

# La vendemmia della ripartenza

## Gelate e caldo non rovinano l'annata

### Enologi convinti: il 2021 ci stupirà

ROBERTO FIORI

Una volta la vendemmia cominciava quando lo decideva il parroco. Nulla di spirituale, ovviamente. Il parroco non era un indovino, ma l'unico del paese a possedere un termometro a massima e minima, in grado cioè di conoscere la temperatura del giorno e della notte. In un gabbiotto meteorologico rudimentale aveva anche un barometro e un anemometro, strumenti che lo informavano sulla situazione del clima, del vento e della pressione atmosferica. Annunciava con le campane la raccolta dell'uva e all'ingresso della chiesa, insieme con l'orario delle messe, fissava la data della vendemmia.

Altri tempi. Oggi la tecnologia ha spodestato i parroci del loro potere taumaturgico sulla raccolta e ognuno fa per conto suo: si attendono i risultati delle analisi in laboratorio, si valutano la gradazione zuccherina dell'uva e il livello di maturazione e poi si sbircia cosa fa il vicino. Ma anche così la raccolta dell'uva ha conservato tutto il suo fascino, con quel misto di timore e di speranza che accompagna i viticoltori ogni fine estate e inizio autunno. Lo diceva anche Cesare Pavese: «Sono i giorni più belli dell'anno. Vendemmiare, spogliare, torchiare, non sono neanche lavori; caldo non fa più, freddo non fa ancora; c'è qualche nuvola chiara...».

Dopo quasi due anni di pandemia, le aspettative sul raccolto di quest'anno sono alte, tant'è che qualcuno l'ha definita la vendemmia della ripartenza. Di sicuro non sarà quella dell'abbondanza, visto che le stime di Assoenologi, Ismea e Unione italiana vini parlano di un calo del 9% rispetto al 2020 a causa di una stagione segnata da eventi meteorologici estremi sia in primavera, con le gelate di aprile, sia in estate, con il caldo estremo di luglio e agosto, quando però non sono mancate

neppure le grandinate. Il vigneto Italia produrrà complessivamente 44,5 milioni di ettolitri di vino, una cifra sufficiente a consentirci di rimanere i leader mondiali per quantità davanti a una Spagna ferma attorno ai 40 milioni di ettolitri e una Francia penalizzata da un andamento climatico particolarmente avverso.

«I cambiamenti climatici, con una tropicalizzazione del clima, stanno condizionando sempre più il mondo dell'agricoltura e quindi del vino – dice Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi –. È compito di noi enologi mitigare gli effetti negativi ed esaltare quelli positivi, con particolare attenzione alla custodia e alla sostenibilità ambientale, elementi ormai necessari anche per un adeguato riconoscimento da parte dei consumatori. Grazie all'eccezionale capacità della vite di adattarsi e al lavoro incessante dei vignaioli, la qualità delle uve appare molto buona, con punte di eccel-

lenza, in tutto il vigneto Italia».

La conferma, con qualche distinguo, arriva dai vari territori. In Piemonte, il caldo prolungato sta accelerando tutte le maturazioni. Dopo la raccolta di moscato e arneis, in Langa, Monferrato e Roero, sono arrivati i grandi rossi. «Scontiamo un po' la siccità prolungata, ma il raccolto è bellissimo – dice Matteo Ascheri, presidente del Consorzio del Barolo e del Barbaresco –. Appena finito di raccogliere il dolcetto, ci siamo dedicati alla barbera. E ora, fine mese, si inizia con i nebbioli, avvantaggiati dalle scorse giornate calde e dalle notti fresche. Il sentiment è molto positivo e le rese sono inferiori solo del 10%. Come dicono gli americani: "So far, so good", "fin qui tutto bene"». In Liguria, sulle dolci colline di Luni, Diego Bosoni è già al lavoro da qualche settimana. «A Lvnæ è stata un'annata armonica, nessuna gelata in primavera e nemmeno particolare sic-

cità in estate: la natura è stata dalla nostra parte e le uve sono arrivate alla vendemmia integre e con una maturazione ottimale. Dopo il Vermentino, siamo ora impegnati con i vitigni rossi».

Un calo più consistente, intorno al 20%, si registra in Lombardia: la regione è stata interessata dalle gelate primaverili, in particolare in Franciacorta e in Valtènesi, mentre l'Oltrepò ha subito una estesa grandinata a fine giugno. Situazione più equilibrata in Veneto. In Valpolicella, l'uva si presenta sana, di ottima qualità e quantitativamente in linea con gli anni passati. «L'annata 2021 sarà senz'altro memorabile – si sbilancia il presidente del Consorzio, Christian Marchesini –. Le analisi mostrano gradazioni zuccherine ottimali, bilanciate inoltre da dotazioni acide eccellenti. Anche gli antociani si rivelano abbondanti e con una buona estraibilità». Nei territori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, la ven-

demmia è in chiusura nella zona di Conegliano, a seguire ci si sposta nei territori eroici verso Valdobbiadene. «Ci siamo presentati davanti al raccolto 2021 forti dei risultati positivi che la denominazione ha ottenuto sia a chiusura del 2020 sia di quest'anno – dice Elvira Bortolomiol, presidente del Consorzio di tutela –. Le analisi in vigneto ci assicurano un'annata che ricorderemo per la qualità. Siamo orgogliosi del lavoro che tutti i viticoltori stanno portando a termine anche quest'anno. Il nostro impegno dimostra, oltre alla passione vinicola, quella per il ter-



ritorio che è il nostro valore più prezioso. Per questo, in un momento così importante per la denominazione, richiamiamo l'attenzione di tutti i soci sul tema della sostenibilità ambientale, che per le nostre aziende si traduce in sostenibilità economica e per il territorio nel suo insieme anche in sostenibilità sociale». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



---

## 44,5

I milioni di ettolitri  
di vino prodotti  
quest'anno  
dal vigneto Italia

---

## 9%

Il calo di produzione  
rispetto al 2020 a causa  
delle gelate di aprile e del  
caldo di luglio e agosto

---

## 20

I milioni di ettolitri  
di vino esportati  
in un anno. L'Italia  
è leader mondiale

---