

VENDEMMIA Ci sono le condizioni per un'annata eccezionale. Ma l'incognita è settembre

Maturazione lenta

di Cesare Pillon

Due mesi fa, quando tutti nel mondo del vino erano preoccupati da una primavera che più piovosa non poteva essere e pronosticavano un'annata catastrofica, l'enologo Donato Lanati, docente universitario e creatore dell'Enosis, il centro di ricerca enologica più avanzato d'Italia, dichiarava in controtendenza a *Milano Finanza*: «Ci sono maggiori possibilità di quanto si creda che la vendemmia 2013 possa dare anche bottiglie eccezionali». E adesso che tutti si affannano a preannunciare una vendemmia perfetta, lui che cosa sostiene? Che i vini del millesimo 2013 saranno mediocri? «Ci mancherebbe altro! Ci sono tutte le premesse perché raggiungano l'eccellenza: nelle uve autoctone dei grandi rossi, nebbiolo e sangiovese in testa, i precursori degli aromi sono già formati. L'evoluzione dei grappoli è in ritardo mediamente di 10-15 giorni, e questo è positivo perché l'annata è tanto più grande quanto più la maturazione è lenta», ha spiegato Lanati, «la differenza di temperatura tra il giorno e la notte si è inoltre accentuata, e sono gli effetti di questo scarto termico che renderanno più morbidi i tannini e al momento della spremitura favoriranno il passaggio dei fattori di qualità dalle uve ai mosti». Meglio di così non potrebbe andare, allora? «Non

esageriamo: le premesse sono ottime, ma sono solo premesse. Per i grandi rossi i giochi cominciano adesso, è l'andamento climatico di settembre che farà la differenza perché nell'uva proprio in questo periodo si fissano tutti i componenti che formano la qualità, aromi compresi», ha proseguito Lanati. Quanto ai fattori che potrebbero impedire questo scenario, Lanati spiega che «lo possono impedire le piogge ed è il sangiovese che corre il rischio più grave perché nel suo grappolo, chiuso e compatto, ci sono due o tre strati di acini, e in quello più interno, il più acerbo, se l'acqua ristagna per troppo tempo a una certa temperatura si sviluppa la temutissima muffa grigia. In primavera avevo ricordato che gli attacchi di peronospora si sviluppano secondo la regola dei tre 10: temperatura minima di 10 gradi, diametro delle foglie di 10 centimetri, e 10 millimetri di pioggia, e purtroppo ciò è avvenuto in molte zone. Adesso posso dire che la muffa grigia si insedia quando si incrociano due 15, ovvero il grappolo resta bagnato per 15 ore alla temperatura di 15 gradi. Speriamo che stavolta non succeda». Questo rischio le uve base per gli spumanti di Franciacorta e dell'Oltrepo Pavese, dove la vendemmia è cominciata il 21 agosto, sia pure con oltre due settimane di ritardo rispetto all'anno precedente, non lo corrono più. «La quantità vendemmiata sarà ai livelli del 2012», ha affermato Fer-

dinando Dell'Aquila, enologo della Guido Berlucci, «quindi del 10% inferiore alla media dell'ultimo decennio». Alla diminuzione ha contribuito la grandine, che in primavera ha funestato la zona: invece su scala nazionale «dopo le due ultime annate avere la vendemmia 2013 potrebbe dare soddisfazioni anche in termini di quantità ai produttori italiani», ha affermato Riccardo Cotarella, presidente dell'Assoenologi. Il motivo, spiega Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, è che mentre al Nord piogge primaverili e grandine potrebbero anche aver provocato una diminuzione produttiva, al Centro, dove i fenomeni hanno avuto minor intensità, la raccolta dovrebbe essere più abbondante, mentre al Sud si profila un aumento deciso.

Previsioni ottimistiche sul piano quantitativo, quindi, ma vaghe e prudenti. Giovedì 22 la Coldiretti, annunciando che con le uve raccolte si produrranno quest'anno 42 milioni di ettolitri, ha fissato nel 3% l'aumento produttivo rispetto alla vendemmia 2012. Un confronto accolto però con parecchio scetticismo, dal momento che è tuttora un mistero quanto vino sia stato prodotto l'anno scorso (vedere tabella).

Curiosa la notizia, fornita sempre dalla Coldiretti, che quest'anno la produzione di vini bianchi dovrebbe superare leggermente quella dei rossi e interessante, ma da verificare,

la ripartizione ipotizzata: oltre il 40% sarà destinato ai vini a Doc e Docg, il 30% ai vini a Igt e il resto ai vini da tavola.

Agli appassionati interessa però più la qualità dei vini che si produrranno. Se il mese di settembre confermerà le premesse e il millesimo 2013 si rivelasse davvero eccezionale, su quali rossi varrà la pena di puntare? I vini della tradizione, che scaturiscono da uve a maturazione tardiva, avrebbero questa volta un punto di vantaggio sui SuperTuscan se il meteo fosse favorevole: per Barolo e Barbaresco sarebbe un'annata memorabile (per la Barbera, che non ama le annate piovose, un po' meno), Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano darebbero il meglio di se stessi, e solo l'incognita del periodo d'appassimento delle uve condizionerebbe l'espresività dell'Amarone.

Molte speranze sono appuntate anche sul Montepulciano d'Abruzzo, sull'Aglianico in Campania e nel Vulture, sul Gaglioppo a Cirò e su Primitivo e Negroamaro in Puglia, sul Nero d'Avola in Sicilia e su Cannonau e Carignano in Sardegna, con tutte le cautele del caso. C'è però un enologo che non ha paura a sbilanciarsi, Fortunato Sebastiano, fondatore del gruppo Vignaviva che ha consulenze presso molte aziende meridionali: «Per i rossi sarà la miglior vendemmia di tutte quelle che ho fatto finora». Bisognerà vedere se è d'accordo Giove Pluvio. (riproduzione riservata)

Il mistero della vendemmia 2012

La tabella mette a confronto le previsioni formulate a settembre 2012 dall'Unione Italiana Vini in collaborazione con l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo, che concordavano con l'Assoenologi nel fissare a 33,3 milioni di ettolitri la quantità di vini e mosti che si sarebbe ottenuta, l'8% in meno del 2011. Il ministero delle Politiche agricole, in gennaio, ha comunicato a Bruxelles una cifra leggermente diversa, 41,6 milioni di ettolitri, cioè il 7% in meno del 2011. Ma in aprile l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura ha scoperto che sommando le dichiarazioni di produzione raccolte si otteneva la cifra di 45 milioni 618 mila ettolitri, cioè il 2% in più delle vendemmie precedenti. Un ricalcolo effettuato dall'Unione Italiana Vini ha ridimensionato questa clamorosa discrepanza, ma tra previsione e consuntivo è rimasta ugualmente una differenza che supera i 5 milioni di ettolitri. È diffusa convinzione che il surplus sia stato ottenuto vinificando illecitamente uve da tavola e forse comprando sottobanco mosti esteri.

Regione	Previsioni UIV-Ismea	Previsioni Assoenologi	Variazioni sul 2011	Consuntivo Agea	Variazioni sul 2011	Ricalcolo UIV	Variazioni sul 2011
Piemonte	2.470	2.410	-10,2%	2.767	-5,8%	2.767	-5,8%
Lombardia	1.120	1.050	-20,0%	1.388	-20,9%	1.244	-34,9%
Bolzano		79	-289,5%	330	+6,4%		
Trento		951	-10,2%	951	+11,9%		
Trentino-Alto Adige	1.000	940	-15,5%	1.030	-10,2%	1.281	+11,7%
Veneto	7.665	7.400	-15,0%	9.257	+6,2%	8.225	-5,5%
Friuli	1.000	1.070	-15,5%	1.283	-0,5%	1.139	-13,2%
Emilia-Romagna	5.820	6.130	-5,0%	7.741	-3,8%	7.741	-3,8%
Toscana	2.250	1.990	-20,2%	2.172	-17,8%	2.172	-17,8%
Marche	741	740	-0,1%	871	-1,0%	871	-1,0%
Lazio	1.180	1.020	-15,4%	1.256	+7,3%	1.256	+7,3%
Abruzzo	2.283	2.290	+0,3%	3.203	+14,3%	3.203	+14,3%
Campania	1.815	1.730	+0,2%	662	-4,2%	662	-4,2%
Puglia	4.900	5.200	-10,0%	7.961	-0,8%	7.878	-1,9%
Sicilia	5.180	5.550	15,1%	4.738	+26,3%	4.738	+26,3%
Sardegna	486	480	-1,2%	505	-3,5%	504	-3,6%
Valle d'Aosta	20		14	-13,7%	14	-13,7%	
Liguria	69		35	-14,9%	35	-14,9%	
Umbria	690		380	-26,7%	365	-31,7%	
Molise	235		182	+3,7%	182	+3,7%	
Basilicata	100		67	+14,0%	67	+14,0%	
Calabria	276		106	+12,1%	106	+12,1%	
Altre	1.390	1.300	-20,1%				
Italia	39.300	39.300	-8,0%	45.618	+2,0%	44.451	-0,6%

Le previsioni sono espresse in migliaia di ettolitri

