

Aperta la 10^a Mostra mercato del Chianti Classico a Greve

Sei giorni dedicati a Bacco ed al suo millenario nettare

Una festa in piazza più che una sagra - Numerose manifestazioni collaterali, soprattutto in campo musicale - Un vino che non ha difficoltà di mercato

Sei giorni dedicati a Bacco e al suo millenario ed apprezzatissimo nettare. È la decima Mostra mercato del Chianti Classico che si tiene a Greve in Chianti dal 12 al 17 settembre. Un vino popolare, conosciuto in tutto il mondo e in tutto il mondo apprezzato. Esistono senz'altro dei vini più pregiati, dai gusti più esotici o più copiosi, sia in Italia che

«Anche questa decima edizione della Mostra mercato del Chianti Classico nasce per valorizzare, per far conoscere ulteriormente e commercialmente il prodotto delle terre fra Firenze e Siena, una terra dedicata quasi esclusivamente alla cultura vitivinicola. Ma come ogni decennale che si rispetti abbiamo pensato ad una mostra che sia anche una festa. Per questo il programma delle iniziative prevede anche pittoresche manifestazioni "collaterali", soprattutto nel campo della musica. Non solo: a differenza delle normali mostre produttive, questa del vino Chianti assume anche il senso di una festa popolare: non una sagra ma proprio una festa popolare, che si tiene in piazza e non in un palazzo delle esposizioni. Questo fatto si spiega bene se si pensa che sono gli stessi produttori, gli abitanti di questa zona che propaganda il loro prodotto».

«Necessità di commercializzazione significa difficoltà di mercato? «No, anzi. La produzione del Chianti Classico ha un aumento costante. Quest'anno si prevede che l'aumento sarà ancora maggiore. Parlando con le cifre si passa dai 311 mila ettolitri nel '78 ai 360.370 di quest'anno. E ringraziando la stagione quest'anno migliorerà decisamente anche la qualità del vino. Grappoli gonfi e rossi pendono dalle vigne dei Chianti,

Un settore su cui poggia l'intera economia della zona - La necessità di non «dormire sugli allori» e di incominciare a pensare a colture complementari

all'estero, ma quella densità e quella schiettezza che offre il vino delle colline toscane, soprattutto fra Firenze e Siena è inconfondibile, insuperabile, inimitabile. Di questo nettare dell'uva, di questa decima mostra e dello «stato di salute» del Chianti parla Giuliano Sottani, presidente del comitato organizzatore della mostra.

«Per esempio fra i paesi che acquistano il nostro prodotto ci sono gli Stati Uniti e la Svizzera. Qualche difficoltà ancora c'è con la Germania. Quest'anno quindi ci siamo impegnati ad assicurare la presenza degli operatori commerciali della Germania, del Belgio, della Danimarca e di altri paesi. Abbiamo organizzato 9 pullman dai capoluoghi di provincia toscani per portare il maggior numero possibile di operatori regionali: sono stati fissati incontri, con il contributo delle camere di commercio, con gli operatori di Roma, di Milano, di Genova, di Bologna e di Napoli.

A questo vorrei aggiungere la necessità di discutere con i produttori e gli amministratori della zona sulle prospettive economiche complessive del Chianti Classico. L'economia della zona è quasi esclusivamente retta dal settore vitivinicolo, dove c'è già una notevole presenza di multinazionali straniere. Se si dovessero presentare delle difficoltà nel settore tutta l'economia ne risentirebbe. Quindi bisogna cominciare a pensare a colture "alternative" o meglio "complementari" quali la lavanda e il ginepro, già presenti nella zona».

«Insomma che bilancio tirare? «Forse non è il momento per un bilancio. Dopo la mostra organizzeremo, su proposta del sindaco di Greve, un convegno che faccia un esame retrospettivo sulla mostra. Per questo direi che i buoni risultati li abbiamo raggiunti: la terra del Chianti Classico è una terra avvera. La lavorazione è difficile. In pianura si hanno fino a 150 quintali per ettaro, qui solo 70 al massimo. Ma la qualità come pensa la quantità. In questi ultimi anni lo stesso prezzo di vendita, che ora si aggira

Il calendario delle manifestazioni

GIOVEDÌ 13 SETTEMBRE
 Ore 10,30: Presentazione del libro «Il Chianti Classico fra prosperità e crisi».
 Ore 16,30: Sfilata della Banda musicale di Castelnuovo Berardenga.
 Ore 18,00: Incontro-salotto con gli operatori economici.
 Ore 21,00: Greve in Chianti - Concerto della Banda musicale di Castelnuovo Berardenga.
 Ore 21,00: Località Volpaia - Concerto di Flauto e Piano: Roberto Fabbriciani.
 Ore 21,00: Barberino Val d'Elza - Concerto dell'Accademia Chigiana di Siena.
 Ore 21,00: Fattoria Rignana (Greve in Chianti) - Concerto della pianista Suzanne Bradbury.
 Ore 21,30: Pieve di S. Leonino a Panzano - Concerto polifonico.

VENERDÌ 14 SETTEMBRE
 Ore 10,30: Palazzo Comunale di Greve in Chianti - Premiazione concorso giornalistico «Il vino Chianti Classico e il suo territorio».
 Ore 15,30: Visita guidata dei giornalisti presenti alla Mostra delle Fattorie.
 Ore 17,00: Incontro con i Sommelieri F.I.S.A.R. della Toscana.
 Ore 18,00: Ricevimento di delegazioni straniere e cittadini stranieri residenti nel territorio del Chianti Classico.
 Ore 21,00: Villa S. Michele (Chianti) - Sagra in onore delle delegazioni straniere e dei cittadini stranieri residenti nel territorio del Chianti Classico.
 Ore 21,00: Greve in Chianti - esibizione della Filarmónica di Greve in Chianti.
 Ore 21,00: Tavernola Val di Pesa: Concerto eseguito dal Coro G. Verdi di Livorno.
 Ore 21,00: Villa Chigi (Castelnuovo Berardenga): Spettacolo Folk «Vernacolo Clobbe».

SABATO 15 SETTEMBRE
 Ore 9,30: Località «Tiro a Segno» - Gara di tiro al piattello denominata «IX Gran Premio Chianti Classico».
 Ore 10,30: Corteo Storico della Lega del Chianti.
 Ore 16,30: Palazzo Comunale di Greve in Chianti - Ricevimento ufficiale Cuccchi, Barnani ed assaggiatori vini - Sfilata Filarmónica di Greve in Chianti.
 Ore 18,30: Ricevimento ufficiale del Sindaco di Montecarlo (Principato di Monaco).
 Ore 21,00: Bello popolare al Castello di Monteliverto.
 Ore 21,30: Gallo in Chianti - Concerto eseguito dalla Coral Senese.
 Ore 21,30: Tesoro A. Bollo - Concerto solisti: Severino Gazzelloni.

DOMENICA 16 SETTEMBRE
 Ore 8,30: Località «Tiro a Segno» - Gara Internazionale di tiro al piattello con fucili ad avvezimento.
 Ore 9,00: Palazzo Comunale di Greve in Chianti - Ricevimento ufficiale ai componenti l'Assemblea Nazionale dei Sommelieri A.N.S.
 Ore 10,00: Corteo Storico della Lega del Chianti.
 Ore 11,00: Premiazione concorso vetrine, terrazze e balconi fioriti.
 Ore 18,00: Sottile 24 Canine-Collazioni formate da tutte le aziende presenti alla 10^a Mostra (113).
 Ore 24,00: Spettacolo pirotecnico.

LUNEDÌ 17 SETTEMBRE
 Ore 21,30: S. Casciano Val di Pesa - Musicus Concertus.
 Ore 21,30: Poggibonni - Concerto cameristico.
 Ore 1,00: Chiusura della X^a Mostra Mercato Vino Chianti Classico.

PASTINE

PREMIATA FABBRICA DI
BOTTI - VASI VINARI
 in castagno e rovere
FUSTINI MIGNON SOPRAMMOBILI
 Vasto assortimento articoli cantina
 Irrorazione - Arredi rustici

Via variante Aurelia (BATTIFOLLO)
 Telefono 625 308 - SARZANA (La Spezia)

Chianti Classico
 denominazione di origine controllata

Riserva 1975

imbottigliato all'origine da
 AGRICOLTORI DEL
CHIANTI GEOGRAFICO
 SOCIETA' COOP. GAIOLE IN CHIANTI-ITALIA

75cl 12%vol

OLC officine meccaniche
CAVALZANI

UFFICI E STABILIMENTO:
 CALENZANO - Viale Petrarca, 4 - Tel. 8877685

NEL DOMANI C'È CERTEZZA
 CON I NOSTRI ENOSERBATOI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

UNA INDUSTRIA MODERNA AL SERVIZIO DELLE
 INDUSTRIE ALIMENTARI E CHIMICHE

Agente per la TOSCANA:
 Ing. L. FACCHINI - Borgo dei Greci, 20/R
 FIRENZE - Telefono 283640

Le meccaniche Cavalzani

Sono un'azienda toscana con sede in Calenzano. Modernamente attrezzata con impianti automatici di saldatura, sono convinte da giovani dinamici. I prodotti si distinguono per qualità, bellezza delle finiture e per facilità di pulizia e sanificazione.

Le Meccaniche Cavalzani operano con successo nel settore enologico in cui sono specializzate per la costruzione di serbatoi, fermentatori, autosvuotati, frigo conservanti, sempre-pieni, enoautocavi per spumanti, serbatoi termorefrigeranti. Si dedicano inoltre con uno staff di tecnici di provata esperienza ad impianti di depurazione per acque di scarico: problema questo che anche le piccole vinicole dovranno risolvere a breve scadenza.

Un bianco e un rosé nel segno del prestigio

Industria Vetraria Figlinese

È una società cooperativa fra lavoratori del vetro, sorta nel dicembre del '58 nei locali di una vecchia vetreria che aveva cessato la produzione a causa della crisi che colpì il settore in quegli anni. L'industria vetraria Figlinese, che si autogestisce, produce tutti i tipi di bottiglie da vino e da acqua e damigiane e provvede anche al rivestimento dei fiaschi. La cooperativa esporta soprattutto damigiane finite: il suo mercato estero comprende tutti i continenti e in particolare quello americano. Lo stabilimento è stato ampliato per soddisfare meglio le richieste della clientela e ridurre i costi di produzione.

Fattoria «La Mandria»

Dall'alto di un colle che domina il dolce panorama della campagna gaiolese, la mole massiccia dei fabbricati aziendali, costruzioni in pietra in cui cubatura si avvicina ai 10.000 metri cubi, è il centro focale della Fattoria LA MANDRIA, situata in località Ama, nel Comune di Gaiole in Chianti.

Il nome del luogo è vecchio di secoli ed indicava antiche case rurali ove risiedevano i coltivatori di quelle colline coperte di boschi, di vigne e di oliveti.

L'Azienda è stata dotata di tutte le moderne attrezzature sia per le operazioni nei vigneti (trattori correati di aratri, erpici, ruspe, pompe irroratrici, ecc.) e nelle cantine (presse, pompe, filtri, macchinari per l'imbottigliamento, ecc.).

Oggi l'Azienda, ricostruita alla fine del 1969 da un professionista viticoltore, è appassionato viticoltore, è condotta con manodopera salariata ed ha già una superficie di 40 a. vigneto specializzato, impiantato su terreni che mostrano evidente la loro spiccata vocazione viticola.

Il Chianti Classico e LA MANDRIA è stato recentemente premiato con 2 medaglie d'oro all'esposizione dei vini italiani a Milano per le annate 1973 e 1974.

TRAMBUSTI

CAVALLI RESCO
 CHIANTI CLASSICO

CAVALLI RESCO
 CHIANTI CLASSICO
 FIRENZE - ITALIA

BROLIO BIANCO

Pieri della loro lunga tradizione enologica (viticoltori sin dal 1141) e forti del fatto di poter annoverare fra i membri della propria famiglia addirittura il creatore del Chianti Classico (il famoso Barone Bettino Ricasoli detto «Il Barone di ferro»), i Ricasoli propongono oggi, non senza una certa punta di orgoglio e perché no, di snobismo, due tra le gemme più preziose della loro Casa Vinicola: il Brolio Bianco e il Brolio Rosé.

«Due vini», si sostiene alla Ricasoli, «fatti apposta per coloro che, anche nel Bianco o nel Rosé, ricercano e apprezzano la qualità superiore dei vini di gran pregio».

CARPINETO
 CHIANTI CLASSICO
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
 1972
FATTORIA CARPINETO
 GREVE (FIRENZE) ITALIA
 Vino imbottigliato all'origine nella Fattoria Carpineto
 Cont. litri 0,720 Gradi alcool 13

Industria Vetraria Figlinese

Fattoria «La Mandria»

Dall'alto di un colle che domina il dolce panorama della campagna gaiolese, la mole massiccia dei fabbricati aziendali, costruzioni in pietra in cui cubatura si avvicina ai 10.000 metri cubi, è il centro focale della Fattoria LA MANDRIA, situata in località Ama, nel Comune di Gaiole in Chianti.

Il nome del luogo è vecchio di secoli ed indicava antiche case rurali ove risiedevano i coltivatori di quelle colline coperte di boschi, di vigne e di oliveti.

L'Azienda è stata dotata di tutte le moderne attrezzature sia per le operazioni nei vigneti (trattori correati di aratri, erpici, ruspe, pompe irroratrici, ecc.) e nelle cantine (presse, pompe, filtri, macchinari per l'imbottigliamento, ecc.).

Oggi l'Azienda, ricostruita alla fine del 1969 da un professionista viticoltore, è appassionato viticoltore, è condotta con manodopera salariata ed ha già una superficie di 40 a. vigneto specializzato, impiantato su terreni che mostrano evidente la loro spiccata vocazione viticola.

Il Chianti Classico e LA MANDRIA è stato recentemente premiato con 2 medaglie d'oro all'esposizione dei vini italiani a Milano per le annate 1973 e 1974.

PER LA PUBBLICITÀ SU l'Unità
 RIVOLGERSI ALLA
 FIRENZE - Via Martelli, 3
 Tel. 287171-211448

10^a

1970
1979
DECENNALE

MOSTRA MERCATO VINO CHIANTI CLASSICO

GREVE IN CHIANTI (FI)
 12 - 13 - 14 - 15 - 16 settembre '79

CHIANTI TRAMBUSTI

La casa vinicola «Chianti Trambusti S.p.A.» in occasione della festa annuale del Chianti Classico ricorda alla sua affezionata clientela di visitare la propria cantina di invecchiamento in Greve in Chianti via V. Veneto, 15.

Questa cantina le cui origini sono ormai un lontano ricordo, è il luogo ideale per conservare ed invecchiare nelle tradizionali botti di rovere il pregiato prodotto che i signori Trambusti in persona, grazie all'esperienza acquisita da già cinque generazioni, si prodigano a selezionare e scegliere da quei rari coltivatori che hanno fatto della viticoltura un'arte.

Visitando la Ns. cantina avrete modo di apprezzare «Chianti Classico» di varie annate spollato direttamente dalle botti nel loro naturale ambiente di «vecchiamento». È un appuntamento a cui non dovete mancare.

CASTELLI DEL GREVEPESA

FATTORIE RIUNITE DEL CHIANTI CLASSICO

La grande cantina chiantigiana sulla via Grevigiana (Ponte di Gabbiano) fra Ferrone e Greve in Chianti - Telefono (055) 821101 - 821195 - è aperta dalle ore 9,30 - 12, 14 - 17 tutti i giorni feriali (compreso il sabato) per la vendita della «botte» ai privati consumatori dei suoi ganuni e originali vini della zona classica.

IN OCCASIONE DELLA MOSTRA MERCATO DI GREVE IN CHIANTI LA CANTINA, NEI GIORNI FERIALE, È APERTA AL PUBBLICO

INDUSTRIA VETRARIA FIGLINESE
 Soc. Coop. a R. L.

Produzione automatica:

FIASCHI DAMIGIANE NUDE E VESTITE BARILI BOTTIGLIE E BOTTIGLIONI

50063 FIGLINE VALDARNO (Firenze)
 Tel. 958.617-988.117

CASA VINICOLA BARONE RICASOLI VINI DI PREGIO

brolio chianti classico riserva-brolio chianti classico
 brolio vinsanto-brolio bianco-brolio rosé

ricasoli chianti classico-ricasoli chianti-ricasoli rosato
 ricasoli albia-ricasoli orvieto-ricasoli spumante

trabbia superior old marsala
 champagne heidsieck dry monopole

CASA VINICOLA BARONE RICASOLI FIRENZE-ITALIA