

Cura anti stress sul vino che verrà Così la vendemmia dribbilla il caldo

Il tira e molla del meteo obbliga a correre ai ripari per dimenticare il calo del 27% dell'anno scorso

LE PREVISIONI

ANCONA Uva, che stress: il tira e molla del meteo obbliga a correre ai ripari. Un inizio estate poco clemente e poi la rivincita del sole che fa schizzare la temperatura. Bizzze del tempo che nelle vigne di certo non scivolano via lisce, tant'è che gli agronomi sono lì a studiare strategie ad hoc per garantirsi il risultato in fase di vendemmia. E tra gli addetti al lavoro c'è già chi pensa positivo. «Vedrete, sarà una bella vendemmia, ma incrociamo le dita».

Gli agronomi

Immane il confronto. «Rispetto al 2016, non caldo ma caratterizzato dalla siccità, quest'anno abbiamo registrato un inverno con abbassamenti di temperature consistenti e precipitazioni abbondanti che ci hanno accompa-

L'enologo Mazzoni:
«La pianta ha ripreso bene. Oggi è bella e vigorosa»



Nelle vigne per quest'anno si spera in una buona vendemmia

gnato fino a giugno. Ciò significa - spiega Alberto Mazzoni, enologo e direttore dell'Istituto marchigiano di tutela vini - che la pianta ha ripreso bene. Oggi è bella e vigorosa e possiamo apprezzare anche una buona quantità di uva». L'esperto non nega l'evidenza: «Durante questi mesi le grandinate hanno colpito a macchia di leopardo alcune zone». Morale: «Le piogge hanno richiesto più attenzione nella gestione della chioma, uno sforzo enorme per controllare l'oidio (detto anche mal bianco, una malattia trofica delle piante, ndr) con trattamenti, che andranno ad appesantire il costo di gestione per ettaro». Mazzoni arriva alla sintesi: «Al momento, vista la professionalità dei nostri agronomi, l'esperienza dei nostri viticoltori e la tecnologia utilizzata in vigna possiamo ritenere soddisfatti della qualità delle nostre uve. Le temperature calde, ma comunque in linea con la media del periodo, delle ultime settimane hanno agevolato la matura-

zione delle uve. Seppure è ancora prematuro azzardare stime, le premesse sono buone sul piano quantitativo e qualitativo». L'obiettivo di quest'anno? «Dimenticare il calo regionale del 27% registrato dai dati della vendemmia 2017/2018».

I segreti

Tra i filari d'uva si cambia registro. «L'anticipo di vendemmia - afferma Luigi Piersanti, responsabile agronomico dell'azienda vinicola Umani Ronchi - è un trend iniziato a partire dai primi anni del 2000 e ormai consolidato. Le temperature, che sono due tre gradi sopra la media storica, unite all'innalzamento del contenuto di anidride carbonica in atmosfera - spiega l'esperto - fanno sì che il ciclo della vite e la maturazione dell'uva si compiano in tempi sempre più brevi. Noi tecnici - continua - non possiamo far altro che minimizzare le conseguenze negative dell'anticipo di maturazione e sfruttarne a pieno i vantaggi». Va nei dettagli: «Evita-

mo di esporre i grappoli alla luce diretta delle ore più calde, limitando le defogliature che un tempo erano praticate in maniera piuttosto energica; cerchiamo di aumentare e conservare il contenuto di sostanza organica dei terreni per migliorare gli scambi con la pianta e aumentare la loro capacità di accumulare e restituire acqua nelle fasi più critiche. In ultimo, seguiamo l'andamento della maturazione attraverso campionamenti delle uve, che iniziamo a di luglio, per essere pronti a raccogliere nel momento in cui l'equilibrio dei componenti delle uve - zuccheri, acidità, polifenoli e tannini - è ottimale».

Strategie per rossi e bianchi

A oggi «possiamo sicuramente ipotizzare un'ottima vendemmia per i nostri Verdicchio, una produzione che dovrebbe recuperare il calo percentuale dello scorso anno con una qualità sicuramente superiore. Le uve a bacca rossa e il Montepulciano in parti-

colare si presentano in condizioni molto buone - conclude Piersanti - Una seconda parte di agosto e settembre assolati e asciutti saranno certamente quanto di meglio ci possiamo augurare per portare a casa anche una grande vendemmia per le uve a bacca rossa».

Sos umidità

Tuttavia il problema di quest'annata «è legato all'elevata umidità dell'aria che può causare un aumento dell'incidenza di malattie crittogamiche, in primis la peronospora - aggiunge Luca Mercadante, consulente agronomo dell'azienda Moroder - Oltre a pratiche agronomiche, si rendono necessari trattamenti in più per preservare le foglie». Nel Pesarese l'azienda Fiorini raccoglierà «le basi spumanti dopo Ferragosto, il Bianchetto probabilmente a settembre - afferma Carla Fiorini - A fine agosto effettueremo un diradamento

L'agronomo Piersanti:
«La raccolta anticipata è un trend dai primi anni del 2000»

di rifinitura sul Sangiovese grosso per la produzione della riserva e forse una defogliazione utile anche a creare un microclima favorevole nel caso possano verificarsi piogge. Auspicabile una escursione termica tra temperature diurne e notturne per la formazione dei precursori aromatici, soprattutto delle uve bianche».

L'andamento

Nel Piceno, gli esperti della cantina Velenosi hanno studiato l'andamento degli ultimi anni. «Il nostro agronomo Graziano Celani - spiegano in azienda - lavora a stretto contatto con l'enologo Attilio Paggi: gli interventi riguardano la gestione della pianta nel complesso intervenendo sia con estratti di alghe naturali con funzione anti stress sia con interventi agronomici che permettono di modificare la superficie fogliare e contenere la produzione». Arriveremo a settembre.

Agnese Testadiferro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri

27%

● Il calo regionale registrato dai dati della vendemmia 2017/2018. Tra gli addetti al lavoro quest'anno c'è già chi pensa positivo: «Vedrete, sarà una bella vendemmia»

2.000

● L'anno durante il quale è iniziato il trend di anticipo della vendemmia; per minimizzare le conseguenze negative della maturazione veloce e sfruttarne a pieno i vantaggi

2/3

● I gradi sopra la media storica delle temperature che uniti all'innalzamento del contenuto di anidride carbonica in atmosfera fanno sì che il ciclo della vite e la maturazione dell'uva si compiano in tempi più brevi