

**LA SVOLTA** Le rese 'a ceppo' passano da cinque a tre chilogrammi

# La «rivoluzione» del Chianti Meno produzione, più qualità

*Il Consorzio decide di modificare il disciplinare del celebre rosso per incentivare l'ammodernamento dei vigneti ed essere più competitivi sui mercati internazionali*

PELLICCI A PAG 3



**LE PERPLESSITA'**

IL CONSIGLIERE CAMPANINI CHE DA TEMPO  
SI BATTE CONTRO IL DEGRADO NEL CENTRO  
SOLLEVA NUMEROSI DUBBI SULLE NUOVE NORME

**LA NOVITA'**

IL CDA DEL CHIANTI HA DECISO  
DI ANTICIPARE LA DIMINUIZIONE  
DELLA PRODUZIONE PER ETTARO

# Chianti, una «rivoluzione» storica Se ne produrrà meno, ma migliore

*Ridotte le rese 'a ceppo' da 5 a 3 chilogrammi nei vecchi vigneti*

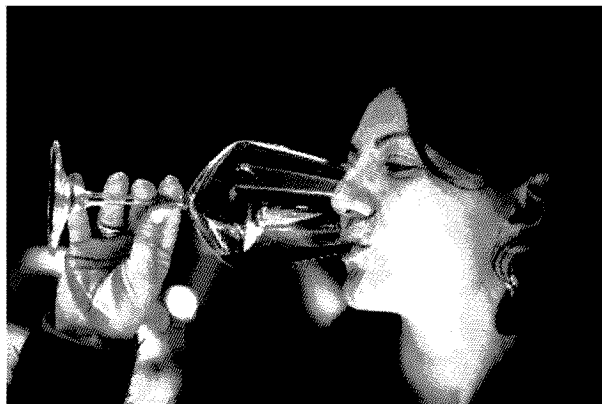
di GIOVANNI PELLICCI

**PRODURRE** meno ma sempre meglio. E' questa la scelta del Consorzio Vino Chianti che ha deciso di modificare il suo disciplinare produttivo, diminuendo la quantità prodotta così da incentivare l'ammodernamento dei vigneti e incrementare la qualità di tutta la Denominazione. La variazione riguarda i circa tre mila produttori di Chianti, che interessano più di 15.500 ettari di vigneto per 800.000 ettolitri prodotti nelle varie zone e tipologie. Solo nella provincia di Siena i soci del Consorzio sono 500.

**IL MOTIVO** della scelta è quello di essere sempre più competitivi nel mercato globale. Per questo i vignaioli hanno deciso di anticipare di un anno la scelta, riducendo le rese 'a ceppo' da 5 a 3 chilogrammi per quanto riguarda la produzione dei vecchi vigneti che fino ad oggi godevano di un regime in deroga particolare. «Puntiamo a riequilibrare la Denominazione - commenta Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti - garantendo una migliore qualità dei nostri vini. Il cam-

biamento è in linea con quanto deciso dall'ultimo Cda del Consorzio che, nei giorni scorsi, aveva deliberato la riduzione del 10% della produzione massima di uva a ettaro per la 'vendemmia 2017' che permetterà di mantenere l'equilibrio della nostra Denominazione e metterla in condizione di competere a livello mondiale con gli altri vini». Le novità contemplano anche un ulteriore ritocco che, in questo caso, guarda ai gusti dei consumatori orientali. Infatti, è stato modificato anche il limite massimo di 4 grammi di residuo zuccherino a litro per il vino Chianti Docg e per il vino di tutte le sotto zone. E' stata così fatta propria la norma comunitaria che prevede che il contenuto massimo in zuccheri di un vino secco possa essere di due punti superiore al grado di acidità totale del vi-

no. «Con questa modifica - spiega Marco Alessandro Bani, direttore del Consorzio Vino Chianti - saremo ancora più competitivi nei mercati orientali, da sempre più sensibili a prodotti più morbidi. I produttori, in questa fase che ci vede impegnati a promuovere il vino toscano in mercati che guardano all'oriente, potranno così decidere se aumentare leggermente il contenuto di zucchero dei loro prodotti andando incontro alle esigenze del consumatore di quei territori. Questa scelta permetterà di abbinare meglio il nostro vino ai piatti tipici di quelle zone del mondo. Puntiamo così ad incrementare le vendite in tutto il sud-est asiatico, in linea con i viaggi di promozione che il Consorzio sta effettuando in questi ultimi mesi». Intanto è in pieno corso il «Latam tour» che prevede iniziative di promozione in Sud America. Dopo le prime due tappe in Perù e Colombia, da lunedì 27 febbraio i produttori saranno protagonisti a Cuba, nell'ambito del Festival Habanos, e poi dal 13 marzo in Messico. L'obiettivo è dunque quello di allargare sempre di più i confini di un vino dall'ottimo rapporto qualità/prezzo, capace di conquistare mercati finora poco esplorati dal vino italiano.



**IL PROVVEDIMENTO** Il Cda ha diminuito del 10% la produzione massima di uva/ettaro per la vendemmia 2017