

In Chianti Classico la vendemmia del Sangiovese è alle porte

scritto da Claudia Meo | 2 Settembre 2022



Le condizioni climatiche di quest'anno sono state segnate da un elevato localismo. È difficile trarre conclusioni generali sugli impatti del caldo eccessivo, delle ridotte precipitazioni, dei fenomeni improvvisi di stampo subtropicale che hanno caratterizzato le ultime settimane.

“È preferibile parlare di impatti climatici sui singoli territori, dal momento che, anche nell'ambito di una stessa denominazione, **le manifestazioni atmosferiche sono state davvero molto difformi tra loro**, sebbene sia possibile rilevare in Chianti Classico lo stesso denominatore comune del resto del Paese, quello di un'estate eccessivamente calda e siccitosa, estrema e preoccupante”. **Queste le parole del**

Barone Francesco Ricasoli, alla guida dell'azienda che ha le sue radici profonde nella storia del Chianti Classico, e al cui predecessore Bettino, protagonista della storia d'Italia, si deve nel 1872 la storica formulazione della ricetta tradizionale del Chianti.

“Abbiamo iniziato la raccolta dello Chardonnay il 17 agosto, con un'anticipazione senza precedenti, mentre per il nostro Sangiovese top ci attendiamo di vendemmiare intorno al 15 settembre, laddove in passato la vendemmia per le selezioni iniziava nell'ultima settimana di settembre oppure nella prima di ottobre. Sarà comunque una vendemmia a macchia di leopardo, dal momento che i nostri vigneti hanno un'altitudine che varia tra i 220 e i 500 metri sul mare”.

Parliamo di 240 ettari di vigneto che contornano il Castello di Brolio, nel comune di **Gaiole in Chianti**, che si fanno spazio tra le colline e i boschi di un'area che è ormai un punto cospicuo nella cartografia mondiale del vino.

“Le precipitazioni che hanno interessato il Chianti a fine agosto hanno fatto riprendere vigore alle piante e **dato corpo al frutto pendente**. Oggi il sorriso ottimista degli agronomi mi fa pensare che avremo un'ottima vendemmia, con possibilità di raggiungere l'eccellenza, ma preferiamo attendere la raccolta per pronunciarsi sulle caratteristiche del frutto che porteremo in cantina; mentre **è ragionevole attendersi, dal punto di vista quantitativo, un leggero calo di resa**”.

Gli ultimi anni ci hanno comunque abituato ad avere a che fare con **temperature sopra la media e fenomeni di carattere eccezionale**. Ricasoli ha da tempo adottato pratiche di gestione della chioma che evitino eccessive sfogliature, interventi sui sistemi di allevamento che conferiscano ai guyot e ai cordoni un'altezza tale da lasciare più spazio allo sviluppo della singola pianta, e una gestione del suolo che riduca l'impatto della chimica e preservi la reattività del terreno. **“Una combinazione di interventi che applichiamo in modo differenziato** sulle diverse parcelle delle nostre

proprietà, **sfruttando le tecniche di viticoltura di precisione**, le curve di maturazione che ci permettono di monitorare per ciascun vigneto lo stato dell'arte degli effetti atmosferici. In questo senso riteniamo che il grande impegno che poniamo sullo studio dei nostri diversi suoli e le loro interazioni con il Sangiovese possa darci una grande aiuto anche nella valutazione degli impatti climatici ”.

In Chianti mancano bacini di raccolta delle acque piovane e le forti pendenze di alcuni crinali rendono difficili gli interventi di irrigazione di soccorso. “In linea generale le nostre viti più anziane, che sono certamente maggioritarie rispetto ai nuovi impianti, hanno una capacità superiore di reagire agli stress test degli ultimi anni. Ci è capitato di dover intervenire per portare acqua con il trattore nelle nostre vigne più giovani: un ulteriore elemento di costo in un contesto in cui, su base mensile, abbiamo avuto un **incremento del costo dell'energia elettrica che ha toccato il 300% rispetto agli anni precedenti**, cui devono sommarsi i costi del gas, delle materie secche, della carta e del vetro. Una situazione nella quale è probabile dover immaginare un aggiornamento dei listini”.