

Pigato e Vermentino da questa settimana, Rossese da metà settembre
 La raccolta dell'uva torna ai suoi "tempi". Soddisfatti i produttori

Vendemmia 2019 con buona qualità e discreta quantità nonostante il caldo

IL CASO

CLAUDIO DONZELLA
 IMPERIA

Quantità discreta, qualità buona - con possibili punte di eccellenza per chi ha saputo proteggere al meglio i vigneti, a cui aggiungere poi le giuste attenzioni in cantina - e periodi di raccolta che si sono riallineati alla norma, dopo il notevole anticipo del 2018.

Si presenta così la vendemmia 2019 in provincia di Imperia, dopo una tarda primavera e un'estate che hanno sì riservato alcune anomalie climatiche, ma che ora a conti fatti non sembra abbiano inciso più di tanto sulla qualità delle uve.

Conferma Pasquale Restuccia, agronomo della Cooperativa Riviera dei Fiori con sede a Taggia: «La situazione generale dal punto di vista quantitativo e

qualitativo è buona. Per quanto riguarda il Rossese, ad esempio, si è tornati a una discreta quantità, mentre l'anno scorso di uva ce n'era stata proprio poca». La vendemmia dei bianchi (Pigato, Vermentino) comincerà in molte zone questo fine settimana, mentre per i rossi si partirà a metà settembre, ad esempio con il Rossese a Soldano, una delle zone in cui matura prima. Anche se va tenuto conto che in provincia, la situazione, proprio per le diversità da zona a zona, si presenta sempre un po' disomogenea.

Aggiunge Restuccia: «E' positivo il fatto che negli ultimi giorni la temperatura di notte si sia un po' abbassata, e che si annuncino a breve sia un clima più fresco che qualche pioggia. Contrariamente a quanto si può pensare, il caldo sopra la media nelle ultime settimane non ha accelerato la maturazione, perché a un certo punto la vite si blocca, in particolare per quanto riguar-

da la colorazione dell'uva e quindi la sintesi dei polifenoli che poi ritroviamo nel vino. Per i bianchi, ci aspettiamo un giusto equilibrio, con meno zucchero e più acidità». Da Dolceacqua, Fabio Corradi, responsabile della cantina della Cooperativa Agricoltori Riviera dei Fiori, conferma: «Dopo l'anticipo dell'anno scorso, torniamo alla vendemmia del Rossese da metà settembre, secondo quello che è l'andamento da molte stagioni, mentre un tempo si cominciava a ottobre. Quantità e qualità si annunciano soddisfacenti, ma prima di dare un giudizio voglio vedere i mosti. Nel 2018, ad esempio, l'attacco tardivo del moscerino "Drosophila suzukii", un piccolo insetto arrivato dall'Oriente, ha in parte rovinato i grappoli già maturi».

Molto ottimista si dichiara Luca Salvini, dell'omonima cantina sanremese pluripremiata per i suoi Pigato e Vermentino: «Ci sono tutte le condizioni per

produrre ottimi vini. Certo, si è dovuta prestare attenzione alle tecniche colturali, ad esempio lasciando molta vegetazione sulle piante per proteggere i grappoli dall'eccesso di calore di agosto, e prima ancora ai trattamenti a fine primavera e inizio estate per evitare la diffusione dell'oidio». Da Pornassio, Bruno Pollero, titolare della Tenuta Maffone (appena premiata alla Douja d'Or per l'Ormeasco Superiore 2016), osserva: «E' una buona annata, anche se all'inizio abbiamo dovuto subire qualche danno dalla grandine. Per noi che abbiamo vigne oltre i 500 metri di altezza, la vendemmia comincerà a metà ottobre». E' già cominciata invece la raccolta del Moscatello di Taggia, come conferma Oscar Mammoliti, a nome della rete di impresa che raccoglie una decina di produttori: «La qualità si prospetta buona, la quantità un po' inferiore rispetto allo scorso anno». —

© BY NC ND ALL'USO DEI DIRITTI RISERVATI



Per le uve del Rossese la vendemmia quest'anno comincerà a metà settembre

