

Vino, la Toscana si gode un'annata super

Vendemmia già cominciata in alcune zone, in altre slitta a ottobre. Qualità eccellente

Andrea Settefonti

● FIRENZE

OTTIMA ANNATA per qualità e per quantità. Le anticipazioni sulla vendemmia in Toscana parlano di una situazione in controtendenza rispetto al calo quantitativo nel resto del vigneto Italia dove si prevede una diminuzione del 6%. Ed emerge che questa 2019 sarà una raccolta del ritorno alla tradizione per quanto riguarda i tempi. Il Sangiovese si inizierà a tagliarlo attorno alla fine di settembre, primi di ottobre, ovvero un paio di settimane di ritardo rispetto agli anticipi degli ultimi tre anni. Stefano Campatelli, direttore del Consorzio della

LA MAPPA

Ottimisti i produttori, da

S. Gimignano a Montepulciano Montalcino, Bolgheri, il Chianti la Vernaccia di San Gimignano e del Consorzio Vino Toscana, sottolinea come «la Vernaccia è in ritardo di maturazione e non sarà pronta prima del 10 settembre. Le uve sono molto sane e le piogge previste per questi giorni saranno assolutamente utili. Per la quantità siamo forse un po' superiori rispetto allo scorso anno». Anche per l'Igt rappresentata dal Consorzio Vino Toscana le previsioni sono ottime. «Per i rossi non si inizierà prima del 15-20 settembre. La non piovosità ha richiesto molti meno trattamenti e le uve si sono mantenute sane da sole», continua Campatelli. **TRA I PRODUTTORI** Elisabetta Gnudi Angelini, una tenuta in Maremma una a Montalcino e una nel Chianti Classico, parla di curiosità che si verificherà quest'anno. «Storicamente si partiva dalla Maremma, poi una quindicina di giorni

dopo si vendemmiava a Montalcino e infine il Chianti Classico. Con il fermo delle piante dovuto al freddo che si è protratto fino a giugno, le zone sono ripartite tutte quante insieme e saranno mature tutte insieme. E il primo anno che succede questo. Bianchi a parte, il Sangiovese si vendemmerà a partire da dopo la metà di settembre e sarà una bella vendemmia. Ovviamente con tutti i riti scaramantici d'obbligo».

DA MONTALCINO, il presidente del Consorzio del Brunello Fabrizio Bindocci parla «incrociando le dita, di annata dal livello climatico perfetto, con uve bellissime. La quantità è come lo scorso anno, non abbondante ma tale da non avere necessità di effettuare la vendemmia verde». Per rimanere nel centro della Toscana, Donatella Cinnelli Colombini presidente della Doc Orcia azzarda che «sarà una delle annate migliori del secolo, con i dovuti scongiuri fino a che le uve non saranno in cantina».

SE DUNQUE per i rossi ci sarà da attendere fino ad inizio ottobre, la 34esima vendemmia di Ornellaia a Bolgheri ha avuto avvio qualche giorno fa con la raccolta delle uve dei vigneti dei bianchi più giovani di Sauvignon Blanc. «Fino a oggi l'annata 2019 è stata caratterizzata da una climatologia da 'montagne russe' - spiega Axel Heinz, direttore della tenuta - ma è ancora presto per fare prognosi sul livello qualitativo dell'annata e molto dipenderà dalle condizioni climatiche della seconda metà di agosto e del mese di settembre». Di certo sarà «un'annata tardiva ma le premesse sono ottime». In ritardo di una

quindicina di giorni anche la vendemmia di Cardonay, Merlot e poi Syrah, oltre che Vermentino alla tenuta Monteverro a Capalbio. «Abbiamo deciso di dare il via alla vendemmia il 19 agosto - afferma l'enologo Matthieu Taunay - complice una primavera molto fresca fino ai primi di giugno. Quest'anno la stagione è in ritardo rispetto agli ultimi tre anni, di quasi due settimane».

E SEMPRE in Maremma, Rossano Teglielli, presidente del Consorzio del Morellino di Scansano mette in evidenza che «ci aspettiamo una vendemmia sicuramente buona, di ottima qualità, che si può dedurre dalla consistenza delle bucce in rapporto alla polpa del chicco. Anche le quantità saranno buone, tornando a livelli standard di 80-90 quintali per ettaro. Sarà un'ottima annata, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo». Annata eccellente anche per i vini della Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute. Dai sopralluoghi effettuati dagli enologi Roberto Potentini e Raffaele Orlandini presso le cinque tenute dell'azienda, si ha una maturazione dell'uva in linea con la stagione e un buon livello quantitativo e qualitativo e una condizione sanitaria perfetta.

COME commenta il presidente Giovanni Folonari «lo stato sanitario dell'uva è perfetto. Ci aspettiamo che la differenza di temperatura tra il giorno e la notte caratterizzi quest'ultima fase della maturazione, favorendo la mineralità e l'aromaticità dei vini». Anche a Montepulciano dopo raccolte anticipate per l'andamento climatico, quest'anno la vendemmia del Nobile tornerà a un calendario tradizionale per le uve a bacca rossa, a ottobre.

VIGNETI IN SALUTE

Uve sane, le previsioni sono buone anche per la quantità