

CARMIGNANO Il bilancio delle aziende agricole

Vino, annata eccezionale E il Poggio de' Colli ottiene cinque "grappoli"

Annata d'oro per la produzione di vino. Nonostante ci sia stata qualche giornata di pioggia nel mese di settembre, è stata un'annata-eccezionale per il vino delle tenute di Carmignano e l'azienda vinicola «La Piaggia» di Silvia Vannucci ha già portato a casa un doppio risultato: la rivista «Duemilavini» ha assegnato i 5 grappoli, ovvero il top class, al vino Poggio de' Colli 2004 mentre la guida Veronelli ha attribuito un riconoscimento al Sasso 2004 e al Carmignano Riserva 2004. La consegna del premio di Duemilavini ci sarà il 3 novembre a San Patrignano nell'ambito di una manifestazione enogastronomica alla quale parteciperà anche lo chef Gianfranco Visani.

«L'uva che abbiamo vendemmiato quest'anno — spiega Mauro Vannucci, titolare dell'azienda — è stata sana e stimiamo un aumento del 30% nella produzione. La vendemmia delle uve per il merlot è finita lo scorso 29 settembre, quella del cabernet fra il 5 e il 12 ottobre e poi il sangiovese. Posso sinceramente affermare che i nostri vini ci stanno dando delle grandi soddisfazioni». Il prossimo appuntamento per le aziende vinicole locali è la fiera di Merano in programma dall'11 al 13 novembre.

La Piaggia è andata in finale anche nelle selezioni del Gambero Rosso. E sono buone anche previsioni a Castelvechio.

«La vendemmia nella nostra azienda — dice Romina Pinori — è terminata da una settimana appena. Devo dire che quest'anno ci ha molto assistito la stagione che è stata favorevole e ha contribuito a far sì che la maturazione delle uve di qualità sia stata molto interessante».

Tirano le somme alla fattoria di Artimino: «La vendemmia

2006, che è terminata il 6 ottobre — spiega con grande soddisfazione, Giuseppe Poggi, responsabile della fattoria — è stata veramente una grande vendemmia... Uva di altissima qualità che speriamo dia anche un vino di grande qualità. La quantità è in linea con quella dello scorso anno, come pure i prezzi. Noi usciremo con i primi vini, il Ruginolino e il Canaiolo verso il 17-18 ottobre».

Per il momento è scongiurato quindi l'aumento dei prezzi e nelle prossime settimane si completerà l'imbottigliamento del vino novello un po' in tutte le aziende. Con gli ordini per il Natale si capirà poi in quale direzione sta andando il vino di qualità.

M. Serena Quercioli