

Le previsioni sono incoraggianti: 53 milioni di ettolitri, 8,5 miliardi di euro di fatturato. Aumenta anche l'export verso gli Usa

Vendemmia, in 10 anni mai così bene

Boom della produzione. Poca pioggia, estate mite: la qualità sarà record

LICIA GRANIELLO

MILANO — Che vendemmia sarà? Come ogni anno, passato Ferragosto, tra un sorso d'acqua e una giornata di sole cocente, comincia il conto alla rovescia: brevissimo per le uve da spumante, quasi eterno per quelle dei grandi

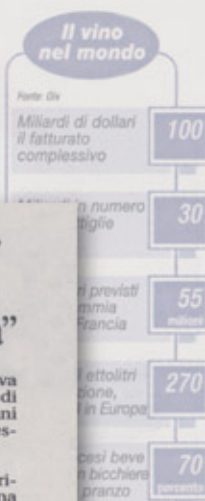
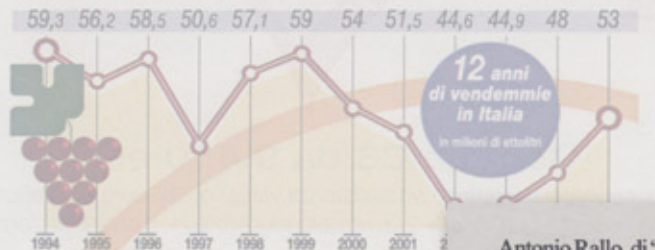
Del resto, di vino ce n'è tanto, perfino troppo, se è vero che molti vignaioli non sanno dove stivare la nuova produzione, avendolo cantine ancora ingemere degli stocaggi precedenti. Per fortuna, se sul mercato interno la collocazione delle bottiglie riesce faticosa, gli americani ci bevono co-

me mai: su cento etichette straniere scelte, più di trenta sono nostre. Malgrado i prezzi tutt'altro che stracciati, infatti, quest'anno le esportazioni di vino — prima verso l'export agroalimentare — verso gli States sono cresciute del 14%. Il sogno è toccare il miliardo di dollari in valore prima di

dicembre, tenendo a distanza Australia e Francia.

Sarà che i nostri vini sono buoni davvero, e che siamo stati bravi a resistere alla tentazione di fare la corsa su quelli del nuovo mondo. Esattamente come per i pomodori cinesi, sulla quantità perdiamo sempre: se invece passa il concre-

to di qualità... In più, il moltiplicarsi di ricerche mediche dagli esiti entusiastici sui benefici di un consumo moderato — dal Rasterol anti-invecchiamento alla Melatonina anti-stress — funziona da straordinario volano etnologico. E chissà dove arriveremo se riusciranno ad abbattere la quota di "falsi" (il 50%) che fanno bella mostra di sé sugli scaffali dei droghieri americani, dal "Super Piemonte" al "Bocce" californiano. L'altra buona notizia riguarda l'obbligo di citare in etichetta, nei nomi a nari-



LE INTERVISTE

Maurizio Zanella, della "Cà del Bosco"
"Niente grandine, poco sole così siamo partiti bene"

MILANO — Maurizio Zanella, appassionato patron dell'azienda franciacortina "Ca' del Bosco", che produce *bollicine d'autore*, è misuratamente soddisfatto: «Al momento, dopo due giorni di vendemmia, possiamo dire di aver cominciato con il piede giusto. Ci spieghi.

«Tra primavera ed estate, non ci è mancata l'acqua, le temperature non si sono alzate più di tanto, il caldo è arrivato, ma è stato, come dire, ragionevole. Quindi, maturazione lenta ma costante. Perfetta per le uve da Franciacorta, Chardonnay e Pinot Nero.

Nessun danno dalla grandine?
 «Ci sono stati tre episodi, ma non violenti. Alla fine, ci ha risparmiato il lavoro del diradamento... Abbiamo un po' meno uva dell'anno scorso, ma è stata una diminuzione naturale, non indotta. Va bene così».

Produce anche vini fermi.
 «E per quelli bisogna aspettare. E sperare: prima della raccolta, i bianchi necessitano ancora di dieci giorni di sole, i rossi almeno il doppio. Se invece del sole, arriverà pioggia, dovremo rivedere le stime al ribasso. Le prossime settimane faranno la differenza tra un'annata gloriosa e una appena mediocre. Incrociamo le dita...».

Antonio Rallo
"Elegante grande rosso"

MILANO — Ni della famiglia "Donnafugata" di qualità. Antonio, agronomo di professione, si occupa di Vendemmia.

«Per certe uve tardate dovuto rientrare da l'aria, volevo veder punto è lo Zibibbadel Passito. A raccolto in quisola. Ma tenj che a mezzogiorno c'erano 25 gradi scarsi, roba da non credere».

E le altre uve?
 «Lo Chardonnay è stato vendemmiato per il 30%, più o meno come l'anno scorso. È stata una buona annata, pioggia benedetta e caldi non eccessivi, che permettono di mantenere eleganza e profumi».

Per i rossi c'è?
 «Almeno una che è in ritardo. Per il Nero d'Avola, metà mese. Ma gli dello scori caldo al nome sentori erbacei piova più. Ma li re abbastanza».

Antonio Rallo, di "Donnafugata"
"Elegante e profumato grande rosso per la Sicilia"

MILANO — Nella geografia lavorativa della famiglia Rallo, proprietaria di "Donnafugata", bianchi e rossi siciliani di qualità. Antonio, agronomo di professione, si occupa delle uve.

Vendemmia già in atto?
 «Per certe uve sì, pur con qualche ritardo dovuto al clima. Sono appena rientrato da Pantelleria, volevo vedere a che punto è lo Zibibbo, l'uva del Passito. Abbiamo raccolto in quasi metà isola. Ma tenga conto che a mezzogiorno c'erano 25 gradi scarsi, roba da non credere».

E le altre uve?
 «Lo Chardonnay è stato vendemmiato per il 30%, più o meno come l'anno scorso. È stata una buona annata, pioggia benedetta e caldi non eccessivi, che permettono di mantenere eleganza e profumi».

Per i rossi c'è tempo.
 «Almeno una settimana per il Merlot, che è in ritardo di una decina di giorni. Per il Nero d'Avola se ne ripara dopo metà mese. Ma faremo ottimi rossi, meglio dello scorso anno, perché ha fatto caldo al momento giusto e non ci sono sentori erbacei. L'importante è che non piova più. Ma in Sicilia dovremmo essere abbastanza garantiti in proposito».

«Già raccolto in metà dell'isola, ora speriamo che non piova più fino alla fine»

Da dove arriva tanto ottimismo è presto spiegato: se per giudicare il vino che verrà, bisogna andare in vigna, il colpo d'occhio è di quelli che scaldano il cuore. Un paio d'anni fa, quelli di Tascad'Almerita avevano disegnato una bottiglia che affondava le sue radici nella terra, a tracciare il legame indissolubile tra ciò che si coltiva e ciò che si beve. Finora, quest'anno, come l'anno scorso la pioggia ha disertato le campagne del Sud e si è trattenuta al Nord, mentre il caldo, ha scaldato senza bruciare, e le grandinate hanno fatto pochi danni.

Così, le uve si sono mantenute sane — i cosiddetti trattamenti fitosanitari sono comunque una latenza — e nell'attesa di vendemmia ci si è concentrati soprattutto sulla qualità delle uve, più o meno ancorata intorno al dato del 2004, dopo i crolli di produzione che segnarono a tutto le annate 2002 e 2003.

