

Chianti, croce e delizia

«Produzione più contenuta ma la qualità è molto alta»

Si è chiusa la settimana del vino con la presentazione delle nuove annate Giovanni Busi presidente del Consorzio: «Clima e peronospera, i due nemici»

di **Giovanni Pellicci**
SIENA

Si è chiusa la settimana del vino toscano con il vino Chianti protagonista, assieme all'altro vino rosso Morellino di Scansano, dell'ultima tappa a Firenze che si è conclusa ieri. Con oltre 160 giornalisti provenienti da tutto il mondo, la Fortezza da Basso di Firenze ha ospitato la presentazione delle nuove annate: 106 etichette di Chianti Docg 2025, Chianti Superiore 2024 e Chianti Riserva 2023 di 53 aziende chiantigiane. Il dato che la filiera ha commentato positivamente riguarda soprattutto il calo di produzione, rispetto a quanto preventivato, associato però ad una qualità buona. «La produzione del Chianti si è

attestata quest'anno intorno ai 620 mila ettolitri, contro una previsione che parlava di circa 750 mila - ha detto Giovanni Busi, presidente del Consorzio Chianti -. Questo cambia il quadro e ridimensiona un po' le preoccupazioni anche perché la riduzione rispetto alle aspettative è legata soprattutto all'andamento climatico primaverile: le piogge fino a maggio e gli attacchi di peronospora hanno inciso sulle rese. In quella fase il grappolo colpito si secca e viene perso, ma non c'è stato un impatto negativo sulla qualità. Anzi, possiamo parlare di un'annata molto buona».

«**Dal Consorzio vino Chianti** e dal Consorzio del Morellino - commenta Leonardo Marras, as-

sessore all'economia, al turismo e all'agricoltura della Regione Toscana - ci arriva un messaggio positivo: a fronte di una produzione più contenuta, la qualità resta molto alta; e questo grazie alla grandissima professionalità dei produttori toscani». Resta da capire se continuerà ad essere affidato al meteo il compito di «agire» sul calo produttivo oppure se questa direzione, ormai conclamata dagli andamenti del mercato, sia quella da percorrere in modo strutturale come già avvenuto in Francia. Per quanto riguarda le vendite, il presidente del **Consorzio Vino Chianti** ha sottolineato che l'export resta determinante, rappresentando tra il 65% e il 70% della produzione del Chianti. «Il

nostro è un Consorzio fortemente orientato all'estero. L'Italia vale circa il 30%, ma sono i mercati internazionali a trainare la denominazione. Malgrado i dazi e le tensioni geopolitiche, gli Stati Uniti continuano a comprare e le ultime rilevazioni parlano di una flessione minima, intorno all'1%. Non è un dato che giustifichi allarmismi. Certamente dobbiamo allargare gli orizzonti: stiamo lavorando sull'Africa, continuiamo a investire in Sud America e nell'area Mercosur, guardiamo con attenzione al Brasile e ai Paesi asiatici come Cina, Vietnam, Thailandia e Giappone. Nel 2027 andremo in India che rappresenta una tappa strategica di questo percorso di crescita e diversificazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il presidente del Consorzio ha sottolineato che l'export resta determinante

