

Vendemmia 2015, si torna a crescere e l'export «tira» forte

● Previsti 46 milioni di ettolitri. Il 50% della nostra produzione va all'estero per un totale di 5,1 miliardi

Di vendemmie ed altri riti si parla e si legge sempre di più da quando il vino, oltre che parte importante dell'economia agricola e nazionale, è diventato fatto di costume, oggetto di discussioni, di critiche, di recensioni, di rivalità, di sana competizione. Da quando cioè intorno al vino si intrecciano interessi e passione: dei vignaioli e dei buongustai, dei commercianti e dei sommelier, degli enologi e di chi semplicemente apprezza il colore e il sapore di un buon bicchiere di vino. Così si incomincia dalle previsioni, che fanno capolino a primavera, dopo primi controlli in vigna; si prosegue con l'inizio dell'estate quando il grappolo inizia a prendere forma e si finisce con i risultati delle prime vendemmie. La pratica e l'esperienza raccontano che le prime raccolte partono in genere dal sud, dove a volte il lavoro tra i filari prende il via ad agosto appena iniziato. Il caldo fa maturare prima l'uva e quindi di conseguenza fa cominciare la raccolta. Precedenza, come dappertutto, alle uve bianche e a quelle usate come basi per lo spumante, chardonnay, pinot e sauvignon, in Sicilia, in Sardegna e in Puglia. Ma anche nelle zone del nord Italia vocate alla viticoltura per vini spumanti tutto parte ai primi di agosto.

Un'azienda siciliana ha da alcuni anni sperimentato la vendemmie notturna di uve chardonnay. Sfruttando la forte escursione termica di una particolare zona (si passa dai 35° diurni ai 17° notturni) le uve vengono raccolte nel momento meno caldo per evitare fermentazioni indesiderate durante il trasporto e ottenere così un forte risparmio energetico del 70% nel raffreddamento a 10° delle uve prima della pressatura, quando sono maggiori i rischi di volatizzazione degli aromi.

Mano a mano che passano i giorni e risalendo la Penisola dal basso, partono le altre vendemmie che culminano proprio con l'arrivo di settembre e terminano ovunque nel giro di tre o quattro settimane al massimo, in coincidenza con la raccolta nei vigneti più alti. Ma con quali auspici è iniziata quindi la vendemmia 2015? Buoni, senz'altro positivi. Un bel caldo al momento giusto, interrotto da brevi piogge, ha favorito un aumento della quantità complessiva che già da ora si può calcolare tra il 10 e il 15% in più rispetto all'anno scorso. Nel 2014 sono stati prodotti 42 milioni di etto-

litri, uno dei quantitativi più bassi da quando esistono statistiche attendibili. La previsione, stando alle stime diffuse proprio in questi giorni da Assoenologi, si assesterà quindi sopra i 46 milioni di ettolitri. Un'inversione di tendenza che trova il suo picco in Puglia (+25%) e il suo punto più basso in Toscana (-5%) e vede sempre il Veneto come regione maggior produttrice, con poco più di 9 milioni di ettolitri. E la qualità? Occorre aspettare la fine della vendemmia e quindi la raccolta delle uve a bacca rossa verso la fine del mese per esprimere giudizi compiuti, ma fin da ora ci si aspetta una buona annata.

Questo vino così buono e così abbondante riusciremo a venderlo? Ci vengono in aiuto al riguardo sempre i dati di Assoenologi che, a proposito di riduzione dei consumi interni in continua discesa, ritiene che chiuderemo il 2015 a 36 litri a persona. All'estero invece il vino italiano piace sempre di più e rimane il più venduto. Nel 2014 l'Italia ha piazzato fuori dai confini nazionali 20,5 milioni di ettolitri (circa il 50% dell'intera produzione), contro i 14,4 milioni di ettolitri dei francesi. Se però siamo i primi in quantità non lo siamo in valore, nonostante il deciso incremento raggiunto dalle nostre bottiglie negli ultimi anni, i cui introiti unitari sono passati da 1,75 euro/litro del

2009 a 2,49 euro/litro del 2014.

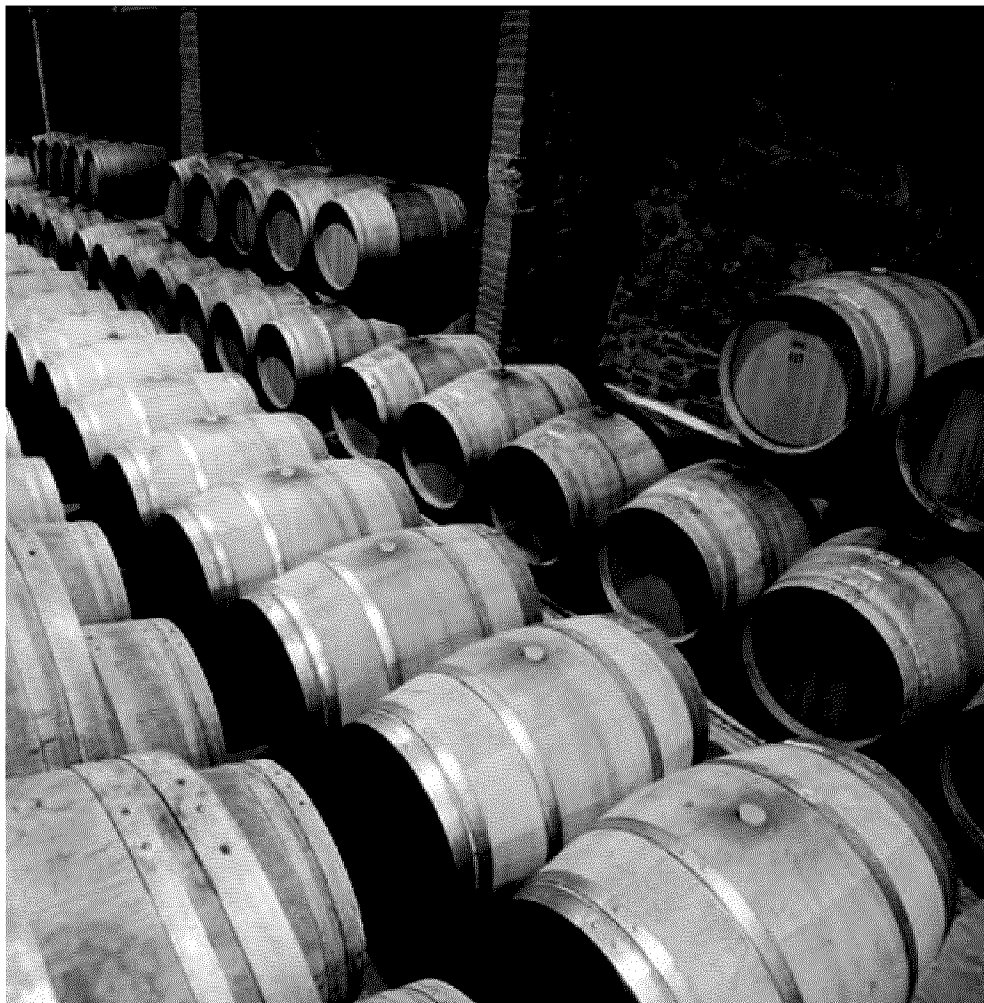
Un balzo in avanti che riduce la distanza del valore delle nostre esportazioni rispetto a quelle dei vini francesi. I dati 2014 danno infatti per l'Italia 5,1 miliardi di euro, contro i 7,7 miliardi di euro della Francia. Però, come spiega Giuseppe Martelli direttore generale di Assoenologi, il 31% del valore per la Francia è imputabile agli champagne che, rispetto ai nostri spumanti (840 milioni di euro), hanno una fortissima incidenza nell'export francese.

**È sempre testa
a testa con
la Francia, che
vince sul mercato
internazionale
grazie allo
champagne**

Se togliamo dai 7,7 miliardi di euro i 2,4 miliardi dovuti allo champagne ed enucleiamo gli 840 milioni di euro dei nostri spumanti, risultano valori pari a 5,3 miliardi di euro per i vini esportati francesi e 4,3 miliardi per quelli italiani.

Continua quindi il nostro inseguimento dei cugini d'Oltralpe. Rispetto a pochi decenni or sono, molte distanze sono state colmate, come dicono i numeri; altre ne rimangono, soprattutto in termini culturali e di approccio complessivo al mondo del vino: ma è una bella sfida in cui il tempo non gioca a nostro sfavore. **leo. rom.**





Anno record. Superate le difficoltà della vendemmia 2014. FOTO: CONTRASTO

**La logica
del prezzo
stracciato è
pericolosa,
anche perché
può aiutare
fenomeni
come
il caporalato**