



ITALIA  
VENDEMMIA

HOME > ITALIA

## Tra territori e griffe, la raccolta entra nel vivo: con WineNews tra i filari del Belpaese

Nelle cantine del Brunello ecco le prime cassette d'uva, in Alto Adige si è già nel clou, e se a Bellavista si festeggia Planeta è a metà dell'opera

FRANCIACORTA, 15 SETTEMBRE 2020, ORE 18:05



La vendemmia nel Belpaese

< 10 / 17 >

C'è chi ha già finito, e adesso può allentare la tensione, o quantomeno trasferirla dalla vigna alla cantina, e chi ha appena iniziato, raccogliendo solo oggi i primi grappoli. La vendemmia nel Belpaese vive il suo momento clou, in alcuni dei principali territori bianchisti è terminata già da qualche giorno, mentre nelle maggiori denominazioni rosse si scaldano le forbici o, in alcuni casi, si portano le prime cassette in cantina. Per fare il punto, WineNews ha fotografato il momento attraverso la voce (e le comunicazioni, ndr) dei Consorzi e delle cantine, lungo tutta la penisola. A partire da Montalcino, dove è iniziata ieri - e durerà un mese - la vendemmia del Brunello, con i grappoli di Sangiovese che si presentano sani e al giusto punto di maturazione, grazie anche alle regolari piogge delle ultime settimane. "Quella del 2020 è una raccolta meno abbondante del 2019, ma con una qualità - ha detto Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino - che, per adesso, salvo imprevisti, risulta eccellente. I volumi più contenuti sono sostanzialmente una scelta dei viticoltori, che come abitualmente avviene, in luglio hanno fatto la vendemmia verde alleggerendo il carico delle viti".

Ci sono poi i racconti delle singole aziende, ognuna con le proprie scelte ed ognuna con i propri bilanci, accomunate però, tutte, da una grande voglia di ripartire, con la fiducia dettata dalla consapevolezza di una raccolta comunque ottimale, segno "divino" di una natura capace, in un certo senso, di compensare così le difficoltà e la drammaticità degli scorsi mesi. E allora, a Bellavista, griffe della Franciacorta, si festeggia la fine di questa vendemmia 2020 con una pigiatura mediante le "vecchie" presse marmonier. "Abbiamo voluto celebrare la fine di questa vendemmia che segna un anno indimenticabile per tutti noi - racconta Mattia Vezzola, enologo della griffe di Franciacorta - con una pigiatura antica, utilizzando le vecchie presse marmonier.

Questa vendemmia ci ha riportato, in termini di esplosione della natura in vigna, a 40 anni fa. I merli hanno ricominciato a fare i nidi nei filari, piccoli animali come volpi e conigli selvatici, hanno ripopolato la colline Bellavista e oggi, se dovessi paragonarla ad una delle vendemmie passate, la accosterei certamente alla 2004, un'annata di indiscussa qualità". La riduzione in maniera drastica dell'inquinamento ha leggermente aumentato la resa della vite; gli acini hanno sviluppato una buccia molto consistente e la maturazione delle uve ha avuto un decorso lentissimo, inusuale rispetto agli ultimi anni, come se anche la natura si fosse presa i suoi tempi per essere in armonia con il tutto. Le marmonier permettono una spremitura soffice delle uve, senza frantumazione delle bucce e con una resa del 35%- 40% (mosto fiore). Un tributo al passato, quando nacque Bellavista e tutte le uve venivano caricate in queste presse.

Ancora indietro il Piemonte, dove però Poderi Colla, in Langa, ha visto un anticipo importante delle maturazioni, tanto che la vendemmia di alcune varietà di uva è già iniziata, ed il Pinot Nero e il Dolcetto destinato alla selezione Bricco del Drago, sono già stati raccolti. "Le uve - dice l'azienda dell'albese - erano perfette, questo ci lascia pensare che la 2020 sarà una grande vendemmia. I vigneti stanno portando a maturazione una perfetta quantità di uva e anche il livello qualitativo sembra molto elevato. I rovesci temporaleschi che nel mese di agosto e luglio si sono verificati in Langa non ci hanno interessato e quindi non hanno creato alcun problema alle nostre uve".

In Toscana, a cavallo tra Bolgheri e la Maremma, a Castello del Terriccio "le premesse per questa annata sono molto soddisfacenti ma, come ogni anno, sono determinanti le condizioni climatiche di questo mese di settembre", spiega Vittorio Piozzo di Rosignano, proprietario dell'azienda. "Abbiamo iniziato la vendemmia il 20 agosto, quindi con circa una settimana di anticipo, con le uve bianche Viogner e Sauvignon Blanc. Nella seconda settimana di settembre è iniziata anche la raccolta delle varietà a bacca rossa Merlot e Sirah. Mentre le selezioni del Cabernet e Petit Verdot, varietà principali che compongono il nostro Lupicaia, seguiranno dopo la metà di settembre. Come ogni anno ci siamo avvalsi dei nostri storici lavoratori locali, tutto personale prevalentemente interno, molto esperto e professionale, e non abbiamo dunque avuto i disagi che hanno affrontato altre aziende per la mancanza di manodopera dovuta a questa situazione così particolare. Registriamo ancora che in questa stagione diventa sempre più necessario il contenimento della fauna selvatica a salvaguardia dei grappoli, che ci costringe a recinzioni dei vigneti e ronde notturne di controllo. Relativamente al clima - continua Vittorio Piozzo di Rosignano - il 2020 ha regalato ai vigneti di Castello del Terriccio un andamento regolare e bilanciato delle stagioni".