



CHIANTI CLASSICO

Communiqué de presse

Chianti, le 19 octobre 2023

Tendances saisonnières – Vin et huile d'olive AOP du Chianti Classico

- **Le vin AOP Chianti Classico**

Comme dans toute l'Italie, le printemps 2023 a été plus pluvieux dans la région du Chianti Classico que ces dernières années, ce qui a nécessité un travail plus attentif et plus minutieux dans le vignoble, afin de prévenir les maladies fongiques, et en particulier dans la gestion du couvert végétal.

Comme dans d'autres régions viticoles italiennes, les viticulteurs du Chianti Classico ont dû défendre leurs raisins contre les attaques de mildiou, qui se sont produites dans certains vignobles cette année à la suite des fortes pluies de mai et de début juin.

Toutefois, les caractéristiques pédoclimatiques particulières du territoire du Chianti Classico, avec une altitude moyenne élevée des vignobles et une bonne ventilation dans toutes les zones, ont permis de contenir les attaques.

Des phénomènes qui, rappelons-le, n'ont de conséquences que sur la production, en termes de quantité et non de qualité. Les fortes chaleurs de juillet et d'août n'ont pas provoqué de stress hydrique, car les réserves d'eau, à la suite d'un printemps pluvieux, étaient plus que suffisantes.

De plus, grâce à la saison chaude, aucune attaque d'insectes n'a été détectée. La hausse des températures a permis un parfait achèvement de la maturation phénolique. Toutes les conditions d'une récolte de qualité sont donc réunies cette année encore.



« Nous vivons des années de plus en plus marquées par la capacité des viticulteurs à transposer en bouteille leur territoire », a commenté Giovanni Manetti, président du Consortium viticole du Chianti Classico, « tout en maintenant l'objectif de qualité, comprise comme une combinaison d'authenticité et de grand engagement dans toutes les phases de production, en particulier dans l'attention portée au vignoble ».



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA





CHIANTI CLASSICO

L'huile d'olive AOP Chianti Classico

Comme dans une grande partie de la péninsule, le printemps 2023 dans la région du Chianti Classico a été beaucoup plus humide que ces dernières années.

Cela a eu deux conséquences : d'une part, une réserve d'eau utile et suffisante a été reconstituée dans le sol pour faire face à l'été sec qui a suivi, et d'autre part, les nombreux jours consécutifs de pluie au moment de la floraison des oliviers ont dans certains cas conditionné la possibilité d'obtenir une bonne récolte de fruits.

D'autre part, les températures estivales élevées et prolongées ont permis de contrer les éventuelles attaques massives de la mouche de l'olive. Les cinq variétés les plus importantes de notre région (Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Leccino et Leccio del Corno) ont réagi différemment aux divers événements saisonniers décrits plus haut. Frantoio, Correggiolo et Leccio del Corno sont arrivés à un mois du début de la récolte avec de bonnes quantités d'olives sur les arbres, Moraiolo avec une production moyenne et Leccino avec une production estimée inférieure aux moyennes des cinq dernières années.

Il convient de noter que, parmi les cinq principales variétés répertoriées dans le Chianti Classico, la variété Leccino est la deuxième moins répandue. Compte tenu de cette évolution saisonnière, on peut supposer que la quantité d'olives à produire en 2023 sera à peu près équivalente à celle de l'année dernière et supérieure d'environ 20 % à celle de 2021. L'ouverture des pressoirs pour le début des opérations de transformation des olives vient tout juste de se terminer hier, le 18 octobre 2023.



"Les oliveraies de la région du Chianti Classico ont fait preuve de robustesse et de résilience au cours d'une saison affectée une fois de plus par le changement climatique général observé dans le monde entier", déclare Gionni Pruneti, président du Consortium de l'huile d'olive AOP Chianti Classico. "Nous avons pu constater que l'attention portée à la nouveauté dans les oliveraies et les pressoirs, l'adaptation des cultures aux changements climatiques et la consolidation de la culture oléicole jouent un rôle fondamental dans la production d'un produit de qualité tel que le Chianti Classico AOP".



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

