

Estate anomala, vendemmia difficile

I produttori hanno speso molto per proteggere i vigneti dalle piogge "Poteva andare meglio", dicono ora. E sperano nel sole di settembre

La storia

ROBERTO FIORI
TORINO

Inutile girarci intorno. Con un'estate che, almeno al Nord, ha dispensato più giorni di pioggia che di sole, anche la vendemmia ormai imminente si deve arrendere all'evidenza: il 2014 sarà ricordato come un'annata difficile e dispendiosa.

Difficile, perché nonostante i trattamenti raddoppiati, con questa umidità non è affatto semplice tenere a bada marciume e malattie. Dispendiosa, perché rame, zolfo e lavori in vigna costano e le prime stime parlano di un 50% di spese in più rispetto al 2013. Il tutto, senza sapere ancora con esattezza quale sarà l'effetto di questa estate così anomala sulla qualità delle uve, e quindi dei vini.

«Di sicuro, poteva andare meglio», è il commento del direttore di Assoenologi, Giuseppe Martelli. «L'andamento climatico è sotto gli occhi di tutti e mai come quest'estate abbiamo visto un'Italia divisa in tre, con il Nord colpito da basse temperature e tanta pioggia, il Centro che nelle ultime settimane ha recuperato in modo significativo e il Sud che ha goduto di giornate più regolari».

Il risultato, in termini vitivinicoli? «È ancora presto per fare previsioni precise, ma non sono molto ottimista. In generale, l'annata non sarà certo da incorniciare e la qualità sarà molto differente da zona a zona, con il mediocre che convivrà con qualche punta di eccellenza. E la quantità sarà inferiore al 2013».

Se questo è il quadro complessivo in chiaroscuro, occorre poi fare mille distinguo, anche solo tenendo conto del fatto che la vendemmia 2014 in Italia coinvolgerà 650 mila ettari di vigne e oltre 200 mila aziende vitivinicole, da Bolzano a Pantelleria. In Piemonte, l'uva Moscato nonostante tutto regge e la prossima settimana inizierà ad essere raccolto, mentre sono stati fatti i primi campionamenti su Barbera e Dolcetto.

«È una vendemmia medio-tardiva, paragonabile a quella del 2013 - dice Daniele Dellavalle, responsabile tecnico della Vignaioli Piemontesi, organizzazione che riunisce 41 cantine cooperative e oltre 500 aziende vitivinicole singole -. L'anticipo che c'era in primavera si è perso».

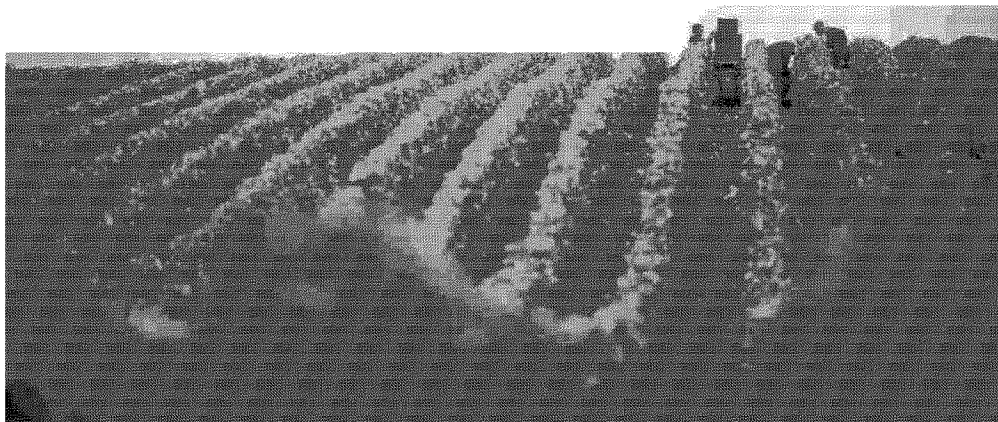
Tutti sperano nel sole di settembre e in una buona escursione termica tra il giorno e la notte. Posizioni vocate e cura del vigneto faranno la differenza. A Gavi sono fiduciosi: «Per ora le previsioni sono medio-buone e inizieremo a raccogliere tra una ventina di giorni» dice Davide Ferrarese, responsabile tecnico del Consorzio di tutela. «In Langa siamo a un bivio - ammette l'albese Tino Colla, che tra pochi giorni festeggerà i 20 anni di presenza dei Poderi Colla al Bricco del Drago -. Se il bel tempo ci assiste, i nebbioli possono ancora recuperare bene, altrimenti sarà un problema».

Si potrebbe così interrompere una serie di annate positive che dura ormai da dodici anni. Nel Roero, Domenico Almondo ha trascorso gli ultimi mesi tra i filari «facendo trattamenti continui, tagliando l'erba e diradando i grappoli, ma alla fine i risultati si vedono. In vigna è come al ristorante: se lo chef è sempre in televisione, la cucina ne risente».

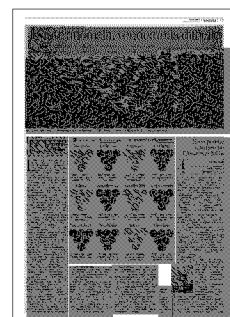
Più serene le parole del presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci: «Da noi il maltempo di inizio estate non ha compromesso la ven-

demmia. I vigneti sono in ottima salute, anche se abbiamo un ritardo di maturazione di circa 15 giorni. Onestamente non è possibile anticipare nulla sul tipo di raccolto che andremo a fare, ma l'elevata acidità delle uve e l'uniformità di maturazione ci danno una buona dose di ottimismo».

In Sicilia la vendemmia è già iniziata con la raccolta delle varietà più precoci. «Il livello qualitativo, in generale, si presenta ottimale e con una minore produzione del 20% rispetto al 2013» dice Antonio Rallo, titolare di Donnafugata e presidente del Consorzio di tutela della Doc Sicilia. «L'andamento climatico inusuale in primavera e inizio estate ha ritardato i tempi di maturazione, segnando un posticipo di una settimana nell'avvio della raccolta, soprattutto nella Sicilia occidentale».



Un momento della vendemmia dello scorso anno: la raccolta coinvolgerà 650 mila ettari di vigne e oltre 200 mila aziende vitivinicole in tutta Italia



«Ecco perché non faremo l'Amarone 2014»

4

domande a

Emilio Pedron
Bertani Domains

«In Valpolicella, ma non solo qui, la vendemmia 2014 ci sta offrendo una grande occasione: dire la verità. Non nasconderci dietro ai soliti giri di parole ma anzi, al contrario, far sapere ai consumatori che la qualità delle uve quest'anno non sarà ottimale».

A parlare è Emilio Pedron, uno dei più influenti manager del vino italiano, oggi amministratore delegato del gruppo Bertani Domains. Tre giorni fa ha dichiarato a sorpresa al magazine online winemeridian.com che «per il 2014 la cantina Bertani rinuncerà a produrre il suo Amarone Classico».

Pedron, ci spiega il motivo di questa decisione?

«È una scelta di coerenza e di onestà. Il consumatore di Amarone ormai è maturo e ha tutto il diritto di sapere come stanno le cose, anche se ciò nell'immediato può sembrare negativo».

E come stanno le cose?

«Ormai è chiaro che chi farà Amarone quest'anno, lo potrà fare soltanto grazie all'uso di fruttai tecnologici con controllo dell'umidità e circolazione forzata dell'aria, che garantiscono un risultato qualitativo medio indipendente dalla variabile meteo e dalla qualità iniziale delle uve. Bertani da sempre fa Amarone in fruttai ad appassimento naturale, ma con le uve di questa vendemmia ciò non sarà possibile. Dunque, la nostra decisione è di essere coerenti con il nostro stile e di rinunciare».

Una scelta dolorosa?

«Certo, ma anche un'opportunità. Se anche gli altri lo facessero, daremmo un segnale molto forte al mercato e a lungo termine potremmo anche ottenere dei vantaggi, sia in termini di immagine, sia per la riduzione delle giacenze che si sono accumulate negli ultimi due o tre anni».

Ma crede che qualcuno vi seguirà su questa strada?

«Ne dubito, e non mi sento neppure di giudicare negativamente le motivazioni

delle altre aziende, perché ognuno deve portare avanti la sua strategia. Però spero almeno che non ci sia opposizione alla richiesta avanzata alla Regione Veneto dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella di abbassare al 35% le quote di uva da destinare all'appassimento. Sarebbe già un passo in avanti».

[R. FIO.]

Uva per vino rosso		Uva per vino bianco		Il calendario della raccolta			
Moscato	Dolcetto	Cortese	Barbera				
Dal 7 settembre È la base dei moscati e dell'Asti spumante	Da fine settembre Il rosso piemontese della tradizione	Dal 20 settembre A Gavi (Alessandria) il top della qualità	Da fine settembre Un altro grande classico piemontese				
Glera	Sangiovese	Verdicchio	Negroamaro				
Dal 5 settembre È la componente base del Prosecco	Da fine settembre Per Brunello di Montalcino e Chianti	Dal 20 settembre Nelle Marche (aree di Matelica, Jesi)	Da fine settembre Molto tipico della Puglia (Salento)				
Nero d'Avola	Nebbiolo	Arneis	Corvina				
Da metà settembre Antico vitigno rosso siciliano	Da inizio ottobre A Barolo e Barbaresco il massimo della qualità	Dal 10 settembre Vitigno piemontese tipico del Roero	Da fine settembre È la base dei vini della Valpolicella (Amarone)				

Storico

Emilio Pedron dirige la cantina Bertani di Grezzana (Verona) fondata nel 1857

