



Ottimi bicchieri in vista

L'ottima qualità delle uve raccolte pone le basi per vini rossi di gran classe. Merito dell'andamento climatico, raramente così favorevole

La vendemmia è cominciata il 3 agosto in Sicilia, com'è giusto che sia a quella latitudine, ma due giorni dopo, il 5, si è cominciato a raccogliere chardonnay e pinot nero in Franciacorta, ovvero in Lombardia, e questo era molto meno normale. È vero che si trattava di uve base per lo spumante, che si raccolgono precocemente, però avevano raggiunto il punto di maturazione adatto con 10-15 giorni di anticipo sulla norma. Ed erano uve di ottima qualità, in perfetto stato sanitario: sotto questo profilo, la vendemmia si è quindi annunciata con i migliori auspici. Merito dell'andamento climatico, mai così favorevole almeno finora. «Quest'anno è stato tutto giusto», conferma Sara Vezza, giovane produttrice di Barolo dell'azienda Josetta Saffirio, «l'inverno con la neve, la primavera con la pioggia, l'estate con il caldo. C'è stata solo qualche malattia della vite, dovuta all'umidità, e c'è un po' meno quantità, ma non è un problema. Le uve non hanno sofferto dell'ultimo mese e mezzo caldo e asciutto, perché acqua nel terreno ce n'era. Tutto perfetto, quindi. Però, meglio fare gli scongiuri». Il minuzioso monitoraggio effettuato come ogni anno dall'Assoenologi, regione per regione, è arrivato a conclusioni analoghe: il direttore, Giuseppe Martelli, ha affermato che si produrranno quest'anno 46,3 milioni di ettolitri di vini e mosti, cioè la stessa quantità del 2008, ma non ha smentito che «c'è un po' meno quantità di uve», come sostiene la Vezza, perché ha ricordato che negli ultimi cinque anni i milioni di ettolitri di vino prodotti erano mediamente

48,4, e nei dieci anni tra il 1999 e il 2008 la media delle produzioni era addirittura a quota 49,5 milioni. Il dato è quindi ufficiale: la produzione vinicola della penisola sta diminuendo progressivamente. È un fenomeno che può ferire l'orgoglio nazionale, poiché mette a rischio la posizione in classifica dell'Italia, prima produttrice del mondo dinanzi alla Francia, ma è un evento positivo perché attenua la contraddizione di cui soffre da decenni il vigneto Italia, che strutturalmente produce più vino di quanto richieda il mercato e congiunturalmente, a causa della crisi generale, stenta ancora a smaltire le scorte di quello prodotto negli anni scorsi. Questa volta che le nubi delle previsioni meteorologiche non sembrano minacciarla, sulla vendemmia gravano le nubi prodotte dalla crisi economica. I consumatori che faticano ad arrivare a fine mese hanno mutato abitudini di consumo e badano molto più di prima a quanto spendono. Perciò le aziende hanno cercato di tenere il mercato tagliando i prezzi. Lo testimoniano le esportazioni italiane di vino: nel primo trimestre del 2009 il loro volume è diminuito impercettibilmente, dello 0,3%, ma in valore il calo è stato invece del 9,2%. Il che significa che è stato venduto pressappoco lo stesso numero di bottiglie, ma con uno sconto quasi del 10%. Alla lunga però, sostiene Martelli, questa politica che ha consentito finora di vendere il prodotto e diminuire le scorte «non potrà non avere conseguenze sulla sostenibilità finanziaria di molte imprese», con prezzi che precipiteranno anche del 15-20% rispetto al 2008. Qualche effetto

negativo già si percepisce: preoccupano i prezzi a cui si pagano le uve sfuse, che hanno subito una decurtazione rispetto all'anno scorso raramente inferiore al 10%. Secondo Emilio Pedron, amministratore delegato del Gruppo Italiano Vini, il motivo è che tutti gli operatori vinicoli, dai mediatori agli imbottiglieri, scaricano le loro difficoltà e le loro paure sul primo anello della filiera, quello della produzione d'uva. «Dovremmo invece essere capaci di usare strategie e strumenti di marketing più raffinati», sostiene. C'è, per la verità, chi lo ha già fatto. Maurizio Zanella, che ha guidato Ca' del Bosco al successo ed è ora diventato presidente del Consorzio del Franciacorta, prevede per la sua zona un calo della produzione intorno al 7-8% rispetto al 2008. Ma il Consorzio aveva già chiesto e ottenuto il 3 luglio dalla Regione Lombardia la riduzione delle rese massime, da 100 a 95 quintali per ettaro. «Questo fa capire», dice, «come intendiamo muoverci. Le vendite del Franciacorta sono stazionarie, gli stock sono adeguati a una crescita ragionata e noi pensiamo di gestire questa vendemmia abbastanza agevolmente per quanto riguarda il rapporto fra uva prodotta e necessità di vino per la commercializzazione». Interessante anche la mossa del Consorzio del Chianti classico, che a fine luglio ha scelto la via del blocage, abitualmente praticata in Champagne per contrastare il cali delle quotazioni: «Si tratta del blocco parziale delle vendite», spiega il presidente, Marco Pallanti, «riguarderà il 20% della produzione, che non potrà essere

commercializzata, e quindi dovrà rimanere presso il produttore per 24 mesi. È una misura che comporta uno sforzo economico da parte dei produttori e ci siamo preoccupati perciò di ottenere dalle banche vantaggiose formule di finanziamento dello stoccaggio». Ma uno dei più brillanti enologi italiani, Donato Lanati, ritiene che queste misure, pur non essendo sbagliate, non affrontano il problema alla radice: è convinto che per la vitivinicoltura italiana sia indispensabile una svolta molto più radicale. «Bisogna ristrutturarla», spiega, «con l'obiettivo di produrre vini più bevibili ma senza scadere di qualità, vini che mantengano la loro originalità in stretto rapporto con il territorio d'origine e che possano essere commercializzati a prezzo più equo. Il costo di produzione più un modesto profitto che consenta i necessari reinvestimenti, nel canale di una grande distribuzione che abbia rivisto anch'essa criticamente il suo rapporto con la produzione». In attesa di quella rivoluzione, il momento si presenta comunque favorevole per gli appassionati e gli investitori: se settembre mitigherà il gran caldo d'agosto con qualche pioggia e buone escursioni termiche notturne, in tutte le regioni vocate, ma soprattutto in Piemonte e in Toscana, i grandi vini rossi dovrebbero essere di insolita classe. In questo caso sarebbe auspicabile poterli acquistare en primeur. Perché fra tre anni, quando verranno immessi sul mercato, la crisi sarà auspicabilmente superata e i produttori avranno già scordato quanto si pagano quest'anno le uve sfuse: 70 centesimi al chilo, quando va bene.