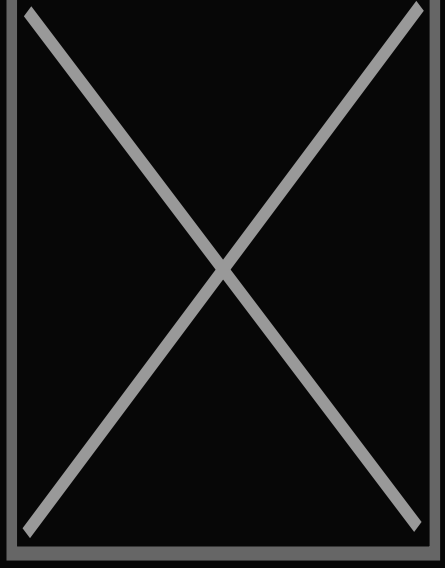
Vendemmia 2020, ottimismo e dita incrociate

cantina-kaltern-la-raccolta-38c7bce7

Vietato generalizzare ma la tentazione c'è. Dal Trentino all'Etna, dalla Gallura alle Langhe, dalla Toscana alla Franciacorta, i produttori di vino sembrano essersi messi d'accordo: **le piogge ci sono state e sono state puntuali e utili; il caldo estivo si è fatto sentire ma senza esagerare, la maturazione è arrivata nei tempi previsti e i grappoli sono sani**. E adesso? Adesso tutti con gli occhi al cielo, qualcuno per aspettare ancora qualche goccia di pioggia, qualcuno perché non vuole vedere neanche una nuvola. Come al solito sono le prossime settimane quelle cruciali.

Partiamo dal nord. In **Trentino** a **San Leonardo**, storica maison guidata da **Anselmo Guerrieri Gonzaga**, non si fa mistero di attendere una splendida annata. "Dopo le piogge di maggio, abbiamo avuto un'estate sorprendente: tantissimo sole ma anche notti fresche e un'ultima spruzzata di pioggia a inizio agosto, giusto per dissetare le vigne".

Le piogge di primavera, del resto, sono state il vero leitmotiv dell'annata un po' dappertutto. Anche in **Alto Adige**, **Andrea Moser**, direttore tecnico di **Cantina Kaltern**, un microcosmo con oltre 450 ettari vitati, è positivo: "La pioggia è stata una sfida per i nostri viticoltori, ma l'estate ha messo le cose a posto e oggi la qualità dei grappoli ci fa ben sperare". La raccolta, intanto, è appena iniziata.



Stessa musica in **Franciacorta**, questa volta secondo **Giulio Barzanò**

. “Le piogge che hanno punteggiato l’annata hanno dettato la linea in vigna imponendo un monitoraggio costante e tanti trattamenti” specialmente per le aziende a conduzione bio come **Mosnel** . “L’andamento climatico ha portato a una maturazione lenta e con interessanti complessità aromatiche. Ci troviamo davanti a una vendemmia ricca e ‘morbida’ e grazie alle ultime settimane soleggiate, stiamo raccogliendo già da qualche giorno uve con un buon equilibro tra zuccheri e acidità che lasciano prevedere un ottimo millesimo”.

Sempre in Lombardia, ma questa volta sulle colline dell’**Oltrepò Pavese**, i 200 ettari vitati di **Conte Vistarino** sono un’ottima cartina di tornasole del territorio. Racconta **Ottavia Giorgi** di Vistarino: “Le piogge dello scorso autunno hanno ripristinato le riserve idriche dopo anni di carenza e quando si sono ripresentate in primavera sono state accolte bene dalle viti. L’anticiclone delle Azzorre ha portato tempo stabile e temperature non eccessive con una costante, ottima, escursione termica tra giorno e notte. Insomma, si sta preparando una vendemmia abbondante, sana e di buona qualità”.

Nelle **Langhe** sono i 75 ettari di **Pio Cesare** a registrare un’annata “non eccezionalmente calda e leggermente anticipata rispetto alla tradizione, a causa non del troppo caldo estivo ma del forte anticipo primaverile”. **Federica Boffa**, quinta generazione della proprietà racconta: “Il ciclo vegetativo ha avuto una partenza precoce, poi dalla seconda metà di aprile e per tutto maggio le temperature si sono abbassate, accompagnate da piogge anche abbondanti che hanno generato una buona riserva di acqua utile per affrontare l’estate, causando un rallentamento molto positivo della maturazione”. L’azienda inizierà a raccogliere le uve bianche – “sane e con una buona concentrazione” - già nei primi giorni di settembre mentre per il **Nebbiolo** bisognerà ovviamente aspettare ottobre.

Lvnae, nel **Levante ligure**, gode da sempre di un microclima tutto suo, che quest'anno però conferma la tendenza generale con un'estate "senza eccessivi picchi di temperatura, che sta portando le uve gradualmente a maturazione". **Diego Bosoni** vede "ottimi presupposti dal punto di vista qualitativo e una produttività allineata alle medie dell'azienda" .

In **Toscana** il coro si fa più numeroso. Qui regna il **Sangiovese** che, si sa, ha ancora bisogno di tempo. Nel **Chianti Classico**, **Castello di Querceto**, dall'alto dei suoi vigneti tra i 400 e 520 metri slm parla di "uva sana e in fase di invaiatura, come deve essere!". **Léon Femfert** da **Nittardi** conferma che "le piogge di maggio hanno arginato il clima secco dell'estate… e le aspettative sono buone".

Castello di Brolio, icona del territorio, sta monitorando costantemente i suoi 240 ettari di vigneti. Racconta **Francesco Ricasoli**: "Le analisi sulle varietà precoci mostrano una maturazione nella norma, per gradazione zuccherina bassa, acidità e acido malico. Le uve si presentano toniche, equilibrate, di bell'aspetto. La quantità non sarà elevata ma la qualità molto buona". Del resto se è vero che le piogge a luglio e agosto non si sono fatte vedere, è vero anche che le escursioni termiche tra giorno e notte hanno toccato a Brolio anche i 17° di differenza: "Un volano per la maturità fenolica delle uve".

In **Maremma** il sole e il caldo di luglio e agosto sono stati accompagnati dal vento costante e da notti fresche. A **Fattoria Le Pupille** hanno iniziato la vendemmia delle varietà bianche il 13 agosto, "mai così presto!" ma del resto, racconta **Ettore Rizzi**, "le uve erano pronte, sane e mature". Il Sangiovese destinato al **Morellino** invece resterà ancora sulle piante per qualche settimana.

Sulle **colline pisane**, dove si trovano i vigneti di **Tenuta di Ghizzano**, l'estate secca ha contribuito alla maturazione di un'uva bella e regolare. **Ginevra Venerosi Pesciolini** sorride: "Le piogge di giugno seguite da un luglio e agosto assolati hanno garantito una bellissima fine di maturazione, senza stress idrico. E ora iniziamo la raccolta".

Sempre in Toscana, da **Montalcino** c'è la testimonianza di **Carlo Ferrini**, produttore di **Giodo**. "Estate calda ma non caldissima, con buone escursioni termiche. È mancata giusto qualche pioggia nel periodo estivo, ma la sintesi è positiva". Anche a **Tenute Silvio Nardi**, nel nord-ovest del territorio, **Emilia Nardi** conferma: "E' stata un'annata calda e poco piovosa ma non estrema. Le piogge di novembre con le relative riserve idriche hanno fatto la differenza. Oggi i vigneti sono in equilibrio e ci aspettiamo una buona qualità".

In **Val d'Orcia**, a **Tenuta di Trinoro** si parla di "un'annata in media più fresca. Agosto non è uscito fuori dalle righe. I segnali di evoluzione e maturazione - spiega **Andrea Franchetti** – sono stati

puntuali”.

Anche dalle isole, i feedback parlano di vendemmia ottima. In **Sardegna** a **Siddùra**, **Massimo Ruggero**, AD dell’azienda, dichiara: “Abbiamo avuto le piogge nel momento ideale, le piante sono prosperose e ricche di frutto: pensiamo sarà un buon raccolto. Il tempo poi ci sta assistendo grazie a escursioni termiche ideali, perché durante la notte le temperature stanno scendendo e questo avrà la sua influenza soprattutto sotto l’aspetto aromatico e sull’acidità".

Infine anche sull’**Etna** e per la precisione a **Passopisciaro** si registra “un’annata fresca con uno sviluppo fogliare fuori dell'ordinario”. “Prevedo una ottima annata”, dice il direttore **Vincenzo Lo Mauro**, "ma per parlare di vendemmia è troppo presto: di solito raccogliamo in novembre”.