

Vendemmia in anticipo, avvio spumeggiante

Nel Cesenate la raccolta è partita dalle uve destinate a produrre spumanti. Previsioni positive nonostante l'impatto della siccità

di **Paolo Morelli**

Qualche decennio fa la vendemmia era sinonimo di autunno. Poi è cambiato il clima, ma sono cambiate anche le tecniche di vinificazione, per cui la vendemmia è un lavoro da programmare a fine agosto. Rispetto allo scorso anno, quando c'era stato un anticipo di due-tre giorni nell'inizio della vendemmia rispetto al 2020, non ci sono sostanziali variazioni: da qualche parte si inizia un paio di giorni prima, da altre un paio di giorni dopo.

In questi giorni c'è chi ha già iniziato la vendemmia anche in Romagna, partendo dalle uve destinate a produrre spumanti che hanno bisogno di un'acidità elevata per dare l'impressione di freschezza quando vengono degustati. Anche in Romagna, finalmente, qualcuno si è accorto che l'uva Sangiovese può dare un'ottima base per produrre vini spumanti vinificandola in bianco o in rosa. E' il caso della Tenuta Casali di Mercato Saraceno dove la vendemmia del Sangiovese da spumante è iniziata da alcuni giorni. Per il Famoso, che ha recentemente ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'origine controllata Romagna, la raccolta delle uve inizierà fra un paio di settimane.

Anche all'azienda Glicine di via Cesuola, a due passi dalla città, la vendemmia è già iniziata per quel che riguarda le uve Pinot bianco.



Nella valle del Rio Marano la vendemmia è iniziata ieri: «Stiamo raccogliendo le uve Pignoletto - dice Stefano Zavalloni - poi passeremo al Sangiovese per la base spumante e quindi all'Albana. Quest'anno abbiamo avuto poca acqua dal cielo, per fortuna ci sono stati gli acquazzoni di



Stefano Zavalloni nella sua vigna (foto Luca Ravaglia)

un paio di settimane fa che hanno dissetato un po' le viti, ma andando in giro per la Romagna ho visto i danni che ha fatto la grandine riducendo i filari delle vigne a scheletri con grappoli bruciati a metà, e allora possiamo dire che ci sta andando bene, speriamo di arrivare così fino alla fine».

Alla tenuta Il Plino di via Montalti a San Carlo (prende il nome dal rio Plino della Taverna), che nei giorni di metà agosto ha presentato con soddisfazione i propri vini a una degustazione a Gradara, è iniziata la raccolta delle uve bianche. «Ogni anno è differente - dice Alessandro Ramilli - ciò che non cambia è il microclima in cui si trovano le nostre vigne che anche in annate siccitose come questa ci regalano uvea straordinaria».

La vendemmia e la pigiatura dell'uva possono essere, come era in passato, un'occasione di festa. L'azienda agricola La Quietè del Rio di via Rio Marano inizierà la raccolta dell'uva la prossima settimana e da metà settembre ogni domenica apre le porte ai bambini e alle loro famiglie per partecipare direttamente e attivamente alla raccolta dell'uva e alla sua pigiatura. È un modo per entrare in contatto diretto col mondo del vino, vera e propria eccellenza della tradizione agricola romagnola.

«Le domeniche dedicate alle famiglie - dice Chiara Amadori - culmineranno con una giornata incentrata sul tema dell'alimentazione, prevista il 16 ottobre, quando avremo ancora un po' di uva da vendemmiare insieme ai visitatori».

RIO MARANO

Un'azienda agricola apre le porte a bambini e famiglie per partecipare alla raccolta e alla pigiatura