



Vendemmia penalizzata da caldo estremo e siccità

Temperature quasi sempre superiori alla norma e scarse precipitazioni lasciano il segno su **un'annata caratterizzata da rese ridotte. Qualità a macchia di leopardo**

**GIOVANNI
NIGRO,
CHIARA PEZZI**
Crvp,
Cesena (Fc)



La vendemmia 2017 si dovrà archiviare come annata non certo da ricordare, sia per la ridotta quantità (circa -30%) sia per la disformità di maturazione, con forti squilibri del rapporto acidi/zuccheri, a causa delle difficili condizioni climatiche, protrattesi per tutta la stagione vegeto-produttiva e contraddistinte da un regime termico quasi sempre al di sopra della norma e da scarse precipitazioni. Anche se di annate siccitose oramai se ne ricordano diverse: ad esempio quella del 1935 che, a detta dei più anziani, mise in seria difficoltà la collina. Molti ricordano il 1971, più recentemente il 2003 e il 2012, quest'ultima che sembrava fosse l'annata più calda del secolo, ma quasi tutti sono pronti a scommettere che negli ultimi 100 anni un'estate così calda e siccitosa come quest'anno non si era mai vista.

Riguardo all'epoca di raccolta, possiamo parlare di una vendemmia precoce (20-25 giorni di anticipo rispetto alla media, per i vitigni

precoci, 15-20 giorni per quelli medio-tardivi). Dal punto di vista quantitativo si prevede una riduzione di produzione di uva di circa il 30%. Ciò significa che in Emilia-Romagna si produrranno circa di 6 milioni di ettolitri di vino, cioè circa il 20% in meno rispetto al 2016. Ma vediamo gli elementi che hanno condizionato la campagna vitivinicola 2017 dell'Emilia-Romagna.

Dopo le gelate tardive un'estate torrida

Dal punto di vista meteorologico, se si escludono il mese di gennaio, caratterizzato da temperature piuttosto rigide, e la seconda decade di aprile, nel corso della quale si sono verificate forti grandinate e gelate tardive, le temperature medie sono state fino all'inizio di settembre costantemente al di sopra dei valori medi regionali, con picchi di oltre 6-7 °C in più. In particolare, da febbraio

*Uva Trebbiano
in fase
di raccolta*

e fino alla metà di aprile temperature superiori alla norma hanno portato a un anticipo del germogliamento di oltre 8-10 giorni rispetto all'annata scorsa. Al termine di questo lungo periodo caldo, l'arrivo di aria gelida nella seconda decade di aprile ha determinato, nei giorni 15 e 16 del mese, due eventi grandinigeni di notevole entità. Dal 19 al 22 aprile lo sviluppo del germoglio ha subito un arresto a causa della gelata tardiva, creando disformità e scalarità nello stato fenologico dei vari vitigni e, nelle aree più colpite, la perdita delle infiorescenze.

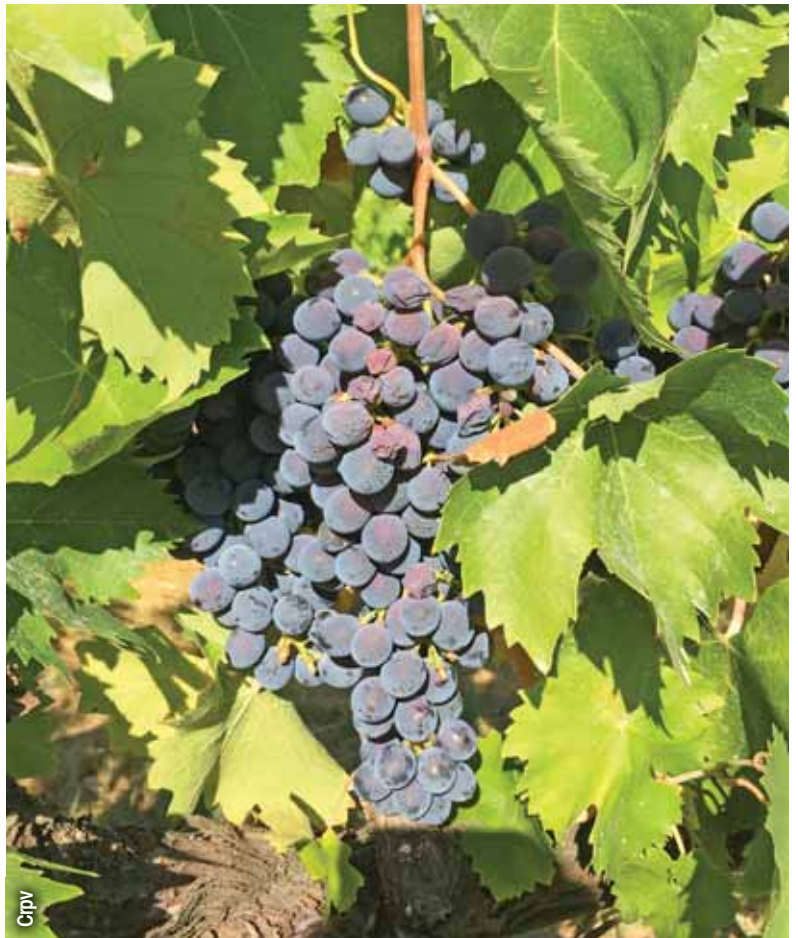
Nella prima e seconda decade di maggio le temperature medie sono state nel complesso normali e lo sviluppo dei germogli è ripartito piuttosto celermente, determinando una forte competizione tra apice vegetativo e grappoli in fase di fioritura-allegagione, con conseguente elevata presenza di acinellatura.

Da fine maggio a inizio settembre, e in particolare nei mesi di giugno e luglio, sono state rilevate temperature molto elevate (con massime fino a 42 °C), anomale per il periodo. Com'è noto l'ottimo di temperatura per la fotosintesi nella vite è tra 25 e 35 °C, pertanto nelle ore più calde della giornata le piante sono risultate spesso completamente "blocate". Il perdurare di tale andamento climatico, molto caldo e torrido anche nel mese di agosto, ha determinato, una maturazione anticipata di circa 20 giorni e abbastanza anomala proprio come conseguenza di blocchi transitori della fotosintesi e quindi dell'accumulo di zuccheri.

Gli effetti dello stress idrico

Ad aggravare la situazione climatica è intervenuta anche la ormai cronica mancanza di precipitazioni. Di fatto, la già ridotta riserva idrica registrata alla fine del 2016, unita alle alte temperature dei mesi primaverili-estivi, ha determinato condizioni di stress idrico per le piante con riflessi negativi sull'andamento della maturazione. In particolare nelle aree collinari si è avuto un deciso anticipo del momento della raccolta, poiché le viti sottoposte a forte stress idrico e a temperature molto elevate sono andate incontro a un rapido degrado dell'acidità e hanno richiamato acqua dagli acini, nei quali si è avuto un aumento degli zuccheri per concentrazione piuttosto che per una reale sintesi. Questo ha comportato anche una riduzione del peso della produzione e della resa in mosto.

A proposito di carica produttiva, la migliore protezione contro gli effetti nefasti di uno



stress idrico eccessivo è la riduzione della resa. Infatti nei vigneti di collina, dove non c'è stata possibilità di apportare acqua, si è dovuti intervenire anche più volte a diradare i grappoli per consentire a quelli rimanenti di arrivare a una corretta maturazione e, nel caso di vigneti giovani (meno di cinque anni), per preservare le piante per gli anni a venire.

Grappolo di Sangiovese con evidenti sintomi di disidratazione

Dall'Emilia alla Romagna produzioni in calo

Entrando nello specifico dei diversi areali vitati dell'Emilia-Romagna, si rileva quanto segue. Nel Piacentino, in media, non si iniziava la raccolta delle uve precoci prima del 20-25 agosto, mentre quest'anno in certe condizioni si è dovuti partire già prima di Ferragosto, per evitare un'eccessiva degradazione degli acidi, quello malico soprattutto. La produzione si attesta all'incirca sul -20% rispetto alla scorsa annata. Vendemmia anticipata anche nel Parmense, dove per la Malvasia di Candia Aromatica la raccolta precoce aveva anche lo scopo di preservare gli aromi. Anche in questo caso la produzione è ridotta di circa il 15% rispetto al 2016.



Crpv

*Grappoli
con disformità
di maturazione*

Nelle province di Modena e Reggio Emilia, areale dei Lambruschi, che mediamente sono a maturazione tardiva, l'anticipo risulta contenuto in 10-15 giorni. La produzione presenta un calo dal 20 al 25%, dovuto in prevalenza alle gelate tardive.

Dal punto di vista qualitativo, a seguito di disformità di maturazione con forti squilibri del rapporto acidi/zuccheri, si riscontra una qualità non certo esaltante per il vino più venduto al mondo. Per l'altro vitigno tipico dell'areale modenese-reggiano, l'Ancellotta (vitigno utilizzato per i tagli), si rileva addirittura una produzione inferiore del 40-50% rispetto al 2016.

Per quanto riguarda l'areale bolognese il Pignoletto (o meglio il Grechetto gentile) si presenta con produzioni molto più basse rispetto al 2016 (si stima circa il 20-25% in meno) e con un anticipo di maturazione di circa 10-15 giorni. La qualità delle uve tuttavia risulta essere sufficiente. In Romagna, per i vitigni tipici e più rappresentativi, Sangiovese e Albana prevalentemente coltivati nella collina e pedo-collina, e Trebbiano romagnolo coltivato soprattutto in pianura, la vendemmia 2017 risulta essere di difficile

interpretazione. Infatti, per quanto riguarda il Sangiovese dal punto di vista quantitativo si riscontra una riduzione di circa il 25-30% rispetto al 2016, mentre dal punto di vista qualitativo le analisi testimoniano un forte squilibrio di maturazione. L'epoca di vendemmia, per il Sangiovese, risulta di 15-20 giorni in anticipo rispetto allo scorso anno e le cantine hanno dovuto accogliere i primi conferimenti già a partire dall'inizio di settembre.

L'Albana, altro vitigno tipico della Romagna, si presenta con una discreta produzione e un modesto livello qualitativo: l'anticipo è di oltre 15 giorni rispetto al 2016, con una riduzione in termini produttivi di oltre il 20%.

Per quanto riguarda il Trebbiano, vitigno principe della pianura romagnola, quest'anno si presenta con una produzione che si attesta all'incirca sul 15-20% in meno rispetto allo scorso anno. In compenso l'uva risulta essere sana e con un corretto andamento della maturazione; ciò è dovuto al fatto che in pianura, grazie alla maggiore riserva di acqua nel terreno e alla diffusa presenza di impianti irrigui, la siccità non ha influito più di tanto sullo sviluppo vegeto-produttivo. Trattandosi di varietà classificata come "neutra" dal punto di vista aromatico, non ci si aspetta in ogni caso un risultato qualitativo esaltante.

Oidio, mal dell'esca e parassiti i principali rischi fitosanitari

Dal punto di vista fitosanitario le elevate temperature primaverili e le ridotte precipitazioni hanno limitato enormemente la diffusione della peronospora, che in molti casi ha raggiunto il minimo storico di infezione. Mentre l'oidio, soprattutto in collina, ha creato situazioni di difficile contenimento, in particolare quando sono stati utilizzati solo fungicidi a base di zolfo e non sono stati inseriti nel programma di difesa prodotti con meccanismi d'azione alternativi (ad esempio sistemici). A completare il quadro si segnala anche quest'anno la presenza diffusa su tutto il territorio regionale di vigneti colpiti da mal dell'esca e da fitoplasmii (flavescenza dorata e, in particolare, legno nero in forte progressione). Malattie che, com'è noto, influenzano notevolmente la quantità e qualità della produzione. L'auspicio è che le competenze e professionalità acquisite in campo enologico, quest'anno più che mai, consentano di valorizzare e ottenere il meglio da una materia prima, l'uva, che ha subito ogni genere di ingiurie dal clima mutato. ■