



Vendemmia super, “uve ottime e sane” Produttori in ansia per dazi e giacenze

di **GIANMARCO LOTTI** e **ANTONINO PALUMBO**

 a pag. 5



“Sarà vendemmia super con uve sane e zuccherine” Ottimisti tutti i produttori

Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Brunello e vini maremmani prevedono di arrivare a 2,4 milioni di ettolitri da mettere sul mercato

di GIANMARCO LOTTI

C'è chi è partito coi bianchi, mentre per i rossi – specie il Sangiovese – si attende almeno metà settembre. La vendemmia in Toscana rispetta i tempi previsti e qualche numero c'è già: la produzione stimata è di 2,4 milioni di ettolitri di vino, in calo rispetto ai 2,7 milioni del 2024, considerata un'annata eccezionale. Dopo una stagione che non è stata particolarmente segnata da eventi meteo o parassiti, il fil rouge che lega tutti i produttori toscani riguarda la qualità: «Si preannuncia super». Il Chianti Classico inizierà verso metà settembre, per esempio. «Le uve sono ottime e sane, i presupposti buoni», dice senza nascondere un filo di scaramanzia Giovanni Manetti, alla guida del Consorzio Vino Chianti Classico. Lo stesso Consorzio, prosegue Manetti, ha deliberato la riduzione di 10 quintali della resa di uva per ettaro, da 75 si va a 65: «La decisione segue lo scenario sui mercati, anche se i numeri di vendita sono buoni, abbiamo cercato di giocare d'anticipo». Il Consorzio **Chianti** va verso una riduzione produttiva compresa tra il 10 e il 15% rispetto al 2024. La produzione complessiva si mantiene superiore alla media degli ultimi cinque anni (+2,93%). La qualità delle uve è giudicata “buona, con livelli zuccherini più alti rispetto al 2024”. Così il presidente Giovanni Busi: «I volumi saranno più contenuti, ma la qualità ci consente di guardare con fiducia al futuro. La riduzione produttiva che stimiamo per quest'anno è il risultato di un percorso strategico, una scelta precisa, condivisa con i nostri produttori, per garantire maggiore qualità e dare più forza al Chianti

sui mercati». In media con gli ultimi venti anni è l'inizio della vendemmia 2025 per il Sangiovese per il Vino Nobile di Montepulciano, sul calendario si cerca la metà di settembre. Nel frattempo da inizio agosto nei vigneti sono partite le raccolte dei bianchi e dei vitigni internazionali. Anche in provincia di Siena l'annata è stata positiva per quanto riguarda gelate o fenomeni meteo, così come la pressione dei patogeni e dei parassiti è stata bassa. Andrea Rossi, presidente del Consorzio, spiega che la quantità di prodotto è «nella media, in certi casi c'è una lieve flessione (sul 5% rispetto all'anno scorso, ma nella media degli ultimi cinque anni)». A livello di gradazione, «anche se è presto fare un pronostico, non dovrebbero esserci picchi rispetto alla normalità. Ad oggi ci sono tutti i presupposti per ottenere dei vini di grande qualità».

Frutti sani nel Grossetano, per il Morellino di Scansano. «In alcune zone c'è stata una riduzione della raccolta ma è localizzata e senza drammi. Speriamo nel meteo dei prossimi giorni», dice Bernardo Guicciardini Calamai, a capo del consorzio. Pure Giacomo Bartolomei, presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino, parla di “uve molto belle” e indica tra il 10 e il 15 settembre la data della vendemmia del Sangiovese, con alcune zone che vanno verso la fine del mese o l'inizio di ottobre: «È una vendemmia con buone prospettive». Certo poi c'è il problema del mercato, tra dazi e difficoltà: «Parlando con l'assessora Saccardi abbiamo detto di cambiare la strategia di promozione e di porre l'attenzione sulla cultura del vino, del bere responsabile». Prima di Ferrago-

sto in Maremma è partita la raccolta: prima le varietà più precoci come Chardonnay, Viognier e successivamente Merlot. Si preannuncia, dicono dal Consorzio Vini Maremma Toscana, «una delle vendemmie più promettenti grazie al clima ideale e all'assenza di episodi di stress termico o idrico». Idem in alcune aree come la Versilia, tra i filari di Pinot Nero e Chardonnay destinate alle bollicine Made in Tuscany. Le uve sono “belle e in salute” anche per Letizia Cesani, presidente di Coldiretti: «Il momento più critico è stato il caldo di giugno-luglio, una settimana in più con quel clima avrebbe compromesso un anno di lavoro e la prossima annata. Non prevediamo una vendemmia anticipata come si era ipotizzato alcune settimane fa». Pure a Riparbella, nel Pisano, la vendemmia è iniziata per i bianchi, come spiega Flavio Nuti: «La quantità non è molta ma la qualità è alta. Come tempi, dopo i bianchi c'è il Merlot, poi faremo il Sangiovese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Quantità volutamente ridotte per adeguarsi alla domanda: "Una strategia condivisa per puntare ancora di più sulla qualità"

