

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».