

Tra i produttori per capire come andrà

Tra i produttori vitivinicoli laziali la preoccupazione è tanta. Prima di esprimere un giudizio definitivo sulla nuova annata, la maggior parte degli intervistati vuole attendere il momento della vendemmia. Quando l'uva sarà in cantina, dicono, allora capiremo veramente come stanno le cose. L'anomalia dell'annata è sotto gli occhi di tutti.

Ma c'è già qualcuno che la vendemmia l'ha avviata veramente ed è già a buon punto, e allora il giudizio è decisamente negativo, soprattutto in termini di volumi. "Abbiamo già vendemmiato il 40% delle uve (*merlot, shiraz, pinot nero*), altrimenti rischiamo la 'cottura' del grappolo", dice Sergio Mottura, che coltiva 36 ettari di vigneto con metodo biologico a Civitella d'Agliano, in Val Tiberina.

"Un'annata No, un vero disastro, speriamo almeno di rivedere un po' di pioggia nei prossimi anni - continua Mottura. Tra gelate tardive e siccità, da noi la riduzione di produzione è del 70%, dai 2.600 q.li raccolti nel 2016 stenteremo a raggiungere quest'anno gli 800. La qualità è buona, anche se non ottimale. Certamente non sarà un'annata da record!"

Ma anche laddove la vendemmia è appena agli inizi, come ai Castelli, i grappoli delle varietà precoci sono già stati staccati dalle piante. "Per le 'selezioni' la riduzione di produzione è drastica - dice Francesca Cappelli, presidente della Fontana di Papa, una cantina sociale storica nella zona di Ariccia, che raccoglie circa 150 produttori e oltre 400 ettari di vigneto. "Su un ettaro e mezzo di vigneto, uno dei nostri soci ha raccolto 46 q.li di *chardonnay*. Mediamente, ci attendiamo una riduzione di produzione del 20% rispetto al raccolto 2016, salvo i casi che per la verità non sono molti, dove la gelata di aprile ha colpito duro e allora lì la riduzione sale al 50%".

"Annata non certamente esaltante, prosegue Cappelli. La gradazione è sicuramente migliore, l'uva è sana, anche se molto asciutta. I parametri qualitativi non si presentano in ordine, anche se in fase di vinificazione si possono aggiustare. A preoccupare, sono soprattutto le quantità ridotte". Lunedì 28 agosto, comunque, si parte, con un anticipo di circa 10 giorni sull'anno precedente.

Ma ai Castelli, nella zona di Colle Mattia, Colonna, Montecompatri, dove si erano risparmiati la gelata, è arrivata anche la grandine portandosi via buona parte del raccolto. Tuttavia, la qualità delle uve non viene messa in discussione, come ci conferma Roberto Rotelli, produttore di vino Frascati e presidente della Strada del vino dei Castelli romani. "La grandine è arrivata qualche settimana fa, poi sono seguiti giorni di grande caldo e forte insolazione e gli acini colpiti si sono cicatrizzati, senza compromettere lo stato sanitario delle uve. Anche gli attacchi di oidio non hanno lasciato strascichi." Così, nella prima decade di settembre, anche per il Frascati si apriranno le porte delle cantine. Spera ancora in una pioggia 'ristoratrice' Paolo Stramacci, presidente del Consorzio di tutela del Frascati, "essenziale per far rinvenire un po' il prodotto e fare incorporare agli acini un po' di liquido. Se arriva entro fine mese potrebbe ancora esserci un vantaggio. In ogni caso, diciamo che dovrebbe essere una buona annata". "Come Consorzio - continua Stramacci - anche quest'anno ci siamo autolimitati, chiedendo alla Regione l'autorizzazione a ridurre le rese per ettaro di circa un 20%, anche se nei fatti ci ha pensato la natura. Quanto ai prezzi, abbiamo dato un'indicazione in linea con la richiesta di 45 euro al quintale, sebbene al momento manchi un accordo con le strutture di trasformazione."

Di buonissima vendemmia, con vini saporiti e strutturati, parla invece Tullio Galassini, presidente del Consorzio di tutela della doc Roma, anche se aggiunge "vendemmia buona per chi beve, non per chi produce". I vitigni che formano la base ampelografica della doc Roma – dice ancora Galassini - non dovrebbero essere interessati da difficoltà di maturazione e squilibri particolari, inconvenienti invece presenti nel *trebbiano* e nella *malvasia del Lazio*. Per il presidente del Consorzio, tuttavia, la forte riduzione di produzione porterà ad una battuta d'arresto anche per l'espansione della doc Roma, partita con 35 ettari di superficie vitata nel 2011 e giunta nel 2016 a rivendicare 320 ettari nel Lazio, con ottime prospettive di esportazione del prodotto sui mercati del nord America e del nord Europa.

Anche a Cori, la vendemmia si avvicina, anzi Marco Carpineti con i suoi 70 ettari di vigneti ha iniziato ieri (24 agosto) la raccolta del *bellone*, base spumante. La prossima settimana toccherà anche alla cantina Cincinnato dove il *bellone*, insieme al *nero buono*, entrambi varietà autoctone, la fanno da padrone.

"Alcuni vigneti hanno sofferto e allora il prodotto stenta a raggiungere il livello qualitativo desiderato – dichiara Nazzareno Milita, presidente della cooperativa - ma nei terreni più freschi e dove si è potuto intervenire con irrigazioni di soccorso, la qualità è ottima". Anche qui, scarsa allegagione e acini più piccoli e più asciutti per effetto della siccità, fanno prevedere una riduzione di produzione nell'ordine del 20%.

"Con temperature elevate ed escursioni ridotte tra giorno e notte, continua Milita, le acidità stanno scendendo velocemente e allora, per i bianchi, è ora di apprestarsi a raccogliere. Tra 10 giorni ne sapremo di più!"

Per Marco Carpineti si tratta di un'annata un po' particolare, forse un'annata più adatta ai rossi, sicuramente nei vini c'è una struttura importante. Per i bianchi l'eleganza non è così scontata, le gradazioni alcoliche sostenute vanno a discapito dell'eleganza, i vini risultano più 'marmellatosi'. E poi manca la parte liquida, le rese alla vinificazione saranno intorno al 50%, anziché il 70 abituale.

"La quantità è scarsa dovunque, la qualità varia da zona a zona, con miglioramenti significativi dove ha fatto qualche acquazzone di fine luglio. Ci dice Fabio Brugnoli, fino a due anni fa presidente della cantina sociale Est Est di Montefiascone e comunque, tuttora, socio e profondo conoscitore della zona. Dove non ha piovuto per niente, stanno vendemmiando, le uve sono cotte".

Le preoccupazioni non mancano neanche a Cerveteri, dove presso la cantina sociale (300 soci, 35 mila q.li di uve lavorate nel 2016) tutti i "varietali" (*sauvignon*, *chardonnay*, *vionier*) sono già stati vendemmiati e dove si stima che le produzioni più consistenti (*trebbiano*, *merlot*, *malvasia*, *sangiovese*) anticiperanno di 15 giorni.

"Se si dovessero confermare anche per gli altri vitigni le rese alla vinificazione che abbiamo registrato per lo *chardonnay* (52%) – si sfoga Arianna Colaiocco, la giovane enologa che sovrintende alle operazioni di cantina – allora sarebbe un bel problema. Con un 40-45% di rese in meno saremmo costretti ad acquistare prodotto sul mercato per soddisfare le richieste della nostra clientela, con un notevole aggravio dei costi".

Anche qui quello che non aveva fatto la gelata, che ha colpito le aziende di una cinquantina di soci nella zona del Sasso, provocando riduzioni di produzione del 35%, l'hanno fatto la siccità e le alte temperature. "Anche dal punto di vista dei dati analitici non c'è da stare tranquilli, continua l'enologa, nei vigneti irrigati le acidità totali sono

bassissime, dove l'irrigazione non è stata fatta c'è poco succo e la maturazione non è completata: molti zuccheri, ma i vinaccioli non sono maturi".

Grande ottimismo, infine, al Piglio nella zona del *cesanese*, dove la siccità non si è fatta sentire e dove le uve al momento si presentano in ottime condizioni dal punto di vista sanitario. Anche qui ci si attende una riduzione di produzione del 20-30%, ma la qualità non dovrebbe essere un problema. Anzi il 2017 si annuncia come l'annata migliore degli ultimi 5 anni. A parlare è Daniele Proietti, enologo della cantina sociale del Piglio – una piccola realtà cooperativa che raggruppa 50 soci con una produzione di nicchia che non supera tra *cesanese* e *passerina*, l'altro autoctono del frusinate, i 5 mila quintali di prodotto. Per la *passerina* si inizieranno a staccare i primi grappoli a partire dal 4 settembre "anche per non fare salire troppo le gradazioni, trattandosi di un bianco", per il *cesanese* che ancora si trova a fine invaiatura se ne parlerà dopo il 20 settembre, con un anticipo di circa una settimana rispetto al 2016. Più penalizzati, viceversa, gli altri areali tipici del *cesanese*, i territori di Olevano, Affile e Anagni, dove le precipitazioni non ci sono state e dove in diversi casi si registrano, ad Affile in particolare, danni da gelate di una certa consistenza. Qui, l'anticipo di maturazione delle uve è decisamente più marcato.