

MARCHE

Vendemmia in tranquillità: lieve aumento produttivo e ottima qualità



Con gli ultimi grappoli di Montepulciano e di Vernaccia Nera che entrano in cantina si chiude una delle vendemmie più anticipate della storia viticola marchigiana. Sino alla fine di agosto le previsioni davano un aumento di produzione intorno al 10-15%, ma il perdurare della siccità ha ridimensionato le ottimistiche previsioni quantitative, e la raccolta dovrebbe attestarsi su un aumento del 5% rispetto alla scorsa vendemmia che era già stata contenuta. La qualità delle uve è comunque ottima, con punte di eccellenza per i vitigni più precoci e per le uve provenienti dai vigneti situati ad altitudini più elevate.

ta però, per la regione Marche sembra esserlo veramente, e si rispecchierà sia sui vini bianchi, sia sui rossi: lo dicono i dati fisico-chimici che si stanno rilevando in cantina. "Sì, la vendemmia si è chiusa bene dal punto di vista qualitativo - afferma Angela Piotti - con produzioni di alta qualità e diverse punte di eccellenza sia per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca grazie alla dotazione di precursori aromatici e sostanze azotate, sia per quelli a bacca rossa con buon accumulo di antociani e periodo di maturazione ottimale".



ALBERTO MAZZONI



ANGIOLINA PIOTTI



MICHELE BERNETTI

La situazione per aree e vitigni

"Il Verdicchio raccolto nell'area dei Castelli di Jesi era in piena forma - riporta Bernetti - e anche il più tardivo Montepulciano, nella zona del Conero ha mantenuto una buona freschezza nonostante la siccità e il caldo di settembre, che ci consente di fare dei vini con

L'andamento della stagione e la vendemmia

"Abbiamo trascorso un inverno caratterizzato da poche piogge - spiega Alberto Mazzoni, direttore IMT (Istituto Marchigiano di Tutela vini) - poi recuperate, a creare una rassicurante riserva idrica, nei mesi di aprile, maggio e giugno. L'allegagione si è svolta tranquillamente, e a fine luglio avevamo una quantità di uva sulle piante interessante. Non abbiamo registrato particolari problemi fitosanitari, a parte un po' di tignola durante il mese di agosto, caratterizzato da un clima molto caldo e asciutto, che si è protratto anche a inizio settembre".

"La vendemmia delle uve per basi spumanti è partita il 12 agosto - continua Angiolina Piotti, titolare Velenosi Vini - seguita dal Pecorino nella terza decade. Considerata la riserva idrica accumulata durante la stagione, salvo eccezionali casi, si è giunti a termine della maturazione in condizioni ottimali per il processo fotosintetico. Pertanto, si è raggiunto il regolare processo di maturazione, in linea con quello dello scorso anno".

"Anche la presente vendemmia è stata anticipata - aggiunge Michele Bernetti, vicepresidente IMT e amministratore delegato Azienda Vinicola Umani Ronchi - ma ormai siamo abituati all'anticipo costante delle maturazioni dei vitigni. Dopo le basi spumanti e i vitigni internazionali, per il Verdicchio siamo partiti a fine agosto/inizio settembre, concludendo a fine settembre. Per il Montepulciano, che è un'uva piuttosto tardiva, si è vendemmiato decisamente in anticipo: seconda metà di settembre per concludere al termine della prima decade di ottobre. Le operazioni di raccolta si sono svolte tranquillamente, il tempo si è mantenuto sereno e non c'è stato bisogno di fare degli Stop & Go durante il periodo vendemmiale".

Come anticipavamo, l'aumento di produzione ipotizzato al momento dell'indagine pre-vendemmiale si è dimezzato a causa della siccità, protrattasi fino alla prima decade di settembre. "Il gradiente termico giorno/notte - rimarca Mazzoni - è stato comunque soddisfacente e la qualità delle uve raccolte è ottima nonostante la siccità, chiaramente la resa uva/vino in cantina è inferiore alla media".

Quasi ogni anno si dice che la vendemmia sia stata ottima, stavol-

un'ottima maturità fenolica ma anche con una bella acidità, un bel nervo".

"Nelle aree più a Sud della regione - aggiunge Angela Piotti - la disponibilità idrica dei terreni certamente ha consentito una buona divisione e distensione cellulare degli acini, che sicuramente hanno raggiunto la loro dimensione ottimale. Per le varietà Pecorino, Trebbiano Toscano, Passerina e Montepulciano, infatti, si è riscontrato un aumento di produzione dell'otto per cento circa".

"Altre zone - spiega Alberto Mazzoni per concludere il quadro regionale - date le loro caratteristiche geografiche e orografiche, hanno risentito poco della siccità: mi riferisco alle zone con esposizione meno assolata o i vigneti in quota, come Matelica, dove il Verdicchio raccolto era in piena forma, e Serrapetrona, dove la Vernaccia Nera, benché tardiva ed esposta più a lungo ai fenomeni siccitosi, non mostra segni di sofferenza".

I prezzi delle uve

"Il mercato delle uve nelle Marche è molto ridotto rispetto a quello di altre regioni - spiega Alberto Mazzoni - e questo per noi è un grande vantaggio. Mi riferisco al nostro tessuto produttivo, composto perlopiù da realtà cooperative, da case vinicole private con vigneti di proprietà o in affitto, e piccole aziende con cantina propria, in grado di imbottigliare il loro prodotto".

"In ogni modo - rileva Michele Bernetti - i prezzi delle uve sono rimasti complessivamente in linea con quelli dello scorso anno, solo quelli delle uve rosse hanno subito un lieve ridimensionamento, e questa è una buona notizia vista la situazione Covid-19 e il lieve aumento della produzione".

"Nella difficile congiuntura globale - chiude con una punta di orgoglio Mazzoni - abbiamo la tranquillità di aver fatto quanto serviva per affrontare le incognite del 2021 dopo questo sventurato 2020. Le misure adottate, quali lo stoccaggio e la distillazione, quest'ultima incentivata da un ulteriore aiuto regionale, ci hanno portato ad avere giacenze inferiori allo scorso anno e ci permettono di affrontare con serenità il futuro".