

Il grande caldo anticipa l'inizio della raccolta dell'uva. Previsioni rosee per quantità e qualità

Lafa fa un vino a cinque stelle

di Barbara Berti

S e la grande añ di questi giorni ha messo in crisi il sistema idrico del Chianti, in particolare a Greve, lo stesso non si può dire per il vino. Anzi, il grande caldo di questi giorni ha anticipato la vendemmia che si preannuncia ottima per qualità e quantità. Il Consorzio Vino Chianti, tramite il direttore, Marco Alessandro Bani, parla addirittura di vendemmia a cinque stelle. "Le previsioni sono buone - spiega il direttore Bani - in questi giorni ho parlato con diversi operatori e tutti sono concordi: sarà un buon raccolto. Il grande caldo di questi giorni non dovrebbe creare grossi problemi perché ormai le uve sono mature, tanto che qualcuno ha già iniziato le operazioni per la raccolta. Ovviamente per avere dettagli più precisi per la qualità bisognerà aspettare i processi di fermentazione nelle cantine". Secondo Bani, il clima di quest'anno, oltre alla cura della vigna, porterà a un incremento della quantità. Sulla stessa lunghezza d'onda anche il Consorzio Chianti Colli Fiorentini. "In linea con le previsioni nazionali, ma con risultati superiori rispetto a quelli che ci si attende mediamente in Toscana, la raccolta crescerà e in alcune aziende si prevede un aumento del 10% del prodotto - aveva preannunciato Marina Malenchini, presidente del Consorzio Chianti Colli Fiorentini - l'uva che osserviamo in questi giorni è di ottima qualità e l'apparato fogliare delle piante è in piena salute". Le uve del Con-

sozio sono principalmente Sangiovese, ma anche Canalicchio e Colorino e verranno raccolte da settembre. Ma già questo fine settimana molti produttori saranno impegnati nei filari. "Nel 99% dei casi - spiega ancora Bani - si parte con i bianchi, sono le uve più precoci, poi si passa al Merlot, tra i rossi".

Pronto alla raccolta anche Lorenzo Falorni, proprietario della Tenuta San Piero a Urzino, nel comune di Greve, dove si trovano i vigneti da cui provengono il Chianti Classico e l'Igt Toscana e il vino Sole. "Si preannuncia una vendemmia molto positiva - spiega - le uve sono già mature e i terreni dei miei vitigni non hanno

risentito della grande calura di questi ultimi giorni, così la maturazione è andata a buon fine. Penso che anticiperemo la vendemmia di almeno due settimane rispetto al tradizionale periodo". Anche a Villa Cafaggio che si trova a Paurano, tutto è pronto per dare il via alla vendemmia. Qui ci sono 40 ettari di vigneto, circa

l'85% dei quali Sangiovese e il restante Cabernet Sauvignon. "Le uve sono belle e sane - dice il direttore di Villa Cafaggio - ci aspetta una buona annata. Già domani inizieremo, rinvieremo nell'azienda che abbiamo in Maremma abbiamo già cominciato la vendemmia". Un po' preoccupato a causa del caldo degli ultimi giorni è La-

po Marzai, proprietario del Castello di Renteruoli. "Questo picco delle temperature ci ha un po' sorpresi - spiega - il forte calore può interrompere il ciclo di lenta maturazione, speriamo che la qualità non ne risenta. Comunque ci stiamo preparando per iniziare la vendemmia, partiremo dai Merlot".

