

## ITALIA

### "Chianti Lovers" e "Rosso Morellino": mai come quest'anno l'emergenza climatica sta nel bicchiere

FIRENZE, 19 FEBBRAIO 2024, ORE 16:29



Mai come quest'anno (e siamo solo all'inizio) l'emergenza climatica è stata il leitmotiv delle "Anteprime di Toscana": le annate presentate - 2023, 2022 e 2021 - sono tutte caratterizzate da qualche record. Secondo il [Joint Research Centre](#) - una Direzione generale della Commissione Europea che si occupa di ricerca scientifica, nel progetto Agricast - nel 2023 in Italia si sono registrati in media 15,39 gradi celsius (°C), contro i 15,42 del 2022, risultando i due anni più caldi di sempre registrati, senza contare il deficit idrico che si accumula ormai dal 2021. Lo stesso 2021, invece, secondo il [Consorzio Lamma](#), laboratorio di monitoraggio e modellistica ambientale della Regione Toscana, ha battuto il record di freddo in Aprile in Toscana, risultando il più freddo di 1,6°C sulla media climatica calcolata sul trentennio 1991-2020, mentre giugno e settembre sono stati fra i 6 più caldi dal 1955. E, nel bicchiere si sente, anche a "Chianti Lovers & Rosso Morellino", che hanno presentato le loro ultime annate in anteprima a Firenze, nel

**quadro delle Antepreme Toscane 2024.** Due denominazioni diverse, per dimensioni, territorio e base ampelografica, ma che più di altre hanno scelto un cammino comune, sia nella promozione, che nel lavoro quotidiano, entrambi sempre più legati ad un contatto diretto con i consumatori, anche attraverso il turismo del vino. **Il Consorzio Vino Chianti (istituito nel 1927) comprende oggi 3.500 aziende vinicole che lavorano 15.000 ettari di vigneto rivendicato fra il 2020 e il 2022 per una produzione di 743.000 ettolitri nel 2022, che ha subito un calo del 30% per il 2023. La denominazione è suddivisa nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, da qui derivano le diverse menzioni aggiuntive: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rùfina e Montespertoli. Un territorio vasto che produce oltre 100 milioni di bottiglie l'anno, di cui il 65% va all'estero. E che, dopo qualche difficoltà (come per tutti i territori rossisti), torna a dare segnali positivi, con un +21% nelle vendite a gennaio 2024 sullo stesso mese del 2023. Per la denominazione storica della Maremma, il Consorzio Tutela Morellino di Scansano nasce nel 1992 e diventa Docg nel 2007. Oggi conta su 220 soci e su 1.500 ettari a vigneto iscritti alla denominazione (di cui il 15% iscritto a biologico), distribuito su di un territorio vasto 65.000 ettari che coinvolge i comuni di Grosseto, Magliano, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano e Manciano. Il 25% dell'imbottigliato (55.000 ettolitri di vino per 7,3 milioni di bottiglie per il 2023) viaggiano verso l'estero, principalmente Germania e Stati Uniti, Regno Unito, Svizzera, Nord Europa e Canada.**

Due denominazioni diversissime, che, però, fanno i conti, come tutte le altre, e ognuna a suo modo, con le difficoltà legate ad un clima che cambia, inesorabilmente. Per capire quello che racconta il calice, però, serve una premessa. È fuori dubbio che un acino che matura durante un anno dalle stagioni (più o meno) regolari, sia diverso da un acino che attraversa stagioni di montagne russe in termini di temperature, irradiazione solare, piogge e siccità, che ne accelerano o bloccano più volte lo sviluppo. E anche se il consuntivo dei Consorzi spesso decreta una vendemmia "nella media", in termini di tempistiche e valori, ultimamente il risultato finale sono uve che arrivano alla fine di un ciclo fisiologico in cui maturità tecnologica e fenolica non coincidono più. La scelta a quel punto è - semplificando di molto - fra vendemmiare uva dai tannini ancora verdi ma dall'acidità e dal livello zuccherino buono, oppure al contrario, uva dai vinaccioli maturi ma dall'acidità bassa e dallo zucchero alto. I vini che sempre più spesso e diffusamente si assaggiano portano con sé questo tipo di spigolosità sensoriali: livelli alcolici alti e "brucianti", non sempre ben integrati nella struttura del liquido, e/o tannini immaturi, che "seccano" la bocca e bloccano la scorrevolezza del sorso garantita dall'acidità.

La differenza - all'interno di un contesto generico che influenza indubbiamente tutto il Paese - la fa la geografia e l'azienda. L'Italia è un caleidoscopio pedo-climatico che

permette infinite differenze fra diverse denominazioni e innumerevoli eccezioni all'interno



delle denominazioni stesse, e questo può calmierare di anno in anno le conseguenze più gravi dell'emergenza climatica. E poi c'è il produttore, la sua esperienza e la sua capacità di lettura dell'annata e delle sue piante. È per questo, che all'interno di una tendenza diffusa di vini più alcolici e vini dai tannini scorbutici, ci sono risultati più equilibrati e convincenti, anche fra i 37 campioni in degustazione di Morellino di Scansano 2023 e Morellino di Scansano Riserva 2021 e i 145 assaggi di Chianti, Chianti Colli Aretini, Colli Senesi e Montalbano 2023, Chianti Colli Fiorentini, Montespertoli, Rùfina e Chianti Superiore 2022, e infine Chianti, Chianti Colli Fiorentini, Colli Senesi, Montespertoli e Rùfina nella versione Riserva 2021 portati in assaggio come anteprima dalle oltre 100 aziende della kermesse di Firenze.

Guardando più da vicino le annate sopra accennate, l'annata 2021 ha avuto abbastanza apporto idrico e temperature sotto la media fino a maggio inoltrato, ritardando lo sviluppo dei grappoli ma permettendo alle piante di gestire le temperature decisamente calde di giugno, luglio e agosto. Unico neo, la gelata di aprile, che ha contribuito a diminuire il raccolto del 15% (quando però si temeva un 30-40%) in entrambe le denominazioni. Meno grappoli, quindi, ma tutto sommato abbastanza equilibrati, grazie anche a qualche pioggia di fine estate che ha dato sollievo alle stress idrico delle viti (e agli acini di Sangiovese, che reagiscono facilmente agli stimoli esterni). Il 2022, anno più caldo mai registrato in Italia (caldo oltretutto prolungato e siccitoso) ha permesso di portare in cantina uve sane, con un basso impiego di fitosanitari in vigna. Entrambe le denominazioni hanno registrato rese maggiori in vigna rispetto all'anno precedente. Alta presenza di zuccheri alti hanno determinato valori alcolici significativi, non sempre ben integrati, ma le piogge di fine agosto e inizio settembre e le escursioni termiche tipiche del periodo hanno di nuovo salvato l'annata.

Per il 2023, oltre al caldo prolungato a partire da giugno (che ha superato ogni media mensile fino al mese di dicembre), è da segnalare anche una preoccupante e diffusa carenza idrica. Già l'inverno fra il 2022 e il 2023 è stato fra i più caldi registrati dal 1800, ma per lo meno ha piovuto. Scarse le precipitazioni in primavera, sono arrivate abbondanti a maggio e ottobre (ricordiamo le alluvioni in Romagna ed a Prato) su terreni secchi e quindi poco propensi a assorbirle, distribuite poi a macchia di leopardo anche a giugno e agosto.

**Altro dato significativo da registrare è l'eccezionale attacco di peronospora che ha interessato tutto il Paese, Chianti e Scansano comprese: le due denominazioni hanno registrato un calo di produzione sul 2022 del 30% per la prima e del 15% per la seconda.**

Il risultato nei bicchieri è di vini abbastanza disequilibrati, soprattutto nel Chianti, con alto apporto alcolico e/o tannini particolarmente duri, come già accennato. La succosità del Sangiovese Maremmano della zona di Scansano, riesce a tener loro testa con risultati convincenti. È il caso del **Morellino di Scansano 2023 di Alberto Motta**, vino denso e



fruttato, che recupera freschezza a fine sorso; del **Morellino di Scansano 2023 di Antonio Camillo**, tripudio di viola e cranberry al naso e dalla marcata nota vegetale in bocca; anche del **Vignabene 2023 di Cantina Vignaioli Scansano, Morellino di Scansano dal sorso chiaro e minuto e ben bilanciato al palato**; del **Morellino di Scansano 2023 di Fattoria le Pupille**, dove note ematiche e di arancia sanguinella anticipano floreale, pepato e gentile; del **Morellino di Scansano 2023 Massi di Mandorlaia - Conte Guicciardini**, versione scura ed intensa ma croccante di Sangiovese; del **Morellino di Scansano 2023 di San Felo**, dove iodio, spezie e fiori aderiscono bene al sorso balsamico e, infine, della complessità dei profumi e della stratificazione dei sapori nel **Morellino di Scansano di Val delle Rose - Cecchi**. Da notare altresì il **Morellino di Scansano Riserva 2021 di Bruni** che si sviluppa su toni ematici e aranciati e tannini gentili; di **Cantina la Selva**, dove rosa rossa e balsami di sottobosco creano un bel contrasto e di **Morisfarms**, vino fitto e intenso al naso e al palato, giocato sui toni balsamici e sapidi.

Per il Chianti - nelle sue declinazioni di Chianti, Chianti Superiore, Colli Aretini, Colli Senesi, Colli Fiorentini, Montalbano, Montespertoli e Rùfina e relative Riserve – segnaliamo buoni risultati per il **Chianti 2023 di Badia di Morrona**, ricco di polpa fruttata e e scorrevolezza sapida; il **Chianti 2023 di Bindi Sergardi**, dalle tonalità più scure e dal sorso perfettamente bilanciato e il **Chianti 2023 di Salcheto**, delicato di fiori appassiti, nepitella e dalla beva succosa e pepata; il **Chianti Montalbano 2023 di Tenuta di Artimino**, dalla caratteristica crudezza chiantigiana, materico e centrale in bocca; il **Chianti Colli Fiorentini 2022 Diletta di Melenchini**, dalla trama larga e calma, giocato su note ematiche e di fiori appassiti; e il **Chianti Superiore 2022 di Fattoria Fibbiano**, profumato di ciliegia e dragoncello e dalla gustosa sapidità al sorso; mentre fra le Riserve presentate risultano ben fatti il **Chianti Riserva 2021 di Poggio Mori**, dal sorso fresco e pepato e dai profumi chiari e iodati; il **Chianti Colli Senesi Riserva 2021 di Pietraserena**, dove fiori di rosmarino, a amarena e ciliegia anticipano un sorso caldo ma pieno di polpa fruttata; il **Chianti Montespertoli Riserva 2021 di Fattoria Poggio Capponi**, vivo e definito, fra note fruttate e balsamiche che danno ritmo e, infine, il **Chianti Rùfina Riserva 2021 di Colognole**, fra i più riconoscibili della sottozona, nell’aver mantenuto freschezza e verticalità di sorso.

### Focus - I numeri del Chianti

Il Consorzio Vino Chianti (istituito nel 1927) comprende oggi 3.500 aziende vinicole che lavorano 15.000 ettari di vigneto rivendicato fra il 2020 e il 2022 per una produzione di 743.000 ettolitri nel 2022, che ha subito un calo del 30% per il 2023. La denominazione è suddivisa nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, da qui derivano le diverse menzioni aggiuntive: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rùfina e Montespertoli. Un territorio vasto che produce oltre 100 milioni di



bottiglie l'anno, di cui il 65% va all'estero. Mentre l'andamento delle vendite era salito del 5% nel 2020 sul 2021, con un calo dell'11% nel 2022, il territorio ha assistito ad un ulteriore calo dell'7%. L'inizio del 2024, però, preannuncia un anno positivo: il primo mese ha registrato dei timidi segnali di ripresa con un +21% di vendite sul gennaio 2023, anticipato da un mese di dicembre 2023 che ha superato il fatturato di vendite del dicembre 2022 del 3%, al netto di una flessione nel numero di bottiglie e un aumento del prezzo medio a bottiglia del 5%. Anche i prezzi dello sfuso sono in leggero aumento sul 2023 e ciò fa sperare ad un mercato più reattivo nei confronti della denominazione. Segnali che fanno ben sperare, nonostante i contraccolpi subiti dall'inflazione, i tassi di interesse alti e il costo delle bollette. "Per quel che riguarda i nuovi mercati - ha spiegato Giovanni Busi, presidente del [Consorzio Vino Chianti](#) - come un po' tutti i vini italiani oggi siamo poco presenti in Sud-America, ma in quell'area ci sono le potenzialità per un incredibile sviluppo, perché la denominazione del Chianti è molto apprezzata. Per l'Asia, la Cina sarà un Paese a cui dobbiamo guardare con grande attenzione, così come al Vietnam, dove l'apprezzamento per il Chianti sta crescendo in maniera esponenziale. Non possiamo trascurare i mercati esteri perché sono importanti quanto quello italiano. È necessario fare maggiori investimenti, maggiore promozione, maggiore pubblicità".

### Focus - I numeri del Morellino di Scansano

Per la denominazione storica della Maremma, il Consorzio Tutela Morellino di Scansano nasce nel 1992 e diventa Docg nel 2007. Oggi conta su 220 soci e su 1.500 ettari a vigneto iscritti alla denominazione (di cui il 15% iscritto a biologico), distribuito su di un territorio vasto 65.000 ettari che coinvolge i comuni di Grosseto, Magliano, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano e Manciano. Il 25% dell'imbottigliato (55.000 ettolitri di vino per 7,3 milioni di bottiglie per il 2023) viaggiano verso l'estero, principalmente Germania e Stati Uniti, Regno Unito, Svizzera, Nord Europa e Canada. Fortissima è l'impronta turistica della zona, potendo contare su un territorio molto vario che parte dal mare della Maremma e arriva fino ai rilievi del Monte Amiata, passando per le colline che li collegano. Questo ha convinto ancora di più la denominazione a puntare su progetti di sostenibilità ambientale, sfociato nel programma "Morellino Green" che punta all'uso di mezzi di trasporto a basso impatto inquinante. Il 2022 è stato un anno molto importante anche per il riconoscimento e il posizionamento del Morellino di Scansano: è iniziata la presenza nel canale horeca, che ha comportato una crescita in valore della denominazione nonostante l'anno non facile in Gdo. Nel 2023 il Consorzio ha portato avanti con convinzione questo progetto, consolidando i risultati degli ultimi anni. Tornando al Morellino di Scansano in bottiglia "la variazione tra il 2023 e il 2022 della produzione delle bottiglie con le fascette segna un -7%. Questo dato -



condo Alessio Durazzi - direttore del [Consorzio Tutela Morellino di Scansano](#) - si inserisce

in un contesto generale che vede un calo delle vendite su base nazionale superiore a questo dato. La crescita del prezzo medio ha portato ad un riposizionamento verso l’alto del Morellino e questo implica, insieme alla difficile congiura di mercato, ad un leggero calo dei volumi di vendita”. Per il prezzo dello sfuso, dopo il picco registrato un paio di anni fa, si è stabilizzato nella forbice di 250-280 euro per ettolitro.

---

Contatti: [info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

---

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2024

