

Crpv



# *Vendemmia di alto livello e raccolta in aumento*

**GIOVANNI NIGRO**  
Crvp, Cesena  
**MIRKO MELOTTI**  
Astra - Innovazione  
e Sviluppo  
Tebano, Faenza (RA)



**Il mese di settembre sarà decisivo per decretare il successo della campagna in corso.** Le prime stime segnano un incremento sul dato 2012. Se confermato, si tratta di un risultato insperato dopo un anomalo andamento climatico.

**L**e prime stime della vendemmia 2013 in Emilia-Romagna prospettano un raccolto di circa l'8-10% in più rispetto allo scorso anno. Ovviamente si tratta di ipotesi che potranno essere facilmente smentite dai capricci del meteo. Una cosa è però certa: l'andamento climatico della stagione estiva è stato abbastanza anomalo e complessivamente quest'anno non sarà di sicuro ricordato per temperature particolarmente elevate. Si può parlare di una vendemmia media o medio-tardiva (8/10 giorni di ritardo rispetto allo standard per

i vitigni precoci, 12-15 giorni per quelli medio-tardivi), anche se, ancora una volta, saranno sole e piogge dei mesi di settembre e ottobre a decretarne la qualità. Proprio dal punto di vista qualitativo, considerando che la maturazione - a differenza degli ultimi anni - sta avvenendo in modo graduale e più distribuita nel tempo (non concentrata in poche settimane come è accaduto, sia pur per ragioni diverse, nel 2011 e nel 2012) è molto probabile che si avrà una qualità dell'uva molto buona; infatti, una lenta maturazione implica l'accumulo di positive sostan-

ze aromatiche nelle uve a bacca bianca e polifenoliche in quelle a bacca rossa. Le premesse per un'annata da ricordare e, soprattutto, da degustare ci sono tutte: bisognerà tuttavia pazientare ancora un po' per assegnare la medaglia d'oro alla vendemmia 2013.

## *Un'annata complessa per la viticoltura regionale*

Anche se risulta arduo fare previsioni dettagliate riguardo alla quantità e qualità delle produzioni di uva ad inizio campagna, il panorama viticolo regionale

sembra essere meno variegato rispetto allo scorso anno. Tuttavia, stando così le cose si può ipotizzare una produzione di uva complessivamente superiore a quella del 2012, valutabile in circa +8-10 punti percentuali.

Sostanzialmente in linea con le previsioni di Assoenologi al 31 agosto, che indicano per l'Emilia-Romagna una produzione di 6.590.000 ettolitri di vino, ovvero un +5% rispetto all'annata precedente.

Ma vediamo gli elementi che hanno condizionato dal punto di vista quali-quantitativo la campagna vitivinicola nella nostra regione. Nel complesso il 2013 è da considerarsi decisamente tormentato e molto variabile. L'inverno scorso è risultato relativamente rigido e rispetto a quello precedente particolarmente ricco di precipitazioni sia piovose sia nevose: basti ricordare che da metà novembre a inizio febbraio si è rilevata la metà delle precipitazioni medie annuali e la neve caduta in diverse occasioni ha determinato un alto coefficiente di conversione in acqua.

L'elevata piovosità ha caratterizzato anche la primavera fino ad inizio estate, cadendo copiosa

fino alla fine di giugno. Le piogge e le temperature fresche si sono interrotte soltanto per una settimana a cavallo della metà di aprile (nella terza decade) con giornate di caldo intenso e temperature al di sopra della norma del periodo. In queste condizioni sia il germogliamento che la fioritura si sono verificati con circa 8-10 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno e, ancora una volta, con caratteristiche di eterogeneità accentuata per quasi tutti i vitigni nei diversi areali. La buona disponibilità di acqua nel suolo ha conferito alle viti una certa autonomia idrica fino a metà luglio: poi, in seguito alle elevate temperature - con punte anche di 40°C e minime di 23°C - si sono evidenziati fenomeni di stress idrico soprattutto in aree collinari con terreni particolarmente siccitosi e senza possibilità di irrigare. In pratica negli stessi vigneti che già avevano sofferto per la prolungata carenza idrica dell'estate 2012.

In diversi vigneti quest'anno, a causa dell'anomala e scarsa lignificazione dei tralci, si è manifestata un'irregolare differenziazione di gemme a fiore e i grappoli sono risultati in numero inferiori

re e/o con acini di dimensioni molto piccole. Più in generale il caldo del mese di aprile, con i successivi cali di temperatura nel periodo della fioritura, ha generato una certa eterogeneità di sviluppo della vegetazione ed anche nei vitigni con fiore perfettamente ermafrodita si assiste ad una presenza non trascurabile di acinellatura dei grappoli, pur se con una distribuzione spaziale piuttosto irregolare. L'invaiaitura si è verificata con più di una settimana di ritardo e denuncia anch'essa un'evidente eterogeneità. I primi rilievi effettuati sulla cinetica di maturazione delle uve mettono in evidenza un sensibile ritardo (più di 10 giorni per Sangiovese e Lambruschi e circa 15 per Trebbiano Romagnolo e Albana). A questo punto i contadini possono solo scrutare il cielo nelle prossime settimane per capire davvero se per la vendemmia 2013 si potrà parlare di un buon risultato.

### *Buone le condizioni fitosanitarie dei vigneti*

Per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario i vigneti, in generale, si presentano in condizioni sod-

## NASCE IL NEGOZIO ON LINE DELL'ENOTECA REGIONALE

Il meglio dei vini dell'Emilia-Romagna acquistabili con un click: è [www.roccadelvino.com](http://www.roccadelvino.com), il negozio *on line* dell'Enoteca regionale, che ha selezionato circa duecento etichette tra quelle in vendita nella sede di Dozza imolese. Ad intenditori, appassionati e curiosi il sito di *e-commerce* offre la possibilità di comprare prodotti d'eccellenza, di dialogare con un sommelier attraverso la pagina Facebook e di conoscere meglio gli stili produttivi di aziende diverse per filosofia e dimensioni, ma accomunate dalla qualità. Sul sito è possibile acquistare bottiglie assortite senza un minimo d'ordine, scegliere autonomamente i propri vini preferiti o affidarsi alle speciali selezioni di dodici o ventiquattro bottiglie proposte. La ricerca può essere effettuata attraverso il nome della cantina, il vitigno, la tipologia o la fascia di prezzo; è anche disponibile un piccolo paniere di prodotti tipici, condimenti, birre

artigianali e distillati.

«Agli appassionati di enogastronomia spesso capita di innamorarsi di un vino in vacanza e non riuscire poi a trovarlo nella propria città - spiega il responsabile del progetto, **Maurizio Manzoni** -. L'apertura di un negozio in rete che affianchi quello fisico risponde proprio a questa esigenza, espressa da tanti turisti in visita alla nostra sede nelle cantine della Rocca di Dozza. Poiché il settore vinicolo in Emilia-Romagna è molto polarizzato tra poche aziende grandi e organizzate e tante cantine piccole con una rete di vendita meno capillare, abbiamo deciso di utilizzare internet per portare la nostra enoteca in tutte le città italiane». Un'opportunità sia per i consumatori sia per i produttori emiliano-romagnoli, che possono servirsi di un canale commerciale ancora poco sfruttato ma dalle interessanti potenzialità. ■



disfacenti in relazione alle principali patologie fungine quali peronospora, oidio, botrite ed

entomologiche (tignola), anche se sui grappoli sono evidenti i segni di attacchi precedenti

di peronospora larvata e quelli più o meno recenti di tignola. Il lepidottero ha fatto registrare in diversi areali catture molto numerose, tuttavia buona parte delle uova analizzate si sono dimostrate non fertili. Le piogge di fine agosto hanno causato un incremento sensibile nelle dimensioni dell'acino, rendendo il grappolo più compatto e potenzialmente più suscettibile a marciumi da botrite e acidi; la grandine - che in alcune zone ha accompagnato le precipitazioni - ha provocato notevoli danni diretti e incrementato la probabilità di instaurazione dei marciumi. La situazione climatica ha infine portato alla ribalta un problema mai risolto, anche se la siccità dello scorso anno lo aveva temporaneamente nascosto: il *mal dell'esca*. E lo stesso discorso vale anche per la flavescenza dorata e legno nero. ■