

## **Le anomalie della prossima vendemmia ... continua**

Le uve tardive, in particolare, potrebbero trarne grande beneficio, a condizione che si tratti di eventi meteorici moderati, caratterizzati da bassa intensità e comunque non troppo persistenti nel corso del mese di settembre. Ma le piogge, stando alle previsioni, attese per la seconda metà di settembre, sono viste con molta preoccupazione dai produttori del sud pontino dove, a quell'epoca, si entrerà nel pieno della vendemmia. E allora, si rischia il peggio, se saranno acquazzoni violenti a caratterizzare gli eventi meteorici, con il risultato di intralciare le operazioni di raccolta e di abbassare ulteriormente i parametri qualitativi delle uve. Le piante in stress idrico non saranno in grado, in tempi brevi, di restituire al grappolo gli apporti nutritivi che finora gli sono mancati.

"Tutti abbiamo paura delle piogge - avverte Andrea Pandolfo della Cantina Sant'Andrea, con oltre 100 ettari di vigneti in conduzione diretta situati tra il Circeo e Terracina. Visto che tra due giorni si inizia la vendemmia del sauvignon, a questo punto meglio la siccità della pioggia. Poi, ai primi di settembre, andremo avanti con il merlot e la malvasia".

Se alla Sant'Andrea il calo di produzione atteso è nell'ordine del 15/20%, al momento lo stato sanitario delle uve non desta alcuna preoccupazione. Qualche interrogativo invece rimane a proposito della vinificazione. In particolare, sui vini bianchi, l'acidità più bassa e il ph più elevato incideranno negativamente. "Avremo dei vini di qualità media - continua Andrea Pandolfo - con un bagaglio aromatico più piatto, profumi caratterizzati da note più mature, meno fresche. Nei rossi saranno esaltati i tannini, che risulteranno più maturi". Del resto, le basse escursioni termiche tra giorno e notte, registrate nell'ultimo periodo, non hanno contribuito all'esaltazione delle note aromatiche nelle uve.

Ma se le uve scarseggiano e la qualità non sempre sarà eccezionale, almeno i prezzi dovrebbero salire. Favoriti anche dal fatto che le giacenze dell'annata precedente, per quanto abbiamo potuto verificare, non sembrano particolarmente consistenti. Si parla, a questo proposito, di un ritocco verso l'alto di un 10/15%, che seppur poca cosa potrebbe in parte compensare le perdite subite.

E' ancora presto per dirlo, ma i viticoltori del Frascati hanno chiesto alle cantine che ritirano il prodotto per la vinificazione di riconoscere un prezzo di conferimento intorno ai 45 euro al quintale. Che non sarebbe male, a partire dai 36 euro dell'anno scorso.

Nel complesso, comunque, il vigneto Lazio tiene, anzi in diversi areali è in espansione dopo la drastica riduzione subita negli ultimi dieci anni.