

Precipitazioni giuste e sangiovese abbondante: la grande selezione dà qualità **Vendemmia secondo le previsioni, Morellino ok**

SCANSANO - Si è ormai conclusa la vendemmia 2009 nelle terre del Morellino di Scansano. Le aspettative positive sono state confermate: "in funzione dell'andamento climatico - ha spiegato il presidente del consorzio di tutela Alessandro Bargagli - la vendemmia è stata positiva. Non si sono verificate precipitazioni straordinarie, tali da influenzare gli aspetti qualitativi e quantitativi della vendemmia". I vigneti di sangiovese hanno accumulato un'ottima riserva idrica grazie alle piogge primaverili, per-

tanto non è stata necessaria l'irrigazione di soccorso. La scorta idrica dei terreni tufaceo/calcarei, in combinazione con le temperature elevate dell'estate e irrilevanti precipitazioni settembrine hanno permesso al sangiovese di esprimere al meglio le proprie qualità, determinando uno stato sanitario generale migliore rispetto al 2008, in virtù della totale assenza delle fitopatologie più pericolose per la qualità dell'uva (peronospora, oidio, tignoletta). La crescita/maturazione del sangiovese è rimasta nei tem-

pi regolari della varietà: maturazione medio-tardiva, dalla metà di settembre. Quanto detto vale anche per i vitigni complementari, che si possono aggiungere al sangiovese in quantità non superiori al 15 per cento del totale. Tempi normali di maturazione si sono avuti per merlot e cilieggiolo, mentre il cabernet sauvignon ha registrato una maturazione in anticipo rispetto alla media della varietà. In base alle stime preventive elaborate dal consorzio nell'ambito dell'attività di controllo si prevede una produzione leg-

germente superiore, attorno al 5 per cento, rispetto al 2008; la qualità rimarrà costante, proprio in virtù di un andamento climatico che non ha permesso lo sviluppo di problematiche fitopatologiche. La generosità del Sangiovese obbliga tutti i produttori ad intervenire 2,3, talvolta 4 volte nella potatura verde e nelle cernite, finalizzando la selezione al raggiungimento di quella rotondità e morbidezza che contraddistinguono il vino morellino rispetto ad altri vini prodotti con sangiovese.