



Vendemmia/2. Nord Italia

Per ora, dato che la stagione è in ritardo, si può dire qualcosa solo sulle uve «pregiate». Ma il «polso» del mercato sarà dato da quelle nere

Meno vino dello scorso anno ma la qualità sarà migliore

di ADRIANO RAVEGNANI

Abbiamo già parlato della vendemmia di quest'anno nel centro e nel sud. Vediamo ora la situazione nell'Italia del nord.

In Piemonte, non bastasse la crisi di sovrapproduzione dello scorso anno, ci si è messa di mezzo anche la grandine che ha pressoché distrutto le vigne di uva moscato, nella zona più tipica: di vero Moscato d'Asti spumante ne berremo poco il prossimo anno (salvo non improbabili interventi della solerte sofisticazione).

Quanto ai dati numerici ed economici della vendemmia appena iniziata al nord, i più precisi ed esaurienti li ha forniti Edgardo Rovati, direttore tecnico del Consorzio vini «Doc» dell'Oltrepò Pavese. L'Oltrepò, si sa, è la patria della maggiore parte delle uve Pinot prodotte in Italia, materia prima indispensabile per la spumentizzazione: «La quantità è normale, quindi inferiore a quella dello scorso anno, ma la qualità è forse migliore, specie per il Pinot grigio. La media dei prezzi si aggira sulle 68.000 lire al quintale, dodici in meno del record 'storico' registrato nella scorsa ven-

demmia. Anche il Riesling ha pagato l'eccessiva impennata dei prezzi del 1979: ha spuntato 44.000 lire contro le 58.000 di dodici mesi fa e le 36.000 del 1978».

Altri dati li comunica Maurizio Zanella, il giovane e dinamico autore del «Ca' del bosco», un ottimo «Champenoise» della Franciacorta del Bresciano: «In Franciacorta la produzione è sui livelli normali. La qualità è buona: ottime le uve di Pinot bianco che hanno reso al vignaiuolo dalle 60 alle 70.000 lire il quintale».

Ma queste sono uve «pregiate»: il polso vero del mercato si potrà tastare quando si vendemmeranno quelle nere, Barbera, Uva rara, Bonarda, Dolcetto e Nebbiolo. Soltanto allora, cioè molto dopo il 15 di ottobre (quest'anno la stagione è mediamente in ritardo di 15-20 giorni, in tutta Italia), sapremo se l'Italia dei vini sarà in grado di uscire dal tunnel della crisi, da sola o con le stampelle degli interventi governativi e comunitari.

Anche in relazione a questo problema è bene chiarire i termini di una polemica in corso. A quanto sembra un mio articolo apparso su questo giornale a fine agosto ha fatto imbe-

stiale alcuni produttori del Lazio semplicemente perché trattava del grave fenomeno della sofisticazione dei vini.

A parte il fatto che la Francia ha le sue gatte da pelare con i ricorrenti scandali del «Bordeaux» (uno di questi, alcuni anni fa, segnò l'inizio del declino delle vendite dei vini francesi negli Stati Uniti, a tutto vantaggio dei nostri vini in piena ascesa), la levata di scudi dimostra che si sta finalmente generalizzando la convinzione che i vini falsi e sofisticati, prodotti soprattutto in Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna, costituiscono un gravissimo pericolo per quello «buono e autentico». Ed è giusta, quindi, la reazione di quei produttori che, imbottigliando vino autentico, si sentono minacciati.

Un esempio: lo scorso anno la regione Piemonte ha stanziato circa mezzo miliardo per una campagna a favore del Barbera «Doc», sulla grande stampa, sui periodici specializzati, alle televisioni private e sui muri di tutte le città del nord. Risultato: il Barbera autentico è rimasto nelle cantine, pressoché invenduto, mentre hanno furoreggiato vinacci qualsiasi, etichettati come

Barbera, di dubbia provenienza e a buon prezzo. Si può essere certi che quel «Barbera» è simile a quello che quotidianamente si «fabbrica» in alcuni «stabilimenti enologici» del Piemonte e che viene piazzato sul mercato a 170 lire il litro!

Non si arrabbino, quindi, i produttori. Se la loro coscienza è a posto, ben vengano le denunce contro i sofisticatori, quelli «veri» dico, non quelli che arricchiscono il vino con qualche chilo di zucchero nelle annate scarse di babo. Lo zuccheraggio è innocuo, anche se proibito dalla legge in Italia, ma permesso in Francia e in Germania. E' il vino «chimico» che spaventa perché non lo si riconosce come tale, fa male alla salute e per di più, costando poco, scardina i delicati equilibri della domanda e dell'offerta.

Ne erano ben consci i vignaiuoli che da tutto il Piemonte sono scesi ad Asti nei giorni delle «douja d'or», bloccando per un giorno l'intera città. Protestavano contro la latitanza degli organi governativi, ma soprattutto contro i vini «artificiali» che costituiscono un pericolo mortale per il loro lavoro, per la loro stessa sopravvivenza di agricoltori.