



Vini Dalla Franciacorta a Taranto, da Alghero a Bolgheri, le aspettative dei produttori

Temperature miti e niente siccità L'attesa della vendemmia perfetta

Le previsioni per l'autunno: «La qualità dell'uva sarà ottima»

«Un'estate perfetta che potrà dare una vendemmia perfetta». Roberta Ceretto si rilassa in Costa Azzurra. Quest'anno non serve correre tra i filari per anticipare i tempi. Niente caldo tropicale o ondate di temperature bollenti che costringono a raccogliere al più presto le uve. Dopo molti anni, si torna alla normalità. La base dei Ceretto è ad Alba. Novanta ettari, un percorso biodinamico iniziato 11 anni fa, con un cuore di Nebbiolo per importanti Barolo e Barbaresco. «Vendemmeremo a ottobre, come vuole la tradizione», spiega Roberta. «Quest'anno la primavera è stata piovosa ma le temperature dell'estate sono state ottime per le uve. Se non ci saranno catastrofi meteorologiche nelle prossime settimane, porteremo in cantina uve di ottima qualità».

Sono giorni di ottimismo, cauto e scaramantico, per i vignaioli italiani. Alcuni hanno già iniziato, come Gaetana Jacono, di Valle dell'Acate, un centi-

Gli aromi

«Rispetto al 2012 avremo vini caratterizzati da maggiore acidità e freschezza»

naio di ettari nel feudo ragusano di Bidini e il rosso Frappato come bandiera: «La settimana scorsa siamo partite con le uve chardonnay: qualità da favola, aroma avvolgente, la cantina è piena di profumi. L'uva è sanissima e le previsioni per il vino sono ottime». A poca distanza, a Vittoria, Arianna Occhipinti, la «Natural woman» (dal titolo della sua biografia) del vino italiano, anche lei produttrice di un notevole Frappato, partirà a fine settembre: «Le condizioni delle piante sono buone, ma aspetto di avere l'uva in cantina per avere certezze. Si decide tutto negli ultimi giorni. Quest'anno, a differenza del 2012, non ci sono stati problemi di siccità, avremo vini con una maggiore acidità e freschezza».

In Franciacorta si è arrivati in passato a iniziare la vendemmia il 3 agosto. Ora tutto è pronto, giovedì si parte in molte aziende dei grandi Metodo classico italiani (vietato chiamarle bolline, esorta da mesi il presidente del Consorzio Franciacorta Maurizio Zanella). «Stiamo facendo i primi test, fra tre giorni

il via — racconta Emanuele Rabbotti di Monte Rossa, il vignaiolo che ha convinto Frank Sinatra a bere il suo Cabochon. «Questi giorni di caldo temperato con serate fresche garantiranno una buona annata, faranno aumentare i profumi del vino. C'era stato un piccolo problema a marzo, per una grandinata, la resa dei vigneti forse sarà un po' minore, ma abbiamo recuperato. C'è tra di noi in Franciacorta una attesa positiva». È pronto a partire con la vendemmia questa settimana anche Gianfranco Fino, pugliese, elogiato come uno dei migliori produttori italiani (il suo vino freudiano «Es» è risultato per due anni di seguito il più votato incrociando i giudizi di tutte le guide). «Il conto alla rovescia è iniziato e ci aspettiamo il meglio —

spiega il vignaiolo di Taranto — quest'anno non è mancata l'acqua nei campi, il nostro Primitivo di Manduria non ha sofferto, il grado di maturazione delle uve è ottimo, avremo vini più profumati». Sulla stessa linea Gianni Marzagalli, presidente di Sella & Mosca, antico marchio sardo di Alghero, che ogni anno mette sul mercato sette milioni di bottiglie. Marzagalli è anche il presidente del Consorzio dell'Asti Docg: «Avremo una qualità maggiore in Piemonte ma anche in Sardegna», dice sicuro. Per quanto riguarda il Nord, è Marilisa Allegrini, cento

La stretta finale

«Per sentirmi sicuro aspetto di avere il vino in cantina: si decide tutto negli ultimi giorni»

ettari nella zona della Valpolicella e aziende in Toscana, a Bolgheri e a Montalcino, a spiegare il motivo tecnico di tanto ottimismo: «A causa della primavera fredda in Veneto la fioritura è stata ritardata, c'è meno uva sulle vigne e questo ha portato un maggiore equilibrio. L'Amarone? Una resa bassa nel 2012, ma quest'anno ci aspettiamo risultati migliori. Inizieremo il 20 settembre, le uve per ora sono molto belle. A Bolgheri è come sempre tutto molto più facile. A Montalcino l'altitudine della nostra azienda, 450 metri, ha garantito una buona maturazione».

«Questo clima dal sapore antico, come 30 o 40 anni fa — ha spiegato all'Ansa il presidente degli enologi italiani Riccardo Cotarella —, meno caldo con forti escursioni termiche, non può che fare bene ai vigneti». Ora si guardano nuvole e cielo. La speranza, per un'annata perfetta, è che non piova nei prossimi giorni.

Luciano Ferraro
divini.corriere.it



Le cifre

Cresce la produzione dei vini di qualità, a discapito di quelli da tavola, mentre aumenta la quantità di bianco rispetto a quello rosso. Sono i dati principali sul vino prodotto in Italia nel 2012

39,155 milioni

Gli ettolitri di vino prodotto in Italia l'anno passato

Il vino prodotto (in milioni di ettolitri)



PER CLASSIFICAZIONE

DOC/DOCG
39,9%

IGT
34,5%

Vino da tavola (VDT)
25,6%

PER TIPOLOGIA

Rossi/Ro
49%

Bianchi
51%

Nord 19,833

Centro 5,235

Sud 14,087

(in milioni di ettolitri)

fonte: Istat

CORRIERE DELLA SERA