

**CLIMA FAVOREVOLE E PREVISIONI PER UNA VENDEMMIA 'VINTAGE': TANTA PIOGGIA E MOLTA QUALITÀ
MA RESTA IL NODO ECCEDENZE DEL 2024: TROPPE BOTTIGLIE INVENDUTE DANNEGGIANO IL MERCATO**



Vino, sarà vendemmia vintage

«Tanta pioggia, avremo qualità Dazi? La Toscana si farà valere»

I produttori alla vigilia della raccolta. «Clima favorevole, ma l'acqua può anche essere nemica»
Quantità in diminuzione, ma produzioni di pregio. Il Chianti veleggia sui 2,5 milioni di ettolitri

di **Gabriele Manfrin**
FIRENZE

C'è un'aria da déjà-vu nei filari toscani. L'annata 2025, con le sue piogge generose e i suoi gonfi d'acqua, sembra riportare la memoria agli anni Novanta, quando le vendemmie non erano ancora ostaggio di siccità estreme e ondate di calore e le vigne sfornavano prodotti di qualità epica. Stavolta la vite ha avuto la sua dose abbondante di pioggia, ma l'equilibrio resta sottile: troppa acqua gonfia i grappoli, e precipitazioni abbondanti non significa automaticamente qualità.

«L'acqua è vitale – spiega Fabio Burroni, agronomo dell'Ordine fiorentino – ma l'eccesso può trasformarsi in un problema. Ci vogliono mani esperte per riportare ordine in vigna». Ed è proprio lì che nel fiorentino è stata fatta la differenza. Come spiega Burroni il Sangiovese, spina dorsale dei rossi regionali, ha retto l'impatto delle precipitazioni grazie a una gestione oculata dei vigneti. Non ovunque è andata così bene: altrove, soprattutto per il Merlot, l'annata ha mostrato i suoi lati più insidiosi, confermando quanto ogni varietà viva il clima a modo suo.

Sul fronte sanitario, spiega l'agronomo, i campanelli d'allarme di tignoletta e peronospora non hanno trovato terreno fertile: difese tempestive e tecniche ormai consolidate hanno limitato i danni. A fissare il contorno ci pensano i numeri del Consor-

zio Vino Chianti: la produzione attesa oscilla tra 2,4 e 2,5 milioni di ettolitri stimati, con un calo del 10-15% sul 2024 ma pur sempre sopra la media quinquennale. Il cuore della vendemmia, si gioca tra i primi di settembre per le bianche e metà mese per le rosse.

Intanto cresce la quota di biologico, salita al 13-15% della produzione regionale: un segnale di maturità del comparto. Su questo punto si innesta la riflessione di Giovanni Busi, presidente del Consorzio: «I volumi saranno più contenuti, ma la qualità ci consente di guardare con fiducia al futuro. Non è un fatto contingente, ma una scelta precisa, condivisa con i nostri produttori, per dare più forza al Chianti sui mercati». Parole che danno la misura del momento: meno quantità, più valore. C'è però l'altra faccia: le giacenze, più alte dello scorso anno complice una domanda debole, che rendono decisiva la valorizzazione sui mercati esteri.

Le grandinate nel Chianti, invece, hanno colpito a macchia, mentre oidio e peronospora hanno lasciato segni marginali, con perdite sotto al 2%. A ricordare che tutto dipenderà dalle prossime settimane è Renzo Cotarella, ad di Marchesi Antinori: «Le impressioni sono molto buone – spiega – e le condizioni finalmente normali rispetto agli eccessi climatici recenti. Adesso c'è da stare attenti a grandinate e bufere». Il numero uno di Antinori ricorda che il mercato, tra dazi e incertezze globali, re-

sta scivoloso, ma che la filiera toscana è pronta a mostrare la sua forza. «Le limitazioni internazionali non aiutano. Contiamo che siano momentanee. Ma è inutile piangersi addosso, dobbiamo rimboccarci le mani e cercare di gestirle al meglio.

Nei momenti di difficoltà la qualità deve essere l'arma vincente e l'assoluta priorità. E su questo le imprese toscane non hanno mai lasciato spazio al dubbio».

Insomma, la vendemmia 2025 racconta un equilibrio fragile e affascinante: l'acqua come benedizione e minaccia, il rischio domato dall'esperienza, e quella capacità tutta toscana di trasformare la sfida in opportunità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA FORZA DEL SANGIOVESE
Ha retto l'impatto delle precipitazioni grazie a una gestione oculata dei vigneti

Tappe serrate Ecco i numeri

ENTRO IL 10 SETTEMBRE



La produzione

Le stime toscane

Entro il 10 settembre sarà completato circa il 15-20% della vendemmia, che entrerà nel vivo nei primi giorni di settembre per le varietà bianche e da metà mese per le rosse. Per la Toscana la produzione stimata è di circa 2,4 milioni di ettolitri di vino, in calo rispetto ai 2,7 milioni del 2024 ma comunque in linea con le prospettive di medio periodo.



Cresce la quota di biologico, salita al 13-15% della produzione regionale