

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

L'affa fa un vino a cinque stelle

di Barbara Bertù

Se la grande aria 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 queste giornate ha anticipato la vendemmia che sarà a quattro. Il Consorzio Vino Chianti, tra le 11 direttive, 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 su una 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. Ovviamen-

te 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 corretta cura della vigna, porterà a un incremento della quantità. Sulla stessa lunghezza d'onore 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 precisato Mariano Malenchini, presidente del Consorzio

Chianti Colli Fiorentini - l'una che osserviamo in questi giorni è di ottima qualità e l'apparato fogliare delle piante è in piena salute". Le uve del Con-



DATI Consorzio Vino Chianti Classico

1995 Produzione totale: 276 mila ettolitri Valutazione: 5 stelle

1996 Produzione totale: 281 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

1997 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 5 stelle

1998 Produzione totale: 296 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

1999 Produzione totale: 300 mila ettolitri Valutazione: 5 stelle

2000 Produzione totale: 291 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2001 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 5 stelle

2002 Produzione totale: 269 mila ettolitri Valutazione: 2 stelle

2003 Produzione totale: 222 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2004 Produzione totale: 251 mila ettolitri Valutazione: 5 stelle

2005 Produzione totale: 258 mila ettolitri Valutazione: 3-4 stelle

2006 Produzione totale: 284 mila ettolitri Valutazione: 5 stelle

2007 Produzione totale: 280 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2008 Produzione totale: 268 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2009 Produzione totale: 280 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2010 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2011 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2012 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2013 Produzione totale: 295 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2014 Produzione totale: 268 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2015 Produzione totale: 268 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2016 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2017 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2018 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2019 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2020 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2021 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2022 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2023 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2024 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2025 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2026 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2027 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2028 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2029 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2030 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2031 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2032 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2033 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2034 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2035 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

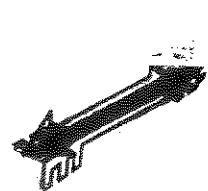
2036 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2037 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2038 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2039 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle

2040 Produzione totale: 265 mila ettolitri Valutazione: 4 stelle



Il nuovo Corriere di Firenze del 24/08/2011

po Mazzei, proprietario del Castello di Fontenutoli. "Questo piacere delle temperature ci ha un po' sorpresi - spieghi - Il forte calore può interrompere il ciclo di 'lenta maturazione', spiegano che la qualità non ne risente. Comunque ci stiamo preparando per iniziare la vendemmia, partiremo dai Merlot, da quelli 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, mentre nell'azienda che abbiamo in Maremma abbiamo già cominciato la vendemmia". Un po' preoccupato a causa del caldo degli ultimi giorni è Lazz

risento 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 Panzano, tutto è pronto per dare il via alla vendemmia. Qui ci sono 40 ettari di vigneto, circa

pronto alla raccolta anche Lorenzo Falorni, proprietario della Tenuta San Piero a Uzzano, 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 vignai non hanno

soci sono principalmente Sangiovese, ma anche Canaiolo e Colorino e verranno raccolti da settembre. Ma già questo fine settimana molti produttori saranno impegnati nei filari. "Nel 99% dei casi - spiega ancora Bani - si parla con i bianchi sono le uve più precoce, poi si passa ai Merlot, tra i rossi".

