

VINI E SPUMANTI GUIDA PER L'ANNATA 2008

Le produzioni della stagione in corso sulle quali investire e quelle che non eccelleranno



Basse temperature, piogge troppo frequenti e grandinate hanno creato uno scenario anomalo: nella stessa area si raccoglieranno vendemmie catalogabili dall'ottimo al mediocre

Se non è mai facile prevedere in anticipo come andrà la vendemmia, quest'anno per azzeccarci bisognerebbe saper leggere nella sfera di cristallo. L'andamento meteorologico ha ritardato la maturazione delle uve e solo di recente si è svolta la raccolta di quelle a bacca bianca destinate alla produzione di spumanti, in contrasto con i tempi anticipati dell'anno scorso, quando un'estate surriscaldata e siccitosa provocò una maturazione talmente precoce da risultare allarmante. I ritmi di quest'anno sono tornati alla normalità, ma non è solo per questa ragione che risulta complicato fornire al consumatore indicazioni attendibili su quali tipi di vino del millesimo 2008 converrà mettere in cantina.

C'è un altro motivo, e lo spiega Giuseppe Martelli, direttore di Assoenologi: «Questa vendemmia sarà sicuramente ricordata tra quelle con più problemi degli ultimi 50 anni», dice. «Le basse temperature, le piogge persistenti e le disastrose grandinate hanno infatti creato uno scenario a macchia di leopardo: nella stessa area si raccoglieranno uve catalogabili dall'ottimo al mediocre, e in generale il giudizio di eccellente sarà una rarità. Con qualche chance in più per il Sud».

IL NORDEST INIZIA GIÀ A FESTEGGIARE

Il quadro delineato da Martelli, per la verità, si attaglia soprattutto alle varietà a bacca nera: le annate fresche e umide come questa, a maturazione tardiva, privilegiano le uve a bacca bianca, che danno vini più profumati, più aciduli, ricchi di sfumature aromatiche. In tutto il Nordest, Veneto,

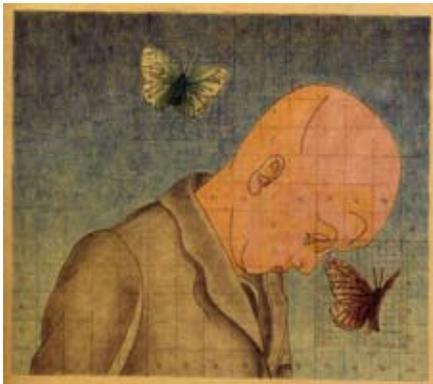
Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, l'attesa è di una buona, forse ottima vendemmia in bianco. Secondo il Consorzio del Soave lo stato fisiologico delle uve prelude a una raccolta di qualità: i grappoli di garganega sono leggermente più allungati e con acini differenziati. Saranno decisive per raggiungere la maturazione completa le prime settimane di settembre. Analogamente aleggia sulle colline

friulane, altoatesine e trentine. Marcello Lunelli, contitolare ed enologo della Ferrari Spumanti, prevede una lunga vendemmia, scaglionata tra bassa, media e alta collina, che permetterà selezioni più severe, e promette una straordinaria Riserva del Fondatore 2008. Perfino nelle zone del Prosecco e in Franciacorta, colpite da violente grandinate, le previsioni sono di ottimi bianchi e altrettanto buone bollicine. Per le varietà a bacca nera, viceversa, in questo momento è più facile individuare ciò che è inutile attendersi. È improbabile, per esempio, che il 2008 possa diventare un'annata memorabile per i grandi rossi delle Langhe, Barolo e Barbaresco. È vero che le uve di nebbiolo da cui vengono ricavati sono le ultime a maturare, e da adesso a fine ottobre, quando verranno raccolte, la situazione potrà migliorare, ma difficilmente esse riusciranno a recuperare il deficit di luce solare accumulato nei mesi di maltempo. E tuttavia non è detto che mancheranno esempi di Barolo e Barbaresco su cui si possa puntare anche in termini di investimento. In annate di questo tipo, i vini tratti da uve di nebbiolo sono meno possenti ma dotati di maggior eleganza. Il loro tallone d'Achille è generalmente la minor longevità. Ma anche per quella esistono eccezioni: nel 2002, per esempio, funestato da piogge insistenti, quasi nessuno osò produrre Barolo Riserva, eppure Riccardo Conterno ha deciso di produrre ugualmente il Monfortino, che si sta affinando in cantina e promette meraviglie. Ma gusto è il frutto di una selezione feroce dei grappoli. Ecco perché nello stesso territorio si potranno ricavare uve mediocri ma anche ottime: soltanto il produttore che ha saputo contenere la produzione otterrà grappoli perfettamente maturi, in grado di dare grandi vini, anche se il tempo non lo ha favorito. Mai come in questa circostanza è il fattore umano che fa la differenza. La prima raccomandazione, perciò, è di privilegiare il produttore piuttosto che il vino. Il suggerimento vale per tutte le regioni del Nordovest, dove il maltempo ha imperversato di più.

TINTE TENUI PER I ROSSI

Migliori prospettive sembrano avere i rossi importanti della Toscana, dove il tempo è stato meno inclemente. Non che sia mancata la piovosità: i 700 millimetri d'acqua caduti nei primi sei mesi dell'anno hanno costretto i vignaioli a

lottare contro le malattie fungine, peronospora e iodio. E nel momento della fioritura, all'inizio di giugno, basse temperature, pioggia e vento hanno disturbato l'allegagione, determinando grappoli allungati e con pochi acini. «Ma questo è positivo», sostiene l'enologo Attilio Pagli: a fronte di un leggero calo di produzio-



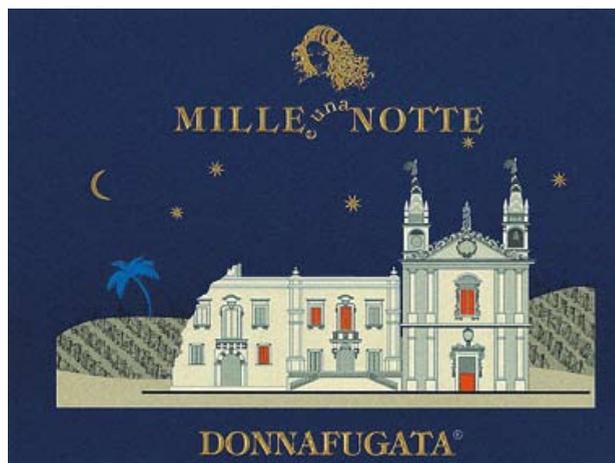
ne, i grappoli spargoli garantiscono una miglior maturazione e minori rischi di botrite, la temibile muffa grigia.

Quali sono i vini favoriti da questa situazione che possono interessare, con l'appassionato e il collezionista, anche l'investitore? Tra quelli a Dcog, al primo posto è il Brunello di Montalcino, che però è penalizzato dal calo d'immagine provocato dall'inchiesta giudiziaria sul mancato rispetto del disciplinare. Ne fruiranno perciò soprattutto quei produttori al di sopra di ogni sospetto come Biondi Santi e Case Basse, che del resto spuntano già, alle aste internazionali, le quotazioni più alte. Favoriti saranno anche Chianti Classico, Chianti Rufina, Carmignano, ma soprattutto i SuperTuscan di Bolgheri, Sassicaia, Ornellaia e Masseto in primo luogo, che sulla fascia costiera hanno fruito di un andamento climatico migliore. A trarre il vantaggio da questa situazione sarà anche l'emergente Morellino di Scansano. E l'Amarone? Nel suo caso, l'unico consiglio che si può dare è di tenere d'occhio la situazione non solo nel momento della vendemmia ma anche nel periodo immediatamente successivo: la situazione in Valpolicella è stata meno compromessa rispetto ad altrove dalle piogge primaverili, ma perché l'Amarone sia davvero grande non basta che la raccolta delle uve si svolga con il bel tempo, è necessario che le avversità climatiche non funestino i giorni in cui i grappoli vengono sottoposti all'appassimento. A contare pesantemente quest'anno è stato insomma il meteo. Quali regioni risultano meno svantaggiate? Al nord, soltanto l'Emilia Romagna, al centro le Marche, più ancora della Toscana, ma non l'Umbria. Hanno quindi migliori prospettive il Sangiovese Pietramora di Fattoria Zerbina e il Rosso Conero Sassi Neri della fattoria Le Terrazze piuttosto che il Sagrantino di Caprai. Ma è più a

IL 2008 VERRÀ PROMOSSO DALLE GUIDE?

È Peter Dipoli, produttore in Alto Adige, di due vini di gran pregio, il Voglar e lo Lugum, un Sauvignon Blanc e un Merlot, a segnalare la caratteristica più intrigante del millesimo 2008 visto dalla vigna: «Dopo anni di precoce maturazione estiva», dice, «le uve sono tornate stavolta alla maturazione autunnale». È un processo più lento e progressivo, spiega, che darà vini meno concentrati ma dotati di maggior complessità aromatica, nei quali si avvertirà più intenso il marchio del territorio. Non è una questione da specialisti di analisi sensoriale, il rilievo di

Dipoli ha implicazioni molto concrete anche sul piano commerciale ed economico. La valutazione del valore di ogni annata è condizionata infatti dal giudizio dei critici enologici del mercato più importante, quello degli Stati Uniti, e parecchi di quei critici, a cominciare da Robert Parker, che con la sua pubblicazione *The Wine Advocate* è forse il più influente, privilegiano nei vini potenza e muscolarità. Sapranno percepire il fascino sottile dei vini italiani datati 2008? Dipenderà anche dai loro voti se converrà investirvi del denaro



sud, dove l'andamento climatico è stato molto più mite e regolare, che è legittimo aspettarsi i risultati migliori: oltre ad Abruzzo e Campania, dove il Montepulciano Villa Gemma di Gianni Masciarelli (immaturamente scomparso un mese fa) e il Taurasi Riserva Radici di Mastroberardino dovrebbero essere di qualità super, la vendemmia dovrebbe dare grosse soddisfazioni anche per il Negroamaro del Graticciaia dell'Agricola Vallone, in Puglia e per il Nero d'Avola del Milleunanotte di Donnafugata e del Rosso del Conte di Regaleali, in Sicilia. Sempre che il sole continui a splendere per tutto il periodo vendemmiale. (ri-

produzione riservata) Migliori prospettive sembrano avere i rossi importanti della Toscana, dove il tempo è stato meno inclemente. Non che sia mancata la piovosità: i 700 millimetri d'acqua caduti nei primi sei mesi dell'anno hanno costretto i vignaioli a lottare contro le malattie fungine, peronospora e iodio. E nel momento della fioritura, all'inizio di giugno, basse temperature, pioggia e vento hanno disturbato l'allegagione, determinando grappoli allungati e con pochi acini. «Ma questo è positivo», sostiene l'enologo Attilio Pagli: a fronte di un leggero calo di produzione, i grappoli spargoli garantiscono una miglior maturazione e minori rischi di botrite, la temibile muffa grigia.

Quali sono i vini favoriti da questa situazione che possono interessare, con l'appassionato e il collezionista, anche l'investitore? Tra quelli a Dcog, al primo posto è il Brunello di Montalcino, che però è penalizzato dal calo d'immagine provocato dall'inchiesta giudiziaria

sul mancato rispetto del disciplinare. Ne fruiranno perciò soprattutto quei produttori al di sopra di ogni sospetto come Biondi Santi e Case Basse, che del resto spuntano già, alle aste internazionali, le quotazioni più alte. Favoriti saranno anche Chianti Classico, Chianti Rufina, Carmignano, ma soprattutto i SuperTuscan di Bolgheri, Sassicaia, Ornellaia e Masseto in primo luogo, che sulla fascia costiera hanno fruito di un andamento climatico migliore. A trarre il vantaggio da questa situazione sarà anche l'emergente Morellino di Scansano. E l'Amarone? Nel suo caso, l'unico consiglio che si può dare è di tenere d'occhio la situazione non solo nel momento della vendemmia ma anche nel periodo immediatamente successivo: la situazione in Valpolicella è stata meno compromessa rispetto ad altrove dalle piogge primaverili, ma perché l'Amarone sia davvero grande non basta che la raccolta delle uve si svolga con il bel tempo, è necessario che le avversità climatiche non funestino i giorni in cui i grappoli vengono sottoposti all'appassimento. A contare pesantemente quest'anno è stato insomma il meteo. Quali regioni risultano meno svantaggiate? Al nord, soltanto l'Emilia Romagna, al centro le Marche, più ancora della Toscana, ma non l'Umbria. Hanno quindi migliori prospettive il Sangiovese Pietramora di Fattoria Zerbina e il Rosso Conero Sassi Neri della fattoria Le Terrazze piuttosto che il Sagrantino di Caprai. Ma è più a sud, dove l'andamento climatico è stato molto più mite e regolare, che è legittimo aspettarsi i risultati migliori: oltre ad Abruzzo e Campania, dove il Montepulciano Villa Gemma di Gianni Masciarelli (immaturamente scomparso un mese fa) e il Taurasi Riserva Radici di Mastroberardino dovrebbero essere di qualità super, la vendemmia dovrebbe dare grosse soddisfazioni anche per il Negroamaro del Graticciaia dell'Agricola Vallone, in Puglia e per il Nero d'Avola del Milleunanotte di Donnafugata e del Rosso del Conte di Regaleali, in Sicilia. Sempre che il sole continui a splendere per tutto il periodo vendemmiale.

