

la Repubblica

pagina 6

Album Terra, movimento e cielo

Lunedì, 23 novembre 2020 la Repubblica

Vendemmia più 10 per cento e qualità buona

Meno ettoltri sul Garda e in Valtellina ("però sarà ben strutturato"), crescita in Franciacorta ("si prevede una buona acidità"), stabile l'Oltrepò. La paura è legata al calo dei consumi

Mariella Tanzarella

Pessima annata per l'umanità, il 2020, ma per il vino è andata meglio. Non per le quantità ma per la qualità. I numeri dicono che l'Italia ha prodotto meno uva rispetto al 2019. I dati precisi si avranno più avanti, ma intanto Assoenologi, Unione Italiana Vini e Ismea comunicano che c'è stata in totale una raccolta di uva che ha dato 46,6 milioni di ettoltri di vino e mosto, cioè il 2 per cento in meno rispetto ai 47,5 milioni di ettoltri del 2019. Ma la Lombardia sembra essere in controtendenza, il 2020 farebbe registrare un incremento del 10 per cento. Alla fine dovrebbe totalizzare 1.431 ettoltri di vino e mosto contro i 1.301 dell'anno scorso. Una soddisfazione, ma gli interessati sottolineano che la gara non era sui quantitativi: se abbiamo perso il primato mondiale di produzione, dicono, poco importa; quello che conta è non perdere in qualità. Vediamo il quadro zona per zona.

Per la Valtellina, grosso modo la sponda occidentale del Lago di Garda, c'è una controtendenza alla controtendenza: «Qui siamo probabilmente attorno al 10 per cento in meno», spiega Carlo Alberto Panont, direttore del Consorzio Garda Doc. «Dopo un'annata buona come il 2019 e superlativa come il 2018, quest'anno abbiamo avuto qualche grandinata eccessiva che ha impoverito la produzione. Le avversità atmosferiche ci hanno costretti a lavorare molto in vigna per eliminare l'uva rovinata dalla grandine. Ma per la qualità sento che tutti i produttori concordano: è buona. In linea di massima è andata meglio per il Charetto che per i vini rossi, con le uve maturate e vendemmiate più tardi e perciò più a rischio. Per noi la qualità è centrale, non c'è un acino che non vada a finire in una bottiglia, cioè qui non si fanno produzioni se non di qualità».

Ancora più marcato il fenomeno in Valtellina, dove, secondo il direttore del Consorzio Aldo Rainoldi, si può già prevedere una raccolta inferiore del 25 al 30 per cento rispetto all'anno prima. I motivi: «Due devastanti grandinate e le notti calde di settembre, con temperature anomale che hanno impedito alle bucce di ispessirsi, rendendo le uve più soggette e parassiti e marciumi. E costringendoci a fare una grossa cernita in fase di raccolta». Quanto alla qualità, «l'impressione è che saranno vini non molto strutturati, ma

con ottime tonalità cromatiche, buona freschezza e grande piacevolezza». In fondo, conclude, se il 2018 e il 2019 sono state annate straordinarie, è quasi logico che questa sia scarsa: «C'è sempre un'alternanza in natura. L'importante è che la qualità promette bene. L'ultimo numero di Wine Spectator cita la Valtellina come territorio di grande interesse».

«Se quelle sono le previsioni a livello regionale, la Franciacorta si allinea», dice Silvano Brescianini, presidente del consorzio della zona vinicola più ricca, quella delle bollicine eccellenti e dei grandi numeri. «Dovremmo avere almeno il 10 per cento in più come quantità, e la qualità sembra soddisfacente. Non abbiamo avuto eventi meteo particolarmente avversi, nessuna malattia. Il vino avrà una buona acidità». Sembra anzi che le cose siano andate meglio del 2019, «quando la produzione scarseggiava, forse perché il 2018 era stato sovrabbondante, o perché non c'era stata troppa pioggia». Insomma, i vignaioli franciacortini sono ottimisti. «In ogni caso», chiosa Brescianini, «il punto dolente quest'anno per i produttori non è certo la vendemmia. Siamo alle prese con problemi finanziari che potrebbero diventare seri, per noi come per tutto il mondo dell'accoglienza e della ristorazione, al quale siamo collegati». Soprattutto, con il lockdown verrebbe a mancare l'abituale vivacità e convivialità che caratterizza i mesi di novembre e dicembre, e sarebbe un duro colpo per i consumi.

Non ci dovrebbero essere significative variazioni sulle quantità, invece, in Oltrepò, la grande zona vinicola che da tempo esprime al meglio le proprie potenzialità. La presidente del Consorzio di Tutela è Gilda Fugazza, eletta quest'anno, prima donna a ricoprire l'incarico: «Per la qualità siamo molto soddisfatti. Il clima ci ha aiutati, per i bianchi la vendemmia è stata anticipata di dieci giorni, per i rossi è stato possibile farla prima del periodo delle piogge». Piuttosto, «questo è un periodo complicato per altri motivi. Ma noi stiamo andando ancora bene. Devo ringraziare tutte le aziende dell'Oltrepò che si sono attivate per effettuare tutte le consegne, evadendo tutti gli ordini ricevuti, anche quelli più piccoli: è importante per mostrare rispetto ai clienti fedeli e a quelli nuovi. Finché ci si poteva muovere abbiamo promosso il territorio con gite in bicicletta e altre iniziative, gli agriturismi erano pieni. Adesso avremo le degustazioni guidate come unica possibilità».



La sfida Berlucchi bollicine sostenibili restando se stessi

Raccolta delle uve a mano, tutti i vigneti bio, compresi i 400 ettari dei produttori della Franciacorta
"Il nostro è un marchio storico, non possiamo permetterci errori, ma vogliamo comunque innovare"

Massimo Pisa

Le bollicine sostenibili. Il vento verde colora Berlucchi, eccellenza della Franciacorta da sei decenni, votata

dall'ultima generazione della famiglia Ziliani all'agricoltura e alla produzione green. Il primo Report di Sostenibilità - elaborato insieme a EY Sustainability e LifeGate - appena presentato dall'etichetta di Borgonato di Corte Franca, è un fiore all'occhiello. «Ma non nasce certo dall'oggi al domani», precisa Arturo Ziliani, amministratore delegato e responsabile della produzione - è un processo che comincia intorno al 2004. All'inizio era una sperimentazione, prendere un vigneto di 10 ettari, un ottavo della nostra superficie totale, e trasformarlo a produzione bio. Gradualmente ci siamo allargati, coprendo tutti i vigneti nel 2014. E poi, con l'esempio, abbiamo convinto i nostri fornitori. Significa oltre 400 ettari di Franciacorta».

Che è una terra e un metodo, ricordano da queste parti, prima ancora di essere un vino. È un impegno: «L'onore e l'onere di un marchio storico», racconta Cristina Ziliani, responsabile comunicazione dell'azienda - «è che non li sono permessi errori. Sei affidabile. Il che non vuol dire non cercare nuove linee, nuovi prodotti per un pubblico più giovane, più informato e competente. Ma non puoi tradire ciò che sei».

Anche adesso, con i contatti ridotti al minimo. «I consumatori ci cercano anche se è più difficile raggiun-

