

Prima il gelo, poi il gran caldo. Eppure per alcuni vini gli esperti annunciano un'annata eccezionale

Viaggio nell'impero di Bacco

Ecco croci e delizie della vendemmia '85

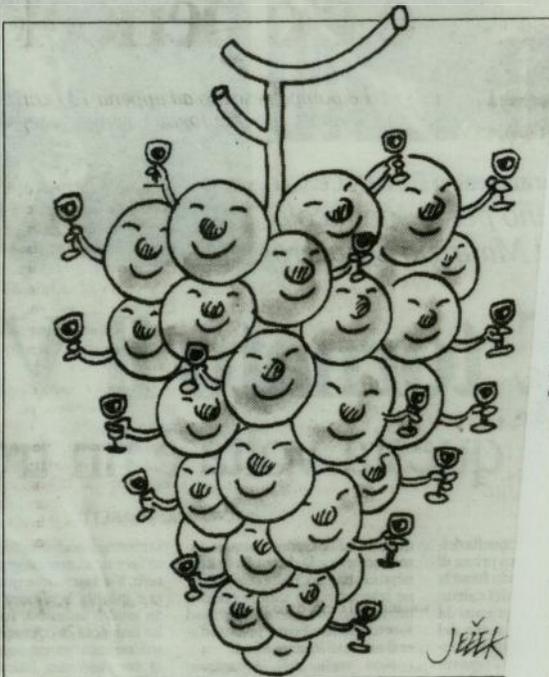
di GIANNI MURA

MILANO — Con le uve bianche, i vignaioli hanno già finito. Con le rosse, stanno vendemmiano o, al sud, aspettando ancora qualche giorno. E' stata un'annata molto singolare, avversata prima dal gelo poi dal grande caldo: eppure dovrebbe essere, in bottiglia, molto positiva. Secondo Ezio Rivella, presidente degli enotecnici italiani e amministratore delegato di Villa Banfi, «sarà una delle migliori del dopoguerra, meglio del '71 e del '78, al livello del '57 e del '64; e ci voleva proprio, a questo punto».

In effetti, lo scandalo dell'antigelo, anche se i produttori italiani ne sono usciti a fronte alta, ha dato un brutto colpo all'immagine del vino. E, parlando di vino, si affrontano realtà che molti ignorano: le province di Trapani e di Ravenna producono ciascuna più vino di tutto quanto il Piemonte, per esempio. E poi c'è la realtà del vino di grande classe, che tiene testa a certi Châteaux, e quella del vino da supermarket. Luigi Cecchi, presidente dell'Uiv (Unione italiana vini, che rappresenta grandi e piccoli produttori) inquadra così la situazione: «L'annata '85 ver-

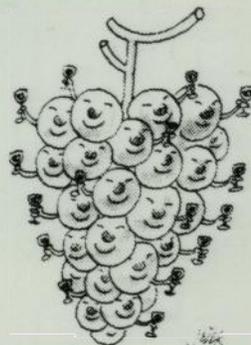
ricordata per i gravi danni del gelo invernale che ha colpito i vigneti di pianura in Emilia-Romagna e nel Veneto. La siccità estiva ha poi contribuito alla riduzione della quantità del raccolto specie nelle regioni meridionali. Il quadro complessivo della previsione nazionale porta a considerare una flessione media prevista attorno al 7-8%, con un quantitativo che non dovrebbe superare i 65 milioni di ettolitri. Le premesse qualitative sono assai buone per l'integrità delle uve. La gradazione alcolica sarà certamente superiore a quella dell'84. Una vendemmia scarsa, dunque, ma buona la qualità. L'aumento dei prezzi delle uve dovrebbe portare ad uno spostamento dei prezzi di listino del vino di oltre il 10%».

Secondo Luigi Veronelli, «sarà memorabile, a patto che la sappiano vinificare. Le uve sono bellissime, ma difficili da trattare. Il rischio è che ne escano vini sbilanciati. Di sicuro, vedo solo dei Nebbioli grandiosi». Dalla Val d'Aosta alla Sicilia, abbiamo intervistato gli addetti ai lavori (produttori, enotecnici, sommeliers) chiedendo il punto della situazione, oltre a una previsione sulla qualità.



Lombardia

Dall'Oltrepò il duca Antonio Denari (cant. sociale La Versa, presidente dell'istituto spumante classico italiano): «Direi che siamo più sull'ottimo che sul buono. L'Oltrepò, coi suoi 240 mila quintali annui, è ormai il più grosso serbatoio di Pinot nero d'Europa, dopo la Champagne. Lo si vende a 75 mila lire al quintale, come nell'84. Per gli spumantisti è stato un anno di riflessione, con leggere cadute di vendita, ma da Ferragosto in qua si notano segni di ripresa. I vini-base per lo spumante ma anche gli altri sono di buon equilibrio e splendida qualità».



Dalla Franciacorta Maurizio Zanella (Ca' del Bosco): «La miglior vendemmia degli ultimi dieci anni, meravigliosa, ma difficile. Ci sono uve così ricche di sostanze, umori, colori, che è facile sbagliare. E' come con quelle donne belle, troppo belle: hai la sensazione che qualunque cosa tu dica o faccia, non ci prendi».

Dalla Valtellina Claudio Intorini (Enologica, Sondrio): «Sulle nostre terrazze l'acqua non è mai mancata, abbiamo un aumento quantitativo rispetto all'84 e una qualità sicuramente ottima. Penso che l'85 sarà sui livelli del '78».

