetudine da **"PrimAnteprima"**, giornata-evento organizzata da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze, insieme a PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, il 14 febbraio, a Firenze (in Auditorium Camera di Commercio). La "culla del Rinascimento" ospiterà anche la **"Chianti Classico Collection"**, in una special edition per i 100 anni del Consorzio Chianti Classico, il 15 e il 16 febbraio (giornata aperta ai winelovers) in Stazione Leopolda, mentre il 17 febbraio si va a Montepulciano, la "perla" del Rinascimento, per l'assegnazione delle stelle alla vendemmia 2021 in commercio da quest'anno nei 30 anni dell'**"Anteprima del Vino Nobile"** nella Fortezza e nell'Enoliteca (dal 10 al 12 febbraio aperta al pubblico con degustazione e, per la prima volta, masterclass guidate). Ad arricchire l'evento, anche il convegno "Umanesimo e sostenibilità. Conversazione con Brunello Cucinelli", con il celebre imprenditore umbro del cashmere e ora anche produttore di vino e olio, a Solomeo, a cura di Anna Scafuri, giornalista del Tg1 Rai, con la partecipazione di Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi italiani e del mondo.

Il 18 febbraio si torna, invece, a Firenze (Fortezza da Basso), con **"Chianti Lovers & Rosso Morellino"**, che vedrà, ancora una volta insieme, il **Consorzio Vino Chianti** e il Consorzio Morellino di Scansano Docg (con oltre 200 etichette di Chianti e Morellino di cui la metà saranno nuove annate offerte in anteprima ai Chianti Lovers da oltre 100 aziende, grazie all'apertura al pubblico), mentre il 19 febbraio, sempre a Firenze (Palazzo degli Affari), "L'Altra Toscana" n. 3, promossa dall'Associazione L'Altra Toscana che raggruppa 14 Consorzi, riservata a media ed operatori, chiuderà la "Settimana delle Anteprime" e, per la prima volta, includerà anche i vini del nuovo Consorzio Vino Igt Toscana, che abbraccia il ricco universo delle Igt, accanto alle 18 Denominazioni che porteranno in degustazione le nuove annate raccontando un volto diverso della Toscana enologica: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Cortona, Valdarno di Sopra, Terre di Pisa, Chianti Rufina, Terre di Casole, Grance Senesi, Montescudaio, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Toscana (con la professionale regia dello Scaramuzzi Team). E non più prima ma a seguire, eccezionalmente solo per quest'anno, ci sarà **"BuyWine Toscana" 2024**, la vetrina business to business dei vini di Toscana che ha annunciato le nuove date, diverse da come eravamo abituati, il 10 e l'11 aprile, a Firenze (Fortezza da Basso).

Ma, sempre a proposito di "Anteprime", il 17 e 18 marzo, al Real Collegio di Lucca, sarà di scena l'**"Anteprima dei Vini della Costa Toscana"**, curata dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con nei calici i vini che vanno dalle montagne delle Apuane alle isole dell'Arcipelago Toscano, in contemporanea con l'evento Condi_Menti, ideato dallo chef stellato Cristiano Tomei.

Ma anche il Consorzio della Vernaccia di San Gimignano propone, dal 2024, il nuovo



format di presentazione delle nuove annate, di scena dal 16 al 19 maggio, in una degustazione tecnica a **"Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"**, evento di riferimento per la Vernaccia, con l'obiettivo di raccontare la Denominazione e tutto il suo territorio a 360 gradi. La scelta della primavera inoltrata ricade nella volontà del Consorzio di presentare le Vernacce di San Gimignano d'annata in un periodo in cui sono al meglio della loro espressione e del loro potenziale, di far vivere anche il territorio nella maniera più completa possibile e di ricordare la candidatura della stessa città di San Gimignano a "Città Europea del Vino". Il 16 e il 17 maggio, quindi, i media italiani ed esteri, assaggeranno le nuove annate, parteciperanno ad un convegno scientifico ed ad un press tour sul territorio, mentre il 18 e il 19 maggio il Festival aprirà al grande pubblico, con i banchi d'assaggio diffusi nella "New York del Medioevo" e incontri per conoscere la Vernaccia, "Regina Bianca in una terra di Re Rossi" e i suoi produttori, tra spettacoli in piazza ed eventi anche alla Rocca di Montestaffoli, con la regia del Consorzio, del Comune e dei Musei Civici.

Un "tourbillon" di eventi che arriva in coda ad un anno, come detto, non proprio brillante, per il vino di Toscana, almeno a guardare i dati sugli ettolitri di vino immessi sul mercato di Avito, associazione che riunisce tutti i Consorzi del vino della Regione. L'Igt Toscana è a -6,7%, per 675.779 ettolitri, il Chianti, che è la

denominazione più grande della Toscana, fa -7%, a 573.254 ettolitri, mentre il **Chianti Classico**, con i suoi 242.121 ettolitri imbottigliati nel 2023, è in calo del -11,1%. A

Montalcino, se il Brunello è quasi sui livelli del 2022, con un -1,4%, a 72.418 ettolitri, a soffrire è il Rosso di Montalcino, a -15,4%, per 29.700 ettolitri. Forbice più ridotta, invece, quella tra le due denominazioni di Montepulciano: il Vino Nobile si è fermato a 51.672 ettolitri (-3,8%), il Rosso di Montepulciano a 19.506 (-6,2%). Notevole la

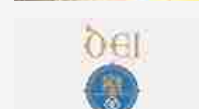
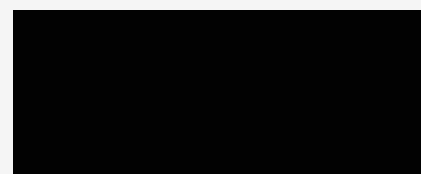
diminuzione a **Bolgheri**, che segna -11,5%, a 50.474 ettolitri, e calo significativo anche per il **Morellino di Scansano**, a -7,1%, per 56.478 ettolitri di vino finito sul mercato. Ad essere sostanzialmente in linea con il dato 2022, invece, è la **Vernaccia di San**

Gimignano, a -0,7% per 34.579 ettolitri, mentre l'unico dato positivo, tra le denominazioni più grandi in volume, è quello della **Maremma**, a +1,5%, per 51.709 ettolitri. Tra i piccoli, invece, le performance sono molto diverse: il **Montecucco**, per

esempio, che fa da "cuscinetto" tra Montalcino e la Maremma, vede un crollo percentuale del -37,8%, a 5.000 ettolitri di vino imbottigliato nel 2023, mentre la microscopica denominazione del **Valdarno di Sopra** cresce del 38,5%, per 1.042 ettolitri di vino finito in bottiglia. Tocca quota 2.111 ettolitri, invece, la **Doc Orcia**, a +3,9%, mentre arriva a 3.892 la **Doc Pomino**, con una crescita del +12,7%. Pochi "segni +",

dunque, e peraltro in denominazioni piccole per volumi, che non compensano l'andamento generale, tanto che, a fine 2023, il "venduto" complessivo del Granducato, per il vino denominazione si è fermato a 1,86 milioni di ettolitri, il dato più basso dal 2018. Numeri che si spiegano apparentemente bene se si considerano, grossolanamente, il susseguirsi di vendemmie non troppo generose (e la 2023 non ha fatto eccezione), un rallentamento generale delle economie del mondo e dei consumi di vino, ed in particolare di vino rosso, che resta il tratto dominante e distintivo della Toscana enoica. Ma che fanno, comunque, riflettere su quanto ci sia da lavorare per invertire la rotta.

Copyright © 2000/2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.