

**Verso la vendemmia**

Dopo lo scontro tra produttori, arriva il via libera al taglio della produzione

## Meno uve da Amarone, il sì della Regione Il Consorzio: «Anche scelta commerciale» La quantità scende dal 50 al 35%, pesano le tante piogge

VERONA — La Regione ha accolto la richiesta del Consorzio della Valpolicella di ridurre la percentuale di uve destinate all'appassimento - e quindi utilizzate per le varietà più pregiate, Amarone e Ripasso - al 35 per cento. Il disciplinare del Consorzio prevede un tetto del 65 per cento, ma era già dal 2009 che la quantità era stata portata al 50. Ora, arriva l'ulteriore taglio che, a sentire il direttore del Consorzio Olga Bussinello, ha solo in parte a che fare con la pazzia (e piovosissima) estate di quest'anno. «Ci sono due ordini di ragioni - spiega Bussinello - la prima è commerciale, perché siamo chiamati anche a gestire dinamiche di domanda e offerta e del mantenimento di remuneratività lungo la filiera». Tradotto: l'Amarone, vuoi perché se n'è



**Taglio drastico** Le uve da appassimento calano del 15%

prodotto tanto in passato, vuoi perché le mode sono cicliche, attraversa una fase di stanchezza sui mercati che si è tradotta in un calo eccessivo dei prezzi. La se-

conda ragione ha invece a che fare con il meteo, anche se Bussinello respinge le tesi di chi parla di annata pessima. «Qualcuno la paragona al 2002, che è stato un anno difficile, a me pare più simile ad un anno strano come il 2008, quando ci furono aziende che hanno prodotto nella norma e aziende che hanno prodotto in eccellenza. Anche quest'anno potrebbero esserci punte di altissima qualità». Ovviamente, le decisioni del Consorzio (che rappresenta l'80 per cento delle cantine della Valpolicella) non possono tenere conto di ogni specifica realtà, quindi si è dovuto fare una mediazione. C'è chi, come la cantina Bertani, ha addirittura rinunciato a produrre la sua linea di Amarone classico per quest'anno, invitando gli altri produttori a seguire questa strada per tutelare la qualità e l'immagine del vino simbolo della rinascita della Valpolicella. «La qualità è compromessa. Il sistema perderebbe ricavi ma ne

guadagnerebbe enormemente in reputazione», aveva detto l'amministratore delegato Emilio Pedron. Ma la risposta degli altri produttori più importanti, riuniti nell'associazione delle Famiglie storiche dell'Amarone, è stata tutt'altro che accomodante: bisogna fare «informazione e non disinformazione» - la presa di posizione - e comunque attendere la vendemmia (che inizierà tra un paio di settimane) per dare giudizi. Pare che la Regione avesse ipotizzato addirittura una soglia più bassa del 35 per cento, alla fine la proposta del Consorzio è stata accolta. «Credo che filiera abbia dimostrato una grande maturità, potrebbe essere l'anno in cui si comincia davvero ad aprire un dialogo con il territorio che finora è stato difficile - dice ancora il direttore Bussinello - questo perché la Valpolicella è un territorio molto vasto e multiforme, dove anche la piccola azienda ha la possibilità di avere remuneratività. Ma non è facile il confronto con le esigenze di chi ha aziende di cento ettari. Penso che quest'anno siamo riusciti a trovare un buon punto d'incontro».

**Alessio Corazza**

