

DOPO ALCUNE ANNATE IN CUI LA RACCOLTA ERA ANTICIPATA

# La vendemmia dei grandi rossi ritorna al vecchio calendario

## Da metà ottobre nei filari a staccare i grappoli di Nebbiolo e Sangiovese

**ROBERTO FIORI**  
ALBA

Da anni, ormai, il ministro delle Politiche agricole che taglia il nastro del Vinitaly a marzo o ad aprile non è lo stesso che inaugura la vendemmia a settembre o a ottobre. Avrebbero dovuto tenerlo a mente i membri dell'Accademia del Barolo, che attendevano per giovedì l'arrivo in Langa della dimissionaria Nunzia De Girolamo per portarla tra i filari e farle tagliare ufficialmente il primo grappolo di uva Nebbiolo della stagione 2013.

**Salta, causa la crisi di governo, l'arrivo in Langa del ministro De Girolamo**

«Come tutti gli italiani, aspettiamo di capire cosa succede al governo nelle prossime ore» dice Gianni Gagliardo, presidente del sodalizio che riunisce dodici tra i migliori barolisti della zona per fare promozione sia a casa, sia in giro per il mondo. E con un mezzo sorriso aggiunge: «Ma non ci scoraggiamo: tra le piogge in arrivo e la vendemmia in ritardo, se a Roma si sbrignano magari riusciremo ancora a far tagliare l'ultimo grappolo al nuovo ministro».

E sì, perché tra mille incertezze politiche, una sicurezza agricola c'è: anche la vendemmia dei grandi rossi italiani quest'anno è ritornata al calendario degli anni Novanta, quando era normale raccogliere l'uva a partire da metà ottobre.



**Vendemmia**  
In settimana maltempo permettendo si inizierà a raccogliere le uve da Barolo e Barbaresco

**1900**  
ettari

La superficie vitata nell'Albese che può produrre Nebbiolo da Barolo

**9,2**  
milioni

Bottiglie di Brunello prodotte nel 2012 a cui vanno aggiunte 4,5 milioni di Doc Rosso Montalcino

«La vera raccolta dei Nebbioli inizierà tra una decina di giorni, quando sarà terminata anche la vendemmia della Barbera - dicono i produttori dell'Accademia -. Si prospetta una grande annata, le aspettative sulla qualità sono altissime soprattutto per chi ha saputo lavorare bene nel vigneto, selezionando i grappoli migliori».

Nell'Albese, gli ettari vitati a Nebbiolo da Barolo sono poco più



di 1900, dai quali si ricavano ogni anno 12 milioni di bottiglie. Poi ci sono i 700 ettari che danno 4,5 milioni di bottiglie di Barbaresco e i 200 ettari che, al di là del fiume Tanaro, garantiscono 800 mila bottiglie di Roero. Senza scordare i 4 milioni di bottiglie prodotte con la Doc Nebbiolo d'Alba.

Ma anche in Toscana le uve più pregiate se la stanno prendendo comoda e solo in questi giorni il Sangiovese sta raggiungendo la giusta maturazione. Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Brunello e direttore dell'azienda Il Poggione, conferma: «Ormai ci siamo abituati a raccogliere le uve in un clima estivo, ma in passato non era affatto così. C'è bisogno di calma e pazienza: dopo la pioggia di questi giorni, domani riprenderemo a vendemmiare e nel giro di 10-15 giorni l'uva sarà tutta in cantina».

A Montalcino, dove la produzione del Brunello nel 2012 è stata di 9,2 milioni di bottiglie, più 4,5 milioni della Doc Rosso di Montalcino, c'è ottimismo: «L'uva è molto sana e ricca, ci sono tutte le premesse per una grande annata - dice ancora Bindocci -. A me ricorda molto il 1979».

Annata posticipata anche per il Nobile di Montepulciano. «Il Sangiovese è un vitigno mediamente tardivo e difficile ma, se coltivato con coraggio, è dotato di un carattere unico - dice Andrea Natalini, presidente del Consorzio del Nobile -. La produzione 2013 sarà sicuramente superiore al 2012, ma con quantitativi che non si discosteranno in modo sostanziale dalla media degli ultimi 10 anni».