

Gli effetti dell'alluvione intaccano la produttività Ma la qualità resta alta

Problemi si sono verificati anche nella difesa anti-oidica, dove ha giocato a sfavore un rialzo termico improvviso che ha lasciato scoperta la nuova vegetazione

«Cosa mi aspetto?
Tannini vellutati
e concentrazione»



ROMAGNA
LUCA GARDINI

Quella che si sta svolgendo in Romagna in queste ore, inutile dirlo, è una vendemmia straordinaria; un po' per le alluvioni che hanno colpito la nostra Regione questa primavera, un po' per le condizioni climatiche estreme che stanno caratterizzando questo 2023. Trovo sempre poco accurato definire "buona" o "cattiva" un'annata, in quanto ognuna ha le sue caratteristiche e le sue peculiarità, sta poi al produttore e alle abilità che ha acquisito farne emergere i pregi. Quello che è certo è che la qualità della materia prima che si sta raccogliendo in campagna è ottima. A mio avviso sarà un'annata di vini dotati di grande concentrazione, con tannini setosi e vellutati per quanto riguarda i rossi e importanti descrittori floreali ed officinali per i bianchi, in cui molto si giocherà sugli equilibri, quindi sul lavoro di cantina, trasalinità e succosità, componenti speziate e di freschezza, in un affascinante up and down gustativo. Mi aspetto vini di grande personalità, con caratteristiche ben definite, e, in una parola, davvero memorabili!



ROMAGNA
ALESSANDRO CIOGNANI

C'è poco da dire: la vendemmia 2023 passerà alla storia come una delle più travagliate per la Romagna. E non tanto per la qualità delle uve, per eventuali malattie o per questioni di carattere puramente tecnico, tipo il periodo di allegagione, ma per via di quel maggio disastroso, che in poche ore ha spazzato via i sogni di tanti coltivatori, sommergendoli da litri e litri di acqua e fango. Fare un'analisi, e ancora di più fare delle stime, sulla vendemmia in regione è quindi quanto mai difficile oggi, perché mai come ora c'è un territorio che corre a due velocità per cause di forza maggiore. Da una parte c'è appunto la Romagna, i cui

numeri parlano di situazioni al limite, con punte nella perdita della raccolta che in collina hanno raggiunto anche il 75%, come confermato pochi giorni fa dal presidente della Cantina di Cesena, Enrico Prugnoli. Nonostante questo, ha riferito sempre Prugnoli, i prezzi di mercato sono poco brillanti e a livello locale c'è chi ha preso la decisione di allestire un punto vendita al pubblico lungo la via Emilia (in questo la Cantina di Cesena in località Diegaro), che sta dando delle soddisfazioni, ma non può essere certo la soluzione ai problemi del settore. Tanto che, ha detto il presidente: «se continua così temo che molte imprese abbandoneranno».

Cosa dice Assogestioni



WWW.CELLI-VINI.COM



AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA



«Siccità estrema Fare vino è sempre più una sfida»



A sinistra, l'esperto di vini di fama internazionale Luca Gardini. A destra, María Soledad Adriasola Lang, enologa dell'azienda Poderi Dal Nespoli. Al centro, foto generiche di vino e cantine

Secondo le stime di Assoenologi, il 2023 si dovrebbe chiudere con 6,9 milioni di ettolitri tra vino e mosto in regione

Anche il rapporto sulla vendemmia stilato da Assoenologi, nel capitolo dedicato all'Emilia-Romagna, parte facendo alcune considerazioni sulle disastrose alluvioni di maggio che hanno colpito le pianure della Romagna e determinato diverse rovinose frane in collina, che in alcuni casi hanno sensibilmente modificato l'orografia dell'Appennino. «L'inverno è decorso caldo e poco piovoso – scrivono gli esperti dell'associazione –, tanto che c'era forte preoccupazione per la portata del fiume Po, e per la necessità di reintegrare l'acqua nei terreni e nelle falde fortemente stressate da tre anni di siccità prolungata. L'inverno ha predisposto le piante a un forte anticipo nel germogliamento, per poi stressarle con un ritorno di freddo culminato nella gelata del 6 aprile».

Poi sono arrivate le piogge di maggio, con le rotte e le esondazioni del 3 maggio, e a seguire le ulteriori piogge che hanno portato ai disastri del 17 e 18 maggio. «In questo mese – spiegano da Assoenologi –, in alcune località sono cadute le piogge di un intero anno: più cinquecento per cento rispetto alla media climatica degli ultimi venti anni, oltre a un calo delle temperature medie di un grado e mezzo rispetto alla media degli ultimi trent'anni». A questo punto, come prevedibile, sono subentrati i problemi nella gestione dei trattamenti, «ma nonostante questo non si sono avuti attacchi gravi di Peronospora nell'immediato, bensì nel periodo di fine fioritura-allegagione, con problemi di Peronospora larvata». Problemi si sono poi verificati anche nella difesa anti-oidica, dove, oltre alla situazione meteorologica, ha giocato a sfavore un rialzo termico improvviso che ha sollecitato la vigoria, lasciando scoperta la nuova vegetazione. Queste condizioni hanno favorito anche il mal dell'esca.

«I mesi successivi – ricordano i tecnici – sono stati caratterizzati da ulteriori eventi climatici avversi, seguiti da rialzi termici che hanno compromesso una buona allegagione, portando a grappoli con meno acini, ma più grossi. L'invaia-tura è iniziata con circa dieci giorni di ritardo rispetto al 2022 e sta procedendo lentamente. Le prospettive del potenziale produttivo però, tra esuberanza vegetativa e danni sopra citati, si attestano attorno ai numeri dell'anno precedente, con un probabile lieve calo». La vendemmia dovrebbe comunque avvenire seguendo un calendario nella media.

Quantità e qualità

Venendo allora ai numeri, secondo le stime redatte da Assoenologi la vendemmia 2023 si dovrebbe chiudere con quasi 6,9 milioni di ettolitri tra vino e mosto in Emilia-Romagna, con una perdita produttiva rispetto all'anno precedente intorno al 4,5% e una qualità del vino descritta come «buona». Come detto all'inizio, però, sul risultato regionale non si può non tenere conto delle due velocità a acuire il territorio, con l'Emilia dove i risultati sono comunque interessanti e la Romagna che, al contrario, si troverà davanti anni complessi. Le analisi redatte da Prometeia dicono che solo nel 2023 il valore aggiunto del settore agricoltura chiuderà in negativo oltre il 5%, per poi proseguire con risultati in rosso almeno anche per tutto l'anno prossimo.



NESPOLI RICCARDO CORAZZA

María Soledad Adriasola Lang, origine cilena, talento cristallino e in grande ascesa nel panorama vitivinicolo italiano, è enologa a Poderi dal Nespoli ormai da quasi due lustri. Chi meglio di lei, allora, può raccontare come sta andando questa travagliata stagione?

Allora Soledad, cosa ci puoi raccontare della vendemmia 2023?

«Inutile nascondersi, è stata un'annata dal clima un po' "pazzo", non tanto per le precipitazioni di maggio seguite dall'alluvione, in cui oggettivamente, rispetto ad altri colleghi e ad altre realtà, siamo stati molto fortunati, dato che abbiamo avuto pochissimi danni, ma soprattutto per la siccità durata per tutto l'anno, fino a maggio, e poi per il caldo davvero intenso continuato per il resto dell'estate. Per nostra sfortuna sono state tre annate dalle temperature davvero elevate una dietro l'altra, e ovviamente anche questo aspetto è importante per comprendere il comportamento della vite. Con le piante in stress idrico fin da maggio, poi con le piogge torrenziali successive e il caldo ulteriore, abbiamo notato cali di produzione che si attestano tra il 20% delle parcelle coltivate tradizionalmente, fino al 50% per quelle biologiche. In compenso, anche per un processo di selezione naturale, la materia prima che stiamo portando in cantina ha qualità davvero eccellenti».

Una varietà che a tuo avviso ha sofferto di meno rispetto alle altre?

«Sicuramente il Sangiovese, che con i suoi grappoli spargoli e dalla classica forma "alata", con gli acini dalla buccia grossa, è sempre favorito in queste fasi così estreme. Noi poi, nelle nostre diverse collocazioni, abbiamo la grande fortuna della ventilazione abbondante e della forte escursione termica; quindi, non abbiamo notato fenomeni di insorgenza di oidio o botrite. I grappoli, come dicevo, evidenziano grande colore e grande concentrazione di frutto. Anche Merlot e Chardonnay sono equilibrati ed eleganti».

Come state affrontando le lavorazioni? Qualche accorgimento particolare?

«Abbiamo fatto diverse riunioni con il personale che si sta occupando della raccolta, quindi molta della selezione viene fatta in pianta, seguendo l'input di non rischiare. Se abbiamo dubbi su qualche grappolo preferiamo lasciarlo in campagna. Il resto della selezione lo stiamo facendo con le nostre moderne linee, quindi soprattutto sul tavolo vibrante».

Come riuscire a mettersi al riparo da climi così estremi per la coltivazione della vite?

«La viticoltura è sempre una sfida, comunque vada. Per quanto riguarda noi, ci sta insegnando molto l'esperienza del vino biosimbiotico, il Sangiovese Gualdo. Il tipo di coltivazione (che si fonda sull'inoculazione delle micorrize, microorganismi fungini che amplificano il rapporto delle radici delle piante con il suolo) è stato colpito in maniera davvero limitata dagli stress climatici. Crediamo fortemente in questo progetto, anche perché, al di là dell'importanza sempre maggiore di sviluppare un'agricoltura di basso impatto ambientale, ci sta facendo capire che forse è necessario concentrarsi maggiormente, nella coltivazione della vite, su quello che non si vede, ovvero sul rapporto tra le radici e il suolo, anziché su quello che si vede. Per tanti anni ci siamo focalizzati sulla chioma, sui frutti e sulle lavorazioni associate; per carità: importantissime. Ma a mio avviso nel futuro molto del nostro lavoro verrà deciso in questo rapporto, che diventa sempre più importante proprio alla luce del cambiamento climatico in corso».