



Accedi

La Ue allargata si gioca il futuro

Gabriele Canè

CRONACA

Abbonamento mensile:

6 € al mese

Allerta meteo ToscanaDario NardellaPalio e polemicheFurto RolexFurto in casa del DjPippo Baudo e la Versi...

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

Ricerca

19 ago 2025

La Nazione Empoli Cronaca La vendemmia 2025. Previ...

ANDREA CIAPPI
Cronaca

La vendemmia 2025. Previsioni e prospettive. Cercando l'ottima annata

Il clima delle prossime settimane sarà decisivo per decidere la qualità delle uve e dei vini che verranno prodotti. La presidente di Coldiretti: "Abbiamo avuto forti timori all'inizio di luglio, nella prima ondata di caldo torrido".



Le prossime settimane saranno decisive per la qualità della vendemmia 2025

PER APPROFONDIRE:

ARTICOLO: Il vino 'fuori' dalla dieta. Produttori preoccupati per l'ennesimo colpo

ARTICOLO: E' allarme fra i produttori di vino: "Con questi dazi, bicchieri vuoti"

ARTICOLO: Alla Mostra del Chianti. L'analisi dei produttori: "Si cresce con la qualità"

Il Ponte di Ferragosto, gli ombrelloni e i sentieri montani non hanno fatto dimenticare che la **vendemmia** è ormai dietro l'angolo. E che questo 'rito' per tante zone d'Italia è non è folklore bensì ossigeno per l'economia. Senz'altro lo è per l'**Empolese**, che produce grandi vini Doc e Docg (ed Igt). E il **Bianco Empolese**, ottimo e a prezzi accessibili, di cui si parla poco e che invece ha rifatto la sua comparsa anche al di fuori dei confini tradizionali, cioè già nella grande distribuzione, a esempio a Firenze. E poi c'è chiaramente il **Chianti**, che qui si divide tra Chianti Colli Fiorentini, Montespertoli, Montalbano e, a pochi chilometri, Colli Pisani.

L'Empolese e il Medio Valdarno producono circa un terzo degli 800mila ettolitri annui che conta la Docg più famosa. Occhi al cielo allora, incrociando le dita. "Ad oggi le uve sono in salute – commenta Ritano Baragli, titolare di un'azienda agricola a Gambassi Terme e vicepresidente del Consorzio Chianti – tuttavia saranno decisivi la seconda metà d'agosto e i primi giorni di settembre...". Il mese di luglio ha avuto un inizio decisamente torrido, ma poi ha dato una tregua con qualche giorno di pioggia e un calo delle temperature che ha regalato notti fresche e giornate dalle temperature abbordabili. Le prime due settimane d'agosto sono state invece caratterizzate da un caldo-umido molto elevato (soprattutto, però, nelle città) ma che alla fine non esembla essere stato particolarmente negativo per le viti.

La paura in agguato, adesso che la maturazione delle uve è già molto avanti, è sempre quella degli eventi estremi: grandine, colpi di vento, abbassamenti repentini della temperatura. Giovanni Busi è stato appena riconfermato alla presidenza del Consorzio Chianti (resterà in carica fino al 2028) dal Cda ed è su questa stessa linea, confermata anche dalla Coldiretti di zona: "Le altalene climatiche degli ultimi mesi non influenzeranno la vicina annata vinicola con le uve che si presentano, alla vista, belle ed in salute" ha detto Busi.

Letizia Cesani, presidente di Coldiretti Toscana, ha affermato di aver temuto molto tra fine giugno e inizio luglio, ovverosia durante la prima impennata del termometro: pochi giorni in più di quella canicola e molti danni sarebbero stati certi. Poi, invece, in specie in collina, le temperature non si sono alzate troppo e l'apporto

di piogge è stato quello giusto.

Sia Cesani che Busi si soffermano sul mercato, visto che il periodo non è dei più facili: "La qualità – commenta la presidente Cesani – sarà ancora di più la chiave su cui puntare per consolidare la presenza dei nostri vini sui mercati internazionali e intercettarne di nuovi". E qui rientra il discorso dei dazi Usa, come si è visto, sempre sospeso tra paure e cautele. Quanto ai tempi, quest'anno si dovrebbe rispettare la tradizione settembrina. Si diceva del Bianco Empolese: contrariamente a quanto si potrebbe pensare, trattandosi di trebbiano, non lo si raccoglie in anticipo bensì si aspetta un po', per farlo maturare meglio. Lo dice a chiare lettere il disciplinare della denominazione. Poi, il 'Bianco' viene immesso in consumo a partire dal primo dicembre dell'anno di vendemmia. Per il Vinsanto, a partire dal primo dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve. Lo si ricava dai vigneti sui colli attorno a Empoli, in particolare quelli di Vinci, Cerreto Guidi e Fucecchio.



© Riproduzione riservata

TAG DELL'ARTICOLO

Chianti

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca

Entra al circolo con un'accetta. Ruba bottiglie di alcolici e minaccia il presidente

Cronaca

Nuova area pubblica per il centro . Lavori di fronte all'ex ospedale

Cronaca

Cantiere della ex Montecatini. Il Comune si sta preparando a dare battaglia in tribunale

Cronaca

La Masterclass . Ennio Nicotra sale in cattedra

Cronaca

Eddie Henderson a Palazzo Pretorio



QN

Robin Srl Società soggetta a direzione e coordinamento di Monrif