

# Vino Chianti, ridurre la produzione «Così vinciamo la sfida globale»

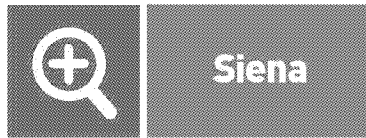
Firenze, la svolta: il consorzio vota una modifica al disciplinare

■ FIRENZE  
**DIMINUIRE** la quantità ma, al tempo stesso, incentivare l'ammendamento dei vigneti e incrementare così la qualità di tutta la Docg per essere ancora più competitivi sul mercato internazionale. In questa direzione la scelta del 'Consorzio Vino Chianti' di modificare il disciplinare. Decisione presa proprio nel contesto dell'ultima assemblea dei soci riunita a Firenze. Di fatto, è stata anticipata di un anno la scelta di ridurre le rese 'a ceppo' da 5 a 3 chilogrammi relativa alla produzione dei vecchi vigneti che fino a oggi godevano di un regime in deroga particolare.

«**CIÒ** permetterà di riequilibrare la denominazione – spiega Giovanni Busi, presidente del Consorzio Vino Chianti – garantendo una migliore qualità dei nostri vini. Una scelta in linea con quanto deciso dall'ultimo cda del Consorzio che nei giorni scorsi ha 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 com-

petere a livello mondiale con le altre denominazioni, com'è doveroso che sia per una realtà storica che quest'anno compie 90 anni dalla sua costituzione». Fra le modifiche al disciplinare anche quella relativa al 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 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 vino. «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».

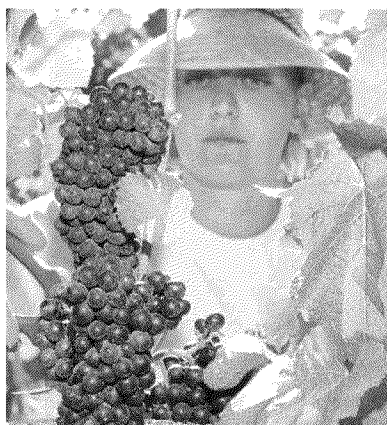


## Savini acquisisce il marchio Fiore

'Fiore' entra a far parte della famiglia 'Dolcezza Savini srl' L'acquisizione della storica azienda di dolci tipici senesi, che vanta tre Igp (due senesi per Panforte e Ricciarelli e 1 dei Cantuccini), è avvenuta a fine dicembre per 1,5 milioni



Il provvedimento consentirà alla Docg di competere a livello mondiale con tutte le altre denominazioni



CON LO SGUARDO A EST In particolare la scelta del consorzio è dettata dall'esigenza di imporsi soprattutto sui mercati orientali

«**SE VOGLIAMO** – conclude Busi – incrementare la presenza della nostra denominazione, come è nei piani del Consorzio, dobbiamo mettere in condizione i nostri produttori di poter lavorare ad un vino che va nella direzione dei gusti del consumatore a cui il vino vuole rivolgersi. Con questa scelta infatti, che permetterà di abbinare meglio il nostro vino ai piatti tipici di quei territori, ci aspettiamo un incremento di vendite in tutto il sud-est asiatico, in linea con i viaggi di promozione che il Consorzio sta effettuando in questi ultimi mesi».



## La fotografia

Qualcosa come tremila produttori, per più di 15.500 ettari di vigneto e oltre 800mila ettolitri. Sono questi i numeri del Chianti delle varie zone e tipologie, tutelati dal Consorzio

## I vitigni

I vitigni fondamentali che concorrono alla formazione del Chianti sono Sangiovese minimo 70%, complementari fino al 30%, con un massimo per i bianchi del 10% e del 15% per i Cabernet



## Le zone

La zona di produzione del Chianti è costituita da territori caratterizzati da un sistema collinare a grandi terrazze con vallate nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena

## I controlli

Il vino Chianti ha visto riconoscere il suo pregio con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, D.P.R. 2 luglio 1984. Sono dunque aumentati i controlli per garantire la qualità