



***A Montepulciano (SI) ci si prepara a raccogliere il Sangiovese in un clima di attesa***

## **VENDEMMIA: RECORD DI STAGIONALI PER QUELLA DEL VINO NOBILE**

*Oltre mille persone animano i vigneti di Montepulciano in questo periodo muovendo circa un milione di euro. Un indotto importante che ricade sul territorio del Vino Nobile. Già raccolte le uve bianche, i produttori si armano di pazienza per la vendemmia del Sangiovese*

Saranno **oltre mille gli occupati "stagionali"** che si andranno ad aggiungere alle circa 300 persone già impiegate nelle 70 aziende di Vino Nobile associate al Consorzio che in questi giorni a Montepulciano sono impegnate nella vendemmia. Un indotto importante, quello creato dal vino nel borgo senese, che per circa un mese offre importanti possibilità di lavoro e muove l'economia di Montepulciano e dintorni in un periodo non certo facile per il mondo del lavoro. Dai dati del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano emerge che **durante il periodo della vendemmia sarà messo in gioco circa un milione di euro** per gli avventizi che percepiranno circa mille euro ciascuno per un periodo di lavoro di 20 giorni.

Un dato questo che va ad aggiungersi a quello generale che delinea il ruolo del vino nel territorio: secondo una recente stima, l'indotti rappresenterebbe circa il 70% dell'economia territoriale. Quanto alla forza lavoro, oltre agli stagionali sopra citati, sono circa 1200 gli addetti del settore (di cui il 60% tra i 20 e 40 anni). Il valore patrimoniale dei vigneti (1500 ettari quelli iscritti agli albi di Docg e Doc) è stimato intorno ai 200 milioni di euro mentre il valore della produzione (circa 70mila ettolitri tra Nobile e Rosso per anno) si aggira sui 60milioni di euro all'anno. Delle 70 aziende associate al Consorzio il 56% fattura tra 500mila e 1milione di euro.

Intanto in vigna si sono già raccolte le uve bianche e in parte alcuni vitigni internazionali, mentre i produttori stanno attendendo per dare il via alla vendemmia del Sangiovese (Prugnolo Gentile a Montepulciano). «Si tratta di un'annata anticipata, ma non troppo, per ottenere maturazioni complete del nostro vitigno principe» spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile, Federico Carletti. «Dobbiamo avere il coraggio di aspettare perché sarà una vendemmia difficile e costosa per le selezioni che dovranno essere necessariamente fatte sia in vigneto che in cantina, con minore produzione rispetto allo scorso anno, ma è solo così che potremo ottenere un prodotto eccellente».

Fino al 18-20 agosto le uve del Sangiovese si sono trovate in condizioni ottimali senza alcun attacco parassitario e stress particolari, mentre nella settimana successiva le alte temperature, che hanno toccato i 40°C, e soprattutto l'elevatissima insolazione hanno fatto preoccupare i produttori di Nobile. Tuttavia ad oggi, dopo circa 10 giorni di temperature rientrate più o meno nella media e con una certa escursione tra il giorno e la notte, le uve sembrano procedere verso una maturazione ottimale dei grappoli con acidità e zuccheri nella norma e promettendo il raggiungimento di una maturazione fenolica degna delle grandi annate.

Montepulciano, 14 settembre 2011 C.s. 16