

Territorio

IL CLIMA CAMBIA E NEL CHIANTI LE VIGNE SI SPOSTANO

di Aldo Fiordelli

X

IL CLIMA CHE CAMBIA SPOSTA LE VIGNE A NORD

Troppo sole sul versante meridionale del Chianti, Montevertine e Fontodi comprano terre in alto a Radda e Greve. Antinori punta su Castellina e Gaiole, Comuni più «freschi»



I numeri

14

I gradi di alcol raggiunti
dal vino Pergole Torte
nel 2015 e 2016

600

I metri di altezza
dei nuovi terreni comprati
a Greve da Fontodi

di Aldo Fiordelli

I cambiamenti climatici stanno ridisegnando i vigneti del Chianti. L'ultimo annuncio in ordine di tempo è stato quello di Martino Manetti a Radda, ma di recente altri importanti produttori hanno acquistato vigne più in alto o più a nord per contrastare le annate sempre più calde o siccitose. Gli esperti stimano un aumento della temperatura di circa un grado per il 2050, ma gli effetti del riscaldamento globale sulle vigne si sono già visti in diverse annate (2003, 2007, 2009, 2012, 2015, 2017). Radda è uno dei comuni più alti del Chianti classico e oggi anche uno dei più ambiti. A Montevertine si produce vino dal 1977 e storicamente qui sono gli ultimi a vendemmiare.

Quando tra i produttori della zona si dice «a Montevertine hanno ven-

demmiato» è un po' come certificare la fine della vendemmia. Le Pergole Torte, il vino più famoso del comune, non ha quasi mai superato i 13 gradi di alcol. Erano addirittura 12,5 nel 1980. Nel 2015 e nel 2016 ha raggiunto i 14. Ora Martino Manetti ha acquistato altri tre ettari, sempre a Radda, ma questa volta con una esposizione a Nord. «Un tempo nessuno o quasi avrebbe voluto un vigneto come questo, esposto a Nord». Oggi le cose sono cambiate.

L'obiettivo di Montevertine è quello di mantenere lo stile fresco ed elegante dei propri vini, spostandosi su un versante meno esposto al sole. I tre nuovi ettari, già vitati, andranno a sostituire alcuni lotti ritenuti meno interessanti da Manetti. Sul prezzo vige uno stretto riserbo, ma secondo fonti locali, la cifra non si discosterebbe dalle medie degli ultimi anni nel Chianti classico di circa 150mila euro a ettaro. Martino Manetti tuttavia non è il solo ad aver spostato il proprio baricentro aziendale.

Il presidente del Consorzio del Chianti classico Giovanni Manetti di Fontodi, oltre alla sua nota cantina di Panzano, ha investito nella produzione di un nuovo Gallo Nero. Si chiama Filetta di Lamole ed è appunto nell'omonima frazione del comune di Greve. Siamo a 600 metri, in una delle zone più alte in assoluto di tutto il territorio del Chianti. Qui negli Anni Settanta, una gran parte delle vigne fu abbandonata. Il motivo? I terrazzamenti sulle colline scoscese di Lamole non erano vantaggiosi da coltivare, inoltre il clima rendeva la maturazione delle uve difficoltosa. Oggi, Lamole è uno dei «cru» più ambiti. Il Gruppo Santa Margherita della famiglia Marzotto, proprietario di Lamole di Lamole, ha incrementato la propria superficie vitata a Lamole negli ultimi anni. Oggi sono diventati quasi i monopolisti della frazione. Anche le grandi famiglie del vino toscano si stanno muovendo.

Antinori, storicamente presente a San Casciano e Bargino, ha acquistato due nuove aziende in alto a Castellina e a Gaiole, altri due comuni considerati freschi per una media di altitudine più elevata. I primi vini ancora devono uscire, la scelta potrebbe essere legata a una diversificazione di stili, ma certo il clima avrà giocato un ruolo nella decisione. Frescobaldi allo scorso Vintitaly ha presentato il vino di San Donato in Perano, il suo primo Chianti classico proprio da Gaiole. Ma l'azienda guidata oggi da Lamberto Frescobaldi storicamente legata alla Rufina proprio nel comune fiorentino considerato tra i più alti della To-



scana del vino, ha incrementato la propria superficie vitata di 100 ettari dal 1990 a oggi. Non solo per una questione di domanda, un tempo la Rufina era considerata una zona limite, per altitudine ed esposizione. Oggi sta diventando una zona più vocata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Consorzio

Giovanni Manetti, presidente del Consorzio del Chianti classico e patron della cantina di Fontodi a Panzano



A Monteverdine

Martino Manetti (al centro) mentre controlla i grappoli. Sopra, le vigne di Monteverdine a Radda in Chianti