

tura, sani: nel complesso superiori alla vendemmia 1991. In conclusione, possiamo giudicare la vendemmia 1992 sufficientemente buona, con punte di qualità più che buona.

- Nella vendemmia 1992 Fontanafredda ha vinificato oltre 65.000 quintali di uva, in parte prodotta nei vigneti di proprietà e per il rimanente acquistata da oltre 600 viticoltori che producono per l'Azienda.

Gaja: «Viva il 1993! (ma non mancheranno vini ottimi)»



L'obiettivo ha colto Angelo Gaja mentre consulta il catalogo dei vini messi all'asta da Sotheby's all'ultimo VinItaly

21 settembre

La vendemmia si è iniziata con dieci giorni di ritardo rispetto a quella del '91. Le varietà precoci presentavano, assai più del Nebbiolo, una certa disegualianza nella maturazione. Per fare della qualità, queste varietà sono state raccolte in due o tre passaggi; e non si è trattato certamente di una delle imprese più facili.

I Nebbioli si presentavano in buone condizioni, con grappoli rigogliosi, un poco gonfi per la molta acqua che si era accumulata nel terreno per le piogge di giugno e luglio. Per fare un buon raccolto, occorre che faccia bel tempo sino a fine ottobre. Necessita che le uve si «asciughino» perdendo acqua e aumentando la concentrazione.

La speranza non è pura utopia: in Piemonte il bel tempo durò per tutta la vendemmia già nella strepitosa annata del 1989. Perché non augurarci che il fenomeno si possa ripetere?

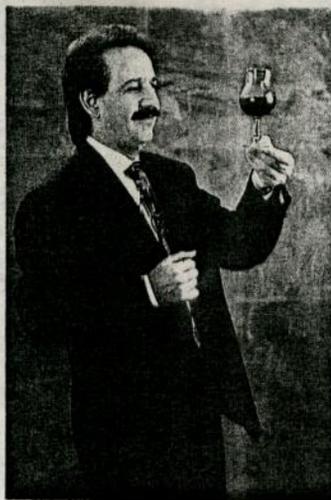
13 ottobre

Alcuni giorni dopo, il 13 ottobre, Angelo Gaja ci ha inviato questo successivo fax: «È piovuto a dritto sui nostri vigneti. È stata una vendemmia sofferta, durante la quale si sono alternate deboli speranze a cocenti delusioni. Non mancheranno dei vini anche ottimi, ma solamente per le uve raccolte prima del cattivo tempo. Per il resto piogge e nebbie sono riuscite ad oscurare i riflettori. Viva la vendemmia 1993!».

Terre da Vino: «La selezione è sempre la miglior medicina»

1 ottobre

L'annata è stata particolarmente piovosa, soprattutto nel periodo primaverile, e questo ha provocato un leggero ritardo vegetativo. Le malattie nel vigneto sono state sempre sotto controllo e ci attendevamo una vendemmia abbondante di qualità media. Il riscontro sulla prima parte del raccolto è leggermente diverso: la quantità è di poco inferiore allo scorso anno e la qualità molto altalenante, con partite mediocri ed altre medio-alte; per questo motivo abbiamo concentrato i nostri sforzi sulla selezione



Piero Quadrumolo, direttore generale di Terre da Vino, valuta accuratamente uno dei suoi vini

delle uve che, come sempre, è la medicina migliore.

Il nostro vino 1992 sarà diverso per tipologie e in particolare i vini bianchi saranno di gradazione leggermente inferiore, molto fruttati, con buona acidità ma con minor struttura. Insomma, vini da bere nell'annata, non eccessivamente importanti ma più graditi al grande pubblico.

Lo stesso discorso vale per i vini rossi giovani, mentre per i vini da invecchiamento è ancora troppo presto per fare una previsione.

- La Terre da Vino di Moriondo (Torino) ha lavorato in azienda circa 30 mila quintali di uve bianche e rosse usufruendo delle cantine dislocate nelle varie zone di produzione.

LOMBARDIA

Cà del Bosco: «Annata decisamente ottima»

27 ottobre

Nell'annata agraria 1991-'92, dopo un inizio di stagione nella norma, il mese di maggio è trascorso con elevato soleggiamento e temperature (minime e massime) nettamente superiori alla media. Ciò ha comportato una veloce crescita dei germogli, un discreto anticipo nelle date di fioritura ed un eccessivo carico di produzione.

Giugno è trascorso, viceversa, con temperature basse ed elevata piovosità. Tali condizioni si sono protratte fino a circa metà luglio, determinando una forte pressione ed aggressività delle malattie crittogamiche.



Una bella immagine di Maurizio Zanella abbracciato alle sue barrique

Solo con l'inizio del mese di agosto le viti hanno risentito di una leggera e benefica carenza idrica, consentendo anche la vendemmia delle uve bianche e delle uve rosse precoci (Pinot nero e Merlot) in condizioni ottimali.

Dal 25 settembre in poi il maltempo ha invece ostacolato le ultime fasi del processo di maturazione.

Le uve di Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero e Merlot presentavano una condizione sanitaria eccellente. I dati analitici principali: zuccheri, acido malico, acido tartarico e pH erano estremamente equilibrati. La quantità più che soddisfacente (+ 15% rispetto all'annata '91). Per quanto riguarda invece le altre uve rosse, lo stato sanitario non era ottimale (attacchi di muffe soprattutto sulla Barbera). I dati analitici non sono stati soddisfacenti, anche se nella norma. La quantità di uva raccolta è stata pressoché uguale a quella dell'annata '91, tenendo presente però che almeno il 20% è stato scartato in vigna.

Abbiamo raccolto 4.800 q.li di uve bianche e 1.600 q.li di uve rosse.

La base del Franciacorta Vsqprd ha tutte le carte in regola per garantire, dopo la fermentazione in bottiglia, un prodotto di ottima qualità, così pure sarà per il Bianco di Franciacorta e il Pinero. Ritengo che ci troviamo di fronte a un'ottima annata.

Per quanto riguarda gli altri vini (Rossò di Franciacorta e Maurizio Zanella) il millesimo '92 non potrà essere sicuramente annoverato fra le grandi annate: saranno vini di buona qualità, ma non da conservare a lungo.

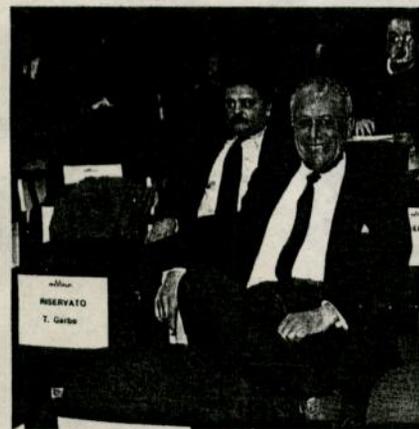
La Versa: «Il millesimo solo per Pinot e Chardonnay»

20 ottobre

La vendemmia La Versa si è iniziata l'11 settembre con le uve Pinot e Chardonnay che, entrambe favorite dal bel tempo, sono risultate di buona qualità. Meno fortunate, a causa del successivo andamento stagionale, le uve Riesling e Moscato, raccolte a partire dal 24 settembre e un poco degradate dalla pioggia. La qualità è apparsa discreta.

È seguita, dal 5 ottobre in avanti, la raccolta delle uve rosse Barbera e Bonarda: le insistenti piogge hanno gonfiato le uve con inevitabili danni per la qualità. A conclusione della vendemmia (oggi, 20 ottobre) prevediamo la realizzazione del «millesimo» solo per i vini con base Pinot e Chardonnay.

● Nei 1200 ettari di vigneti lavorati da 700 vignaioli-soci, la Cantina La Versa di Santa Maria della Versa, nell'Oltrepò pavese, ha lavorato i seguenti quantitativi di uve: Pinot nero 34.961 quintali, Pinot grigio 2.951 quintali, Chardonnay 4.535 quintali, Riesling italico e renano 14.366 quintali, Barbera e Bonarda 19.630 quintali, Moscato 20.436 quintali. Un totale di 101.768 quintali.



Il duca Antonio Denari, presidente della Cantina La Versa, risponde con un sorriso all'invito del fotografo

Triacca: «Lo Sfurzat sarà il nostro orgoglio»

8 ottobre

In Valtellina le condizioni climatiche durante la fase vegetativa della vite sono state ottimali e le uve hanno raggiunto una buona maturazione. Le abbondanti piogge di inizio ottobre ci hanno costretto ad eseguire la raccolta in due tempi; operazione onerosa, ma senza dubbio vantaggiosa.

Un adeguato dirado, esteso anche ai conferenti abituali della nostra azienda, ha certamente elevato lo standard qualitativo del prodotto; alla svinatura, infatti, i vini presentano un buon colore, profumi intensi, buona tipicità e struttura.

Particolare pregio hanno i vini della nostra selezione clonale, che sempre più dimostrano complessità e razza, specialmente se da vendemmia tardiva. Negli ultimi anni, la produzione dello Sfurzato, la punta di diamante della produzione valtellinese, riveste sempre maggiore importanza; le uve ancora in fruttai sono sanissime ed il vino che ne ricaveremo sarà senza dubbio l'orgoglio della nostra casa.

● La Casa vinicola Triacca è proprietaria di 42 ettari di vigneti in Valtellina ed è inoltre convenzionata con altre aziende locali. Quest'anno ha vinificato circa 15 mila quintali di uve.



Domenico Triacca impegnato nella degustazione di uno dei suoi vini

VENETO

Bolla: «Molta selezione Risultato: buon millesimo»

23 ottobre

Ogni vendemmia fa storia a sé, e questa sarà ricordata per l'inclemenza delle condizioni meteorologiche che l'hanno accompagnata.

La vite ha reagito alle persistenti piogge nei mesi di giugno, luglio ed al successivo periodo di siccità e caldo torrido nei mesi di agosto-settembre in modo imprevisto, con una resa in qualità superiore ad ogni aspettativa accompagnata da lieve diminuzione di grado.

Nella zona del Soave si è verificato un aumento quantitativo del 15-20%: è da segnalare però la decisione della Regione Veneto di ridurre del 20% la resa per ettaro del Soave Doc (escluso quindi il classico) il che ha consentito una selezione delle uve al fine di una migliore qualità del prodotto finale.

È prematuro dare un giudizio sul prodotto che si presume comunque buono.



Paolo Montresor controlla la qualità dell'uva appena vendemmiata

chiamo nei nostri vigneti di proprietà. Particolarmente sono entusiasta del raccolto dell'Azienda agricola «Corte Quaiara» nella zona del Custoza.

Le uve che raccogliamo nei nostri tenimenti sono quelle tradizionali coltivate nella provincia di Verona. Vendemmiamo inoltre da più di dieci anni uve di Chardonnay e Cabernet Sauvignon per i nostri crus. La raccolta è fatta tutta a mano in cassette.

In considerazione della qualità delle uve, con equilibrio di acidità e zuccheri, penso che il mio vino millesimo 1992 sarà ottimo.

● La Cantine Giacomo Montresor di Verona hanno pigiato quest'anno circa 12 mila quintali di uve.

Pasqua: «15 giorni a diradare, ma che uve!»

2 ottobre

Sia in viticoltura, sia nelle altre colture agricole del Veneto, nella prima parte della stagione la natura è stata assai prodiga: sole caldo a maggio, pioggia a giugno e poi molto caldo, accompagnato da salutari piogge che però, in alcune località, si son fatte attendere a lungo.

In particolare, nei nostri nuovi impianti abbiamo iniziato la raccolta ai primi di settembre con le uve Sauvignon; in seguito col Pinot grigio, con lo Chardonnay e col Cabernet Sauvignon. Tutte soddisfacenti come valori zuccherini, di acidità e pH.

Per ultima abbiamo raccolto la Corvina gentile, quest'ultima piantata nel '90 ed allevata con sistema Guyot semplice. Tutte le uve erano sanissime, con grappoli ben formati, abbastanza spargoli; ne abbiamo ricavato mosti di buona gradazione e struttura.

Negli impianti tradizionali di Corvina, Rondinella e Molinara, invece, mai come quest'anno si era reso necessario il diradamento dei grappoli. Basti dire che abbiamo impiegato 15 giornate lavorative con 4 persone, solamente per



Carlo Pasqua brinda con uno dei suoi vini al ristorante «Italie Grande Carte» al Vinexpo di Bordeaux

diradare circa 15 ettari di vigneto. Però il risultato è stato premiante, in quanto abbiamo raccolto uve ben migliori della media e soprattutto sane. In conclusione; il nostro millesimo '92 sarà, per la maggioranza delle uve raccolte, molto buono.

● La Fratelli Pasqua di Verona ha lavorato circa 40 mila ettolitri nelle sue tre cantine di Verona, Casterna (Valpolicella) e Monteforte nella zona del Soave.

Sartori: «Vendemmia buona ma non certo eccezionale»



Pierumberto Sartori osserva con attenzione l'etichetta di un vino ad una recente cena di gala

8 ottobre

Ad una buona primavera per la vite ha fatto riscontro un giugno e una parte di luglio molto piovosi, seguiti da un agosto e un settembre molto caldi e con forte siccità. Tale andamento climatico non ha però influito sulla vegetazione e alla vigilia della vendemmia l'uva si presentava in buono stato.

In linea di massima, le caratteristiche del raccolto sono state buone, con aumento di circa il 15 per cento rispetto al '91. Le uve erano però di un grado zuccherino (Babo) al disotto della media. Quindi, millesimo '92 buono ma non eccezionale.

● La Casa vinicola Sartori di Negrar in Valpolicella ha pigiato quest'anno circa 14 mila quintali di uve.

Tommasi: «Con la potatura verde un Amarone senza problemi»



Dario Tommasi degusta un suo rosso appena spillato dalla botte

5 ottobre

Da anni perseguiamo la strada di potature molto severe e di totale abolizione delle concimazioni, in modo da ridurre drasticamente la produzione. Nonostante ciò, quest'anno abbiamo avuto una fioritura e un'allegagione eccezionali. Abbiamo pertanto dovuto intervenire con una



Pino e Pierfrancesco Bolla ad una recente presentazione dei vini dell'azienda

In *Valpolicella* e *Bardolino* si è verificato un aumento di produzione del 10-15% con conseguente lieve riduzione del grado zuccherino. Grazie alla scelta vendemmiale effettuata da parecchi viticoltori ed al declassamento di uve «non atte» attuato dai vinificatori in base ad un accordo interprofessionale, la qualità del prodotto si può presumere buona.

In base ad un programma pluriennale, sviluppato dalla Fondazione Bolla, è stata data una continua assistenza ai 260 viticoltori conferenti, accompagnata da visite a vigneti specializzati con lo scopo di indurre i viticoltori ad attuare nuove forme di allevamento della vite finalizzate a migliori qualità: effetti positivi si sono avuti anche da questo intervento.

● La Bolla ha vinificato nelle proprie cantine q.li 70.000 di uva per la produzione del Soave Classico e Valpolicella Classico.

Masi: «Annata davvero strana E il primo giorno di vendemmia...»

8 ottobre

Ancora un'annata strana dal punto di vista meteorologico in cui peraltro le fasi viticole di potatura, germogliamento e fioritura sono state favorite e anticipate per effetto di buone condizioni climatiche. Infatti fino a maggio la piovosità è stata scarsa e la temperatura favorevole. In giugno invece abbiamo avuto delle piogge insistenti e abbassamenti di temperatura che hanno ritardato l'estate al 10 di luglio. Il lungo periodo caldo e siccitoso ha creato alcune difficoltà, in particolare per i vigneti giovani delle zone collinari del Soave, mentre nelle colline di Bardolino abbiamo dovuto ricorrere ad irrigazione di soccorso.

Tutte le varietà veronesi, rosse e bianche, hanno presentato un'abbondante produzione favorita anche da una notevole fertilità delle gemme. È stato necessario diradare a partire dalla seconda quindicina di luglio, asportando in



Sandro Boscaini, presidente della Masi, dà istruzioni ad un trattorista durante la vendemmia

certi casi fino al 40 per cento dei grappoli. Era atteso un raccolto di ottima qualità in leggero anticipo. Purtroppo «al tempo non si comanda»: puntuale il 28 settembre, giorno deputato per l'inizio della vendemmia, è arrivata la pioggia e per di più incessante e abbondante, consentendo solo sporadici periodi di raccolta. Quella che si pensava una grande annata, si è così ridimensionata.

Comunque le uve in generale hanno un grado zuccherino buono e una acidità sufficiente. La sanità e il colore sono ottimi. I vini bianchi, nel nostro caso il Colbaràga, Soave Classico e Masianico, sono buoni, in particolare quelli delle prime uve raccolte.

Ci aspettiamo un Valpolicella Classico, un Serègo Alighieri e un Bardolino Classico con grado alcolico nella media, e con buoni profumi. Si noterà sicuramente una diversità tra i vini delle prime uve raccolte e quelli invece delle uve rese gonfie dalla pioggia.

Le uve a riposo sono state ridimensionate in quantità da una severa selezione e sono in stato ottimale: per quanto ci riguarda, avremo molto meno Amarone e Recioto degli anni precedenti. Per questi vini è prematuro dare una stima in quanto la situazione meteorologica del periodo di appassimento è altrettanto determinante ai fini della qualità del prodotto quanto lo stato delle uve.

● La Masi di Sant'Ambrogio di Valpolicella gestisce circa 130 ettari di vigneto: globalmente vinifica, nella propria cantina e in quelle dei conti Serègo Alighieri in Valpolicella, nonché quelle in Bardolino e Soave, circa 6000 quintali di uva della Valpolicella classica, 3000 di Soave classico e 2200 di Bardolino. Le uve in appassimento da cui ricaveremo Amarone, Recioto e Campofiorin, sono 1500 quintali circa.

Montesor: «Sono entusiasta del Custozza e degli altri cru»

29 settembre

Sono soddisfatto della vendemmia di quest'anno. Le uve della tenuta di Cavalcaselle e dell'altra tenuta «La Mandolara» sono risultate sanissime con buona gradazione. La quantità è normale, in conseguenza della riduzione delle gemme e della potatura verde che da sempre prati-

Un momento della vendemmia di uve rosse a Termeno (Bolzano). L'uva è raccolta delicatamente a mano e trasportata in cassette alla cantina



«potatura verde», in modo particolare nei vigneti di collina per le uve destinate all'Amarone e alle selezioni particolari.

Le uve raccolte rispecchiano fedelmente quanto richiesto dai vari disciplinari e hanno evidenziato buona gradazione e molta salubrità. Dall'accurata vinificazione ci aspettiamo vini di qualità buona - ottima, con qualche partita eccezionale, tratta dai nostri vigneti - crus destinati a produrre vini di selezione.

● Oltre ai 4500 quintali di uve provenienti dalla nostra azienda di Pedemonte, ne lavoriamo altri 4500, solo provenienti dalle zone classiche. Gli agricoltori sono a noi legati da patti di estrema correttezza ed essi lavorano in base a nostre ben chiare direttive. Altri 1000 quintali riguardano uve destinate alla produzione dell'Amarone. Vengono accolte nei granai della nostra azienda, appositamente costruiti per questa importante fase di appassimento delle uve migliori.

Torresella: «Qualità fra il medio e il medio-alto»



Fabrizio Guerrini, amministratore delegato della Torresella, offre un assaggio dei suoi vini ad alcuni operatori giapponesi al wine-tasting di Tokio dello scorso anno

7 ottobre

Nella zona a Doc Lison Pramaggiore si è avuto un andamento climatico positivo per tutto l'arco dell'anno.

Le uve sono risultate molto sane. La gradazione zuccherina è leggermente inferiore a quella registrata nel 1991. È stato inoltre constatato un lieve abbassamento dell'acidità.

Dato il buon andamento climatico, la quantità complessiva di uva vendemmiata è stata circa il 20 per cento in più rispetto al 1991. In complesso, l'uva lavorata nella nostra cantina di Portogruaro ammonta a 16 mila quintali.

I vini saranno di qualità media, medio-alta, profumati e di buona struttura. I vini rossi saranno anch'essi di qualità medio-alta.

TRENTINO-ALTO ADIGE

Càvit: «Alla ribalta bianchi e Teroldego»

24 settembre

Se la vendemmia presenta condizioni particolarmente positive sia per la quantità sia per la qualità, le difficoltà invece che si prospettano per il mercato sembrano essere maggiori. Infatti l'aumento della produzione d'uva da vino, valutabile in circa il 15%, sia a livello locale che nazionale

Giacinto Giacomini, direttore generale della Càvit, ritratto nel suo ufficio in un momento di pausa



rispetto alla scorsa annata, verrà a gravare ulteriormente sulle giacenze già pesanti e quindi ad accrescere il quantitativo di vino avviato alla distillazione. Purtroppo, come è noto, questa situazione verrà a colpire in maniera indiscriminata qualsiasi tipo di prodotto dal meno al più qualificato in quanto tiene conto solo delle produzioni per ettaro e non delle caratteristiche del prodotto stesso.

Per quanto riguarda le caratteristiche qualitative delle uve, si sono verificate delle situazioni molto diverse da zona a zona in quanto in molti casi le temperature medie particolarmente elevate del mese di agosto hanno creato qualche squilibrio a livello di grappolo, soprattutto per le varietà a frutto bianco, ed in taluni casi la bassa acidità e la ridotta concentrazione zuccherina delle uve non sempre sono dipese da una elevata produzione per ettaro, in quanto la qualità è stata spesso penalizzata dalle elevate temperature e dalla scarsa disponibilità idrica.

Di questa situazione ha sofferto particolarmente la bassa collina, cioè quell'ambiente viticolo che risulta essere più classico e tradizionale per la coltura della vite, mentre le uve con migliore qualità si sono avute nelle colline medio-alte ed in fondovalle, dove si sono verificati minori problemi di stress idrico.

Fra le diverse varietà a frutto bianco il maggiore incremento produttivo si è avuto per il Müller Thurgau poiché le rese per ettaro sono state più elevate, mentre le altre hanno avuto dei livelli produttivi più equilibrati. Si è manifestata rispetto al 1991 infatti la tendenza sia per vigneti a Chardonnay che a Pinot grigio, che hanno raggiunto i 6/7 anni di vita, una graduale riduzione della produzione per la presenza di grappoli di minori dimensioni.

Per quanto riguarda le varietà a frutto rosso, buona è la produzione del Teroldego con una quantità superiore rispetto alla scorsa annata, che era stata caratterizzata da gravi grandinate soprattutto nelle zone più tipiche. Anche i Cabernet ed il Merlot presentano delle buone condizioni con grappoli spargoli ed ottima gradazione zuccherina ed un'acidità equilibrata. La produzione del Marzemino è decisamente superiore alla media con una quantità del 30% superiore rispetto al 1991, così dicasi anche per il Lagrein.

Colterenzio: «Questa annata premia l'uomo, non il tempo»

6 ottobre

L'andamento climatico dell'annata '92 è stato buono e caratterizzato da un'estate prolungata e calda; questo ha permesso di ottenere una buona maturazione delle uve anche se, per motivi climatici, si è dovuto anticipare leggermente la vendemmia per raccogliere uve sane e quindi adatte a produrre vini di pregio.

In vigneto abbiamo eseguito una rigida ed impegnativa selezione delle uve, spinta ad ottenere vini di grande qualità, caratteristica ormai indispensabile per rimanere in un mer-



Splendidi vigneti nella zona del Beaujolais. La vendemmia 1992 è stata dappertutto abbondante, nonostante grandine e forti temporali

Francia: la situazione nelle zone principali

Annata «strana», come in Italia, ma generalmente buona

Dopo tre annate caratterizzate da una forte siccità, gli scorsi mesi di giugno e luglio hanno visto scatenarsi sulla quasi totalità del territorio francese temporali e forti cadute di grandine, a volte di sorprendenti dimensioni (nella regione di Bordeaux, fortemente colpita, soprattutto nella zona dell'Entre-Deux-Mers, un viticoltore ha raccolto un «chicco» di grandine... di oltre mezzo chilo), che hanno provocato lo sviluppo di malattie crittogamiche, come peronospora e botrite. Ecco, in breve, gli elementi più importanti che hanno influenzato i mesi capitali che hanno preceduto la vendemmia 1992. Nonostante questi incidenti di percorso, la vendemmia è stata dappertutto abbondante, sul livello quantitativo del 1990. All'inizio di agosto, forti cadute di grandine hanno provocato seri danni nella regione di Bordeaux, questa volta nel Médoc, e nel Midi, soprattutto nell'Aude e nell'Hérault.

Vediamo ora i risultati regione per regione:

► **Valle della Loira** - Fioritura precoce, eccellente stato sanitario, nonostante gli attacchi di botrite, raccolto assai soddisfacente in qualità e quantità, anche in zone come la Turenna (Gamay, Chinon e Bourgueil) e la regione di Nantes (Muscadet), che hanno subito seri danni in primavera e all'inizio dell'estate.

► **Borgogna e Giura** - La fioritura è avvenuta in buone condizioni e le temperature elevate del mese di giugno hanno permesso un buono sviluppo; temporali e piogge non hanno avuto effetti troppo gravi, a parte l'apparizione, in certe zone, di peronospora e oidio che hanno reso necessari trattamenti adeguati. In Borgogna è stata anche rilevata un po' di colatura, ma nonostante tutto il raccolto è stato abbondante e di buona qualità.

► **Champagne** - Ancora un buon raccolto, che non mancherà di provocare

problemi in una regione che attraversa una seria crisi provocata da un importante calo delle vendite e un eccesso di stock nelle cantine. Il raccolto '92 corrisponde infatti all'equivalente di 270/280 milioni di bottiglie, contro i 245 dello scorso anno, nonostante le severe misure di limitazione di resa e una rigorosa selezione dei grappoli, che in Champagne sono obbligatoriamente raccolti a mano. Da segnalare un'importante diminuzione del prezzo dell'uva, che quest'anno è sceso a 24F. (contro 30 lo scorso anno), ai quali vanno aggiunti i premi convenuti tra viticoltori e compratori. Questo prezzo indicativo si riferisce ai cru classificati al 100%. Questa situazione fa prevedere una stabilità dei prezzi per il 1993.

► **Rodano e Alpi** - La fioritura è stata molto disordinata nelle differenti zone a causa delle precipitazioni di giugno, un po' di colatura sul Grenache e qualche attacco di botrite, che hanno provocato danni calcolati, nelle zone più colpite, al 20-30% della produzione totale. Anche la peronospora ha fatto qui e là la sua apparizione, ma ciò non ha impedito un buon raccolto in qualità e quantità.

► **Gironda** - La fioritura è stata seriamente ritardata da una forte pluviometria e da temperature piuttosto basse in primavera e estate e, con il ritorno del calore, verso metà luglio, si è sviluppata in molte zone della putrefazione grigia che ha imposto seri trattamenti. Forti temporali e cadute di grandine si sono succeduti tra maggio e agosto, in particolare l'8 e il 9 di agosto, che hanno colpito circa 1.000 ettari e provocato la perdita di circa il 25% del raccolto della prestigiosa Denominazione Margaux. Il raccolto è stato dunque medio in rapporto alle annate precedenti.

► **Alsazia** - La fioritura è avvenuta in buone condizioni, ma le alte temperature registrate nei mesi di luglio

e agosto, accompagnate da una relativa siccità, hanno frenato lo sviluppo dei grappoli. In autunno la situazione è un po' migliorata, ma il tempo è rimasto piuttosto secco. Il raccolto è stato dunque inferiore, in quantità, a quello degli anni precedenti, ma la qualità si annuncia buona.

► **Midi-Pirenei** - Pluviometria importante con temporali e grandine e temperature piuttosto basse in giugno che hanno provocato un ritardo della fioritura. Sono stati segnalati focolai di botrite, colatura e peronospora, soprattutto su due particolari vitigni: Malbec e Tannat. Il raccolto è stato tuttavia buono, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.

► **Languedoc-Roussillon** - Nonostante una temperatura troppo alta per la stagione, che si è sviluppata nel mese di maggio, e importanti precipitazioni in giugno, la fioritura ha avuto luogo in buone condizioni. All'inizio dell'estate sono stati anche segnalati attacchi di peronospora, oidio e botritis. Verso il 10 agosto un caldo eccessivo e forti temporali hanno provocato seri danni nell'Aude e nell'Hérault, in particolare nell'Alto Minervois, una zona ad alto rendimento, Saint-Chinian e Corbières, dove l'80 se non il 100% dei 7.000 ettari che circondano la cittadina di Lézignan sono stati sinistrati. Raccolto molto ridotto, dunque, e qualità media.

► **Provenza-Costa Azzurra** - Mese di giugno piovoso e a tendenza temporalesca con precipitazioni di grandine che non hanno tuttavia provocato danni troppo gravi. Ciò malgrado la fioritura si è sviluppata piuttosto bene, anche se oidio, peronospora e botritis hanno attaccato la vigna in numerose località, ma si è intervenuti per tempo coi trattamenti. Si prevede una buona qualità e la quantità è più o meno uguale a quella del 1989.

Mino Colao



Luis Raifer, presidente della Cantina di Colterenzio, con alcuni vini prodotti dall'azienda

cato difficile e ristretto. I primi assaggi e i dati analitici ci confermano la qualità dei mosti e dei futuri vini; essi infatti sono dotati di una buona acidità, buona struttura e grado alcolico sufficiente. Il Traminer risulta essere molto buono, aromatico, con grandi profumi, così come si presentano freschi ed intensi gli Chardonnay ed i Sauvignon. Rispetto all'annata '91 ci sembrano vini più importanti e ricchi.

Per quanto riguarda i vini rossi, la vendemmia del Pinot nero, raccolto prima delle piogge, si è rilevata di buona qualità e meno abbondante rispetto alle previsioni. Per gli altri vini rossi si presenta un'annata particolarmente impegnativa sotto il profilo della selezione delle uve e dei criteri di vinificazione adottati in cantina dall'enologo.

La qualità non si può aggiungere; si riesce solo a tradurre in profumi e gusti le microstrutture che si sono accumulate in vigna grazie all'azione sinergica tra terreno, clima e uomo.

È proprio in un'annata come questa, «difficile», che si fa largo il vero viticoltore: quello capace ha l'uva sana, integra, senza troppi residui antiparassitari, con una regolare produzione per ettaro e per ceppo e soprattutto uve che racchiudono buona qualità. Annate come il '92 non premiano il terreno, non possono di certo premiare il tempo, annate come il '92 premiano l'uomo.

● La Colterenzio, Cantina produttori, con sede a Giralan-Cornaiano, in provincia di Bolzano, dispone di 420 ettari di vigneti, ubicati in zone molto vocate. Quest'anno il raccolto si aggirerà sui 45 mila q.li di uve, di cui il 40 per cento bianche ed il 60 per cento rosse.

Hofstätter:

«...annata
più "leggera"
ma più beverina»



Paolo Foradori, titolare della Hofstätter, assaggia uno dei suoi prodotti

23 ottobre

È noto in tutta Italia che il tempo ha fatto il capriccioso in lungo ed in largo. Ha fatto preoccupare e disperare vignaioli e cantinieri. In Alto Adige, il freddo calato dai monti sovrastanti nelle ore notturne ha frenato notevol-

mente il formarsi di muffe sulle uve. Per nessuno è stato facile decidere il momento di vendemmiare ma io credo di aver agito tempestivamente ed al momento giusto. Se davvero è così il risultato mi darà ragione.

In complesso sono stato fortunato: anche la grandine mi è passata lontano e grazie ad una buona potatura a secco ed a verde, nonché al dirado dei grappoli di luglio, le uve si sono mantenute in buono stato vegetativo. Il risultato migliore l'ho constatato negli impianti intensivi a Guyot perché più ventilati ed esposti ai raggi del sole.

A proposito non avete mai osservato l'uva che si matura, allo spuntare del sole? Vi consiglio di vivere una simile bella esperienza!

Non mi sono allontanato da quanto prodotto lo scorso anno. Se si vuole produrre qualità ogni aumento sarebbe negativo. Inoltre io ho introdotto nei miei vigneti il «mio» metodo di guidare la produzione in modo creativo per ricavarne il meglio.

I vini, pur non fenomenali dal punto di vista classico, rispecchieranno nella loro peculiarità quest'annata «pazzerella». I bianchi di Villa Barthenau e del Kolbenhof sono entrati in cantina sani. Pure il Pinot nero ha avuto il suo posto d'onore senza tracce di muffe e con una gradazione zuccherina ottimale.

Non sono un veggente, pur tuttavia la sfera di cristallo fa intravedere che, nonostante tutto, i nostri consumatori potranno godersi anche questa annata. Forse un po' più leggera, ma profumata e forse più beverina di qualche altra «grassa»!

Mezzacorona: «Serbevoli e armonici... siamo al meglio»



Fabio Rizzoli, presidente delle Cantine Mezzacorona, ripreso nel suo ufficio

5 ottobre

Nel 1992 le cose sono andate fin troppo bene per i bianchi; il buon andamento climatico ha favorito lo sviluppo della vigna generando un'abbondante produzione, controllata nel corso dell'anno con interventi di potatura verde e l'eliminazione dei grappoli in eccesso. La raccolta delle uve a frutto bianco ha fatto registrare un buon rapporto fra acidità e grado zuccherino con uve sane ed un incremento di produzione del 15% rispetto al 1991.

Le varietà rosse hanno invece risentito del clima caldo umido dell'ultimo periodo, però non è stata intaccata in modo sostanziale la qualità delle uve raccolte a tempo debito, mentre ne ha risentito la quantità.

● Comunque sia, vendemmia piuttosto abbondante: le Cantine Mezzacorona hanno lavorato oltre 200 mila quintali di uve, costituite in gran parte per le varietà bianche

dai vitigni Pinot grigio e Chardonnay e per le varietà rosse da Teroldego Rotaliano, Cabernet Sauvignon e Lagrein. La raccolta dei vitigni Pinot grigio, Chardonnay e Traminer aromatico garantisce un'ottima annata, con vini equilibrati, serbevoli, profumati, armonici nel corpo. Le uve rosse avranno anch'esse un millesimo '92: il Teroldego Rotaliano, di cui sono state vinificate delle ottime partite.

S. Margherita: «Qui a Caldaro bianchi di grande qualità»



Arrigo Marcer, vicepresidente della S. Margherita di Caldaro, nel suo studio

7 ottobre

L'andamento climatico in Trentino-Alto Adige è stato buono in tutto l'arco dell'anno: dopo un periodo di iniziale siccità, le providenziali precipitazioni hanno ristabilito l'equilibrio idrico. Nel complesso le uve sono risultate molto sane.

A ragion veduta, si può sicuramente prevedere un bianco di buona qualità, fruttato e di buona struttura. Sui rossi è ancora presto per fare previsioni. In ogni caso, il buon andamento climatico di gran parte della stagione ci ha consentito una quantità complessiva di uva vendemmiata di circa il 15 per cento in più rispetto al 1991.

● In totale, nella nostra cantina di Caldaro è stata stimata una lavorazione di 2.600 quintali.

Schwanburg: «Acidità e struttura ma per i rossi... aspettiamo»

7 ottobre

Anche se il tempo è stato caratterizzato da temperature medie molto basse nei mesi di giugno e luglio, lo sviluppo vegetativo delle uve si è svolto in modo prevalentemente normale. Le qualità primaticce, quali Pinot bian-



Dieter Rudolf Carli, titolare del Castello di Schwanburg, tra i suoi vigneti

co, Chardonnay, Pinot nero e Moscato rosa, sono giunte a maturazione in ritardo. Piuttosto norma le il decorso per le qualità tardive come Schiave e Cabernet.

I nostri vigneti sono stati risparmiati dalla grandine, così come dalle infestazioni dell'oidio, che prolifera con l'umidità. Grazie a una potatura rigorosa e mirata e allo sfoltimento l'equilibrio è stato assicurato.

La mia «profezia» per il 1992 è quindi la seguente: i vini bianchi saranno indubbiamente dotati di buon potenziale di acidità e di bella struttura, dovuti a uve sane, a limitate quantità di raccolto, e alla media altitudine delle vigne di Schwanburg.

Per i vini rossi non posso ancora anticipare un giudizio definitivo. Sono infatti divenuto più prudente, dopo la mia troppo generosa dichiarazione riferita all'anno scorso. Dissi allora che non avrei imbottigliato il Cabernet cru Castel Schwanburg 1991, elevato in carati e massima espressione della mia Cantina, ma che prevedevo almeno una buona riserva dello stesso vitigno. La realtà è che, a conti qualitativi fatti, Schwanburg non ha inteso immettere sul mercato alcuna riserva 1991. Qualora l'uva non corrisponda alle attese, non amiamo barare, quindi è meglio aspettare prima di emettere un giudizio completo.

● La Cantina Castello Schwanburg di Nalles, tra uve proprie ed uve conferite, elabora annualmente dai 6.500 ai 7.500 ettolitri di vino.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Angoris: «Profumi primari e buon equilibrio al gusto»



Luciano Locatelli, titolare della Tenuta di Angoris, all'ingresso dell'azienda

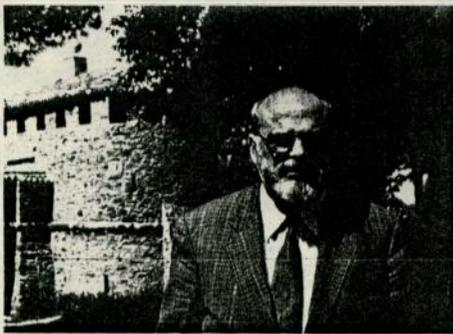
22 settembre

All'andamento piovoso e tendente al freddo, poco favorevole per la vigna, protrattosi fino a tutto giugno, è seguito un buon recupero, con caldo asciutto. Buona maturazione, con lieve anticipo, favorita dalle brevi piogge di inizio settembre.

Uve con gradazioni zuccherine sulla media, buone punte sui Pinot, tendenzialmente di acidità contenuta. Stato sanitario delle uve ottimo.

Probabile un vino con buoni profumi primari ed equilibrato al gusto, pronto già nella primavera, per le produzioni di pianura. Vini più strutturati e da attendere per le selezioni delle colline di Rocca Bernarda e nel Ronco Antico.

● La Tenuta Angoris di Cormons ha vinificato 10 mila quintali di uve, con moderato incremento sull'annata precedente.



Il conte Michele Formentini sullo sfondo del Castello di San Floriano

Formentini: «Bianchi di pregio e finalmente in giusta quantità»

8 ottobre

Dopo alcuni anni di produzioni ridotte, nel 1992 la vendemmia è rientrata nella normalità. Le uve bianche, sane e mature, daranno vini di gran pregio, poiché il sole, che ha caratterizzato gli ultimi mesi, ha consentito una perfetta maturazione ed una opportuna graduazione nella raccolta, per lo più anticipata, per ottenere un giusto equilibrio tra grado zuccherino ed acidità fissa.

Per le uve rosse si è adottata la tecnica tradizionale per moderato invecchiamento, sul quale si sta orientando il mercato, che fino a poco fa richiedeva rossi di pronta beva. Il Collio, noto soprattutto per i bianchi, produce anche i Merlot, Cabernet franc e Sauvignon di pregio.

Concludendo, giudico la vendemmia 1992 una annata favorevole per produrre vini di alta qualità.

● L'Antica azienda agricola dei conti Formentini di San Floriano del Collio, con 70 ettari di vigneto specializzato, produce all'incirca 500 mila bottiglie annue.

La Delizia: «Bellissima annata tanti profumi, buona gradazione»

25 settembre

Le condizioni climatiche di quest'anno, nella nostra zona, sono state veramente eccezionali ed i nostri vigneti ne hanno tratto tutti i benefici conseguenti.

Le uve risultano profumate, con gradazione buona ed acidità appena sufficiente. La quantità del raccolto è superiore alla media degli ultimi cinque anni. Dal canto nostro, abbiamo operato accurate selezioni, prima nei vigneti e poi in cantina. Possiamo quindi prevedere che il millesimo '92 darà luogo a una buona annata.

● La Delizia, viticoltori friulani di Casarza-Cervignano, ha raccolto circa 200 mila quintali di uva ricavandone circa 140 mila ettolitri di vino.



Noè Bertolin, presidente della Cantina La Delizia, brinda con il suo enologo Alvano Moreale



Vendemmiatori al lavoro nel Chianti, a Cerreto Guidi

Pighin: «Uve in aumento ma sempre sotto il disciplinare»



Fernando Pighin mostra il dépliant della propria azienda ad alcuni operatori giapponesi al wine-tasting di Tokio

7 ottobre

Il ciclo vegetativo delle viti nel periodo di giugno è stato leggermente frenato a causa delle abbondanti precipitazioni che hanno in parte disturbato la fase di fioritura, in modo particolare nelle viti a bacca bianca.

L'estate caldissima, siccitosa e umida come non mai, ha causato sensibili sofferenze ai vigneti che, specie nella zona del Collio Goriziano, non hanno potuto esprimere la loro migliore potenzialità vegetativa. La prolungata cappa di umidità, nella terza decade di luglio e per tutto agosto, ha provocato una sensibile paralisi evolutiva del regolare corso delle maturazioni di tutte le uve. Questo ci ha portato ad un inizio della vendemmia dopo il 12 settembre nella zona di produzione delle Grave del Friuli, mentre nel Collio Goriziano abbiamo iniziato dopo il 15 settembre.

La produzione rispetto agli ultimi due anni presenta sicuramente un aumento attorno al 10 per cento per quanto riguarda le uve a bacca bianca, per le uve rosse l'aumento

è stato di circa il 15 per cento. Nonostante le percentuali di aumento, la produzione media raggiunta è di circa 85 quintali-ettaro nel Collio Goriziano e di circa 110 quintali-ettaro nell'azienda delle Grave. Di gran lunga al di sotto dei disciplinari che prevedono rispettivamente 110 quintali-ettaro nel Collio e 130 nelle Grave. Al fine di ottenere la migliore qualità di vino fiore, la pressatura delle uve è la più soffice possibile con una resa in mosto pari al 65-68 per cento.

La qualità delle uve nelle Grave e nel Collio è molto buona. Sono state conferite in cantina perfettamente sane, ottime le gradazioni zuccherine e l'acidità. I vini bianchi travasati si presentano freschi, fruttati e di buon corpo. Sicuramente è l'anno di ottimi Chardonnay e di validi Pinot bianchi. Buono il Pinot Grigio, solita espressione per il caratteristico Sauvignon. Ottima anche la qualità dei vini rossi che possiamo paragonare alla vendemmia 1991.

● L'Azienda Fratelli Pighin di Risano (Udine) raccoglie circa 12 mila quintali di uve nelle Grave del Friuli e 2500 circa nell'azienda collegata di Capriva del Collio.

Schiopetto: «Profumi e tipicità ben avvertibile»



Mario Schiopetto nei suoi vigneti

8 ottobre

Da un'ottima fioritura siamo passati a un periodo di piogge insistenti ed in seguito ad una siccità protrattasi fino a metà agosto circa, che in parte ha rallentato l'attività fotosintetica della pianta. Nella fase successiva, la situazione si è del tutto normalizzata fino alla vendemmia.

Così le caratteristiche dell'uva si sono rivelate positive, sia il grado, sia nell'acidità, entrambi stabili a fine fermentazione. Avremo di conseguenza vini equilibrati, con giusto profumo e precisa tipicità del prodotto. In sostanza, di buona qualità.

● L'Azienda agricola Mario Schiopetto di Capriva del Friuli per alcune qualità, come il Tocai friulano, ha vendemmiato al di sopra della norma. Nel complesso ha ottenuto 1400 ettolitri di vino.

Villa Frattina: «Uve sane con buon grado zuccherino»

28 settembre

L'inverno mite è sfociato in una primavera calda, determinando un germogliamento della vite ottimale e quindi una fioritura anticipata di una decina di giorni. L'andamento climatico stagionale è stato buono; la prolungata mancanza di pioggia nel periodo estivo non ha fatto patire la vite, grazie alla natura prettamente argillosa dei nostri terreni che trattengono a lungo l'umidità.

La vendemmia, leggermente anticipata rispetto alla me-



Una spiritosa immagine di Francesco Pisa, amministratore delegato di Villa Frattina

dia, ci ha fornito uve molto sane con un buon grado zuccherino e discreta acidità. I quantitativi di uve vendemmiate sono stati leggermente superiori rispetto a quelli della raccolta 1991.

I vini bianchi saranno di buona qualità, fruttati, armonici e giustamente acidi; i vini rossi si faranno apprezzare per l'ottima struttura e la loro capacità di esaltazione dei caratteri varietali.

● La tenuta Villa Frattina di Ghirano (Pordenone) dispone di una superficie di 60 ettari di vigneti specializzati suddivisi nei tre poderi: Quartarezza, Frattina e Faè da cui hanno origine i rispettivi cru. Le uve lavorate quest'anno sfioreranno i 6.500 quintali.

LIGURIA

Lupi: «Scelte mirate in vigna e poi in cantina»

13 ottobre

L'estate '92, caratterizzata da un inizio piovoso, si è poi rivelata calda e adatta per un corretto evolversi della maturazione delle uve. Le piogge dell'ultimo periodo ci hanno costretto ad anticipare il raccolto di qualche giorno al fine di ottenere uve sane ma meno zuccherine. In tal modo abbiamo avuto vini bianchi con profumi floreali e fruttati, anche se meno alcolici rispetto ad annate precedenti.

Solo chi ha prodotto uva ricca di composti qualitativi e non solo «bella uva», selezionando altresì i grappoli migliori, ha potuto ottenere risultati soddisfacenti. Questa vendemmia forse farà capire che anche quando la pioggia arriva indesiderata, la qualità dei vini deriva dall'uomo e dalle scelte mirate che egli ha fatto, prima nel vigneto e poi



Tommaso Lupi mostra con orgoglio un bellissimo grappolo d'uva

in cantina.

Per concludere, posso anticipare che nella nostra cantina il Vermentino è buono e il Pigato evidenzia ottima struttura. Per il Rossese di Dolceacqua, vista l'annata abbondante, abbiamo fatto un'accurata selezione in cantina. Per cui il vino sarà di gran lunga migliore che nella passata stagione. Altro discorso, purtroppo, per l'Omeasco, danneggiato da pioggia e grandine. La parte buona di questo raccolto sarà destinata all'Omeasco *sciac-trà*, molto richiesto.

● L'Azienda Lupi di Pieve di Teco (Imperia) ha vinificato circa 1900 quintali di uve.

EMILIA-ROMAGNA

Cesari:
*«Corposità,
equilibrio
Siamo proprio
soddisfatti»*



Umberto Cesari
sorridente in occasione
del 4° Salone del Vino Novello

5 ottobre

L'inverno mite ha favorito un eccezionale sviluppo vegetativo dei vigneti che ha conseguentemente elevato la produzione di un 8 per cento circa rispetto all'anno scorso. L'estate siccitosa non ci ha creato problemi in quanto i nostri terreni sono posti prevalentemente a 350 metri sul livello del mare ed i nuovi vigneti sono tutti dotati di impianto di irrigazione di soccorso a goccia. Non vi sono state infezioni rilevanti e pertanto i trattamenti sono stati limitati al minimo.

Le uve bianche, dopo tre passaggi di raccolta, sono tutte pronte in cantina, sane e ben mature con una gradazione alcolica che si aggirava mediamente intorno a 11°.

Dopo il primo travaso il vino esprime già profumi e note aromatiche eccellenti, sostenuti da un'ottima corposità e buon equilibrio. Le uve rosse hanno avuto qualche problema, a parte una prima selezione di raccolta destinata alla produzione di vino novello.

● La produzione della Cantina Cesari di Castel S. Pietro Terme (Bo) si aggira attorno ai 7.500 quintali, ma l'azienda controlla altresì 3.000 quintali circa di uve di piccoli proprietari.

Ferrucci: *«Bei bianchi
forse superati dai rossi»*

5 ottobre

Le abbondanti piogge primaverili hanno favorito il formarsi di una buona riserva idrica nei terreni collinari facendo sì che le viti non abbiano minimamente sofferto la siccità estiva di luglio e agosto. Il buon andamento



Stefano Ferrucci illustra le
caratteristiche del suo
Sangiovese al recente wine-tasting
organizzato a Bertinoro (Forlì)

stagionale, soprattutto nel periodo dell'allegagione, ha portato ad un'abbondante formazione di grappoli, il che ci ha consigliato di intervenire prima dell'invaiaitura con opportune e mirate pratiche di diradamento dei grappoli per riportare i valori stimati delle produzioni a 80-90 quintali per ettaro che riteniamo i più consoni per la nostra azienda a dare eccellenti risultati qualitativi.

In vendemmia ci stiamo trovando di fronte a uve molto sane e ben nutrite, con un tenore zuccherino nel complesso inferiore di qualche decimo ai valori della scorsa stagione ma che non ci crea alcun problema se non quello di una cernita ancor più accurata. I valori analitici sono molto soddisfacenti anche per il pH e l'acidità totale mentre le uve rosse sono particolarmente «belle» e cariche di colore.

Il mio vino «millesimo '92» lo prevedo di buona qualità per quanto riguarda i bianchi che potrebbero avere profumi molto pronunciati; sono molto tranquillo per i miei Passiti, senz'altro sui loro standard migliori, ma quelli che più mi provocano una fiduciosa attesa sono i rossi che, viste le uve e i primi riscontri di cantina, potrebbero dare risultati particolarmente soddisfacenti.

● L'Azienda agricola Ferrucci di Castelbolognese (Ravenna) dispone di 15 ettari vitati da cui ha ottenuto circa 1350 quintali di uva con una produzione di circa 900 ettolitri di vino.

Romagnoli: *«Questo è l'anno
del Gutturnio ben coltivato»*



Pietro Paolo
Morino,
amministratore
delegato delle
Cantine
Romagnoli,
spiega i propri vini
ad alcuni
operatori durante
una degustazione
ad Hong Kong

9 ottobre

Poteva andare meglio: le piogge di fine settembre fanno da separatore. Molto bene la vendemmia delle varietà precoci e mediane, con qualche problema le tardive. Abbiamo lasciato in pianta, per cernita, il 10 per cento della produzione di Bonarda e il 20 per cento della Barbera.

Pinot grigio e nero e lo Chardonnay sono stati raccolti a valori ottimali, sia per zuccheri, sia per l'acidità. Un po' irregolare la maturazione di un 20 per cento di Malvasia

Vendemmia 1992 in Germania: uva-record e buona qualità



L'annata 1992 avrà nella storia della vitivinicoltura della Germania un notevole rilievo sotto diversi punti di vista. In primis per la sorprendente quantità del raccolto, stimato in più di 14 milioni di ettolitri, che supera notevolmente gli esiti di una vendemmia media dell'anno precedente con 10 milioni di ettolitri, mentre si avvicina all'annata-record in assoluto del 1982, con 15 milioni di ettolitri.

A differenza della supervendemmia '82, occorsa dopo alcuni anni di basse rese, quella attuale coglie un momento che registra ancora notevoli scorte. Di conseguenza si è verificata una caduta verticale dei prezzi sui mercati produttivi, in parte drammatica, soprattutto nella regione Renania-Palatinato, ove la confluenza in una raccolta consortile non costituisce una caratteristica, come ad esempio nel Baden-Württemberg.

Allorché in settembre nelle estese zone viticole i prezzi dei mosti avevano sfiorato talvolta la soglia di 50 pf/litro, vi furono a Magonza dimostrazioni di protesta di fronte al ministero per la Vitivinicoltura. Il governo regionale della Renania-Palatinato si vide costretto a varare un programma d'emergenza per la stabilizzazione del mercato e per il sostegno dei prezzi per un importo di 20 milioni di marchi. Tale provvedimento dovrebbe stimolare i viticoltori a destinare sia vini da tavola sia vini di qualità alla disillazione.

L'iniziativa ha portato ad una certa ripresa del mercato, peraltro senza arrivare ad una determinazione dei prezzi paragonabile a quella degli anni precedenti.

Di conseguenza il livello dei prezzi sarà probabilmente modico per molti vini del '92, fattore tanto più notevole in quanto la qualità dei vini è in media buona, ed in alcuni casi addirittura eccellente. Tuttavia l'annata '92 tout court è caratterizzata da una struttura qualitativa poco omogenea. Le mutevoli condizioni climatiche in molte zone viticole durante la vendemmia hanno portato a risultati assai differenziati e perciò le buone premesse, giustificate dal bel tempo estivo, non potevano sempre trovare espressione nella qualità dei mosti. I produttori di vino orientati verso la qualità ritarderanno quanto più possibile la vendemmia - soprattutto per quanto riguarda varietà a maturazione tardiva come il Riesling o lo Spätburgunder (Pinot nero) - nella speranza di un risultato ottimale.

Alla chiusura di questo servizio, al principio di ottobre, per la maggioranza dei vitigni si registrava un potenziale di zuccheri concentrati corrispondente alla categoria dei vini di qualità, e spesso anche a quella dei «vini di qualità con predicato» [secondo la legislazione tedesca la categoria di massima qualità, n.d.t.]. Nel contempo anche i valori in acidità totale si sono dimostrati soddisfacenti, per cui nell'insieme l'annata '92 significherà per la Germania vini di carattere, armonici, e spesso, presumibilmente, con un ottimo rapporto prezzo-qualità.

Heiz-Gert Woschek

Vigneti digradanti verso la Mosella. Quest'anno la vendemmia offrirà vini particolarmente armonici e di carattere

e Moscato. Invece Merlot e Cabernet Sauvignon hanno mantenuto una buona sanità anche dopo le piogge.

Un po' sofferta la vendemmia della Bonarda e così dicasi per la Earbera che ha patito l'acqua contrariamente alla norma. Le tre vigne del Gutturnio destinate ai cru erano in ottimo stato, quasi un miracolo a testimoniare quanto siano importanti i terreni e l'esposizione. Il Trebbiano, ultima uva ad essere colta, era eccellente.

Avremo intanto un ottimo millesimo per gli Spumanti metodo classico, per l'Ortrugo e il Sauvignon. Buono per Malvasia e Gutturnio. Ottimo il Famous fatto con Merlot, Cabernet e Pinot nero. Per i crus di Gutturnio, una valutazione più attendibile sarà fatta a primavera

● Le Cantine Romagnoli di Villò di Vigezone (Piacenza) hanno lavorato 8000 quintali di uve, con una resa media di 100 quintali per ettaro. Sono stati ottenuti circa 5500 ettolitri di vino.

Ronco: «Bianchi super ma rossi non eccellenti»

30 settembre

Molto bene per quanto riguarda l'impegno dei viticoltori per curare la qualità delle uve; un po' meno bene l'andamento stagionale. La nostra provincia è stata infatti caratterizzata dai mesi di agosto e settembre molto caldi e siccitosi, alternati ad alcune grandinate che hanno creato comunque qualche danno.

Per le uve bianche (Albana, Trebbiano, Chardonnay e Pagadebit) abbiamo caratteristiche qualitative molto buone. I rilievi di campagna mostrano un ottimo equilibrio tra acidi e zuccheri; il pH è un po' più elevato rispetto all'ottimale. Per le uve rosse (Sangiovese, Merlot e Terrano) la siccità del periodo post-invaiaura sta ritardando la matu-



Fabio Petri, direttore generale delle Cantine Ronco, accanto ad alcuni vini cell'azienda

razione; anche per questo non sono previsti risultati qualitativi di eccellenza.

In conclusione, per il millesimo '92 prevediamo per le uve bianche un andamento molto buono e buono per le uve rosse.

● Le Cantine Ronco di Forlì dispongono di una struttura produttiva di trasformazione per 200-220.000 quintali di uva ed una organizzazione per la commercializzazione di circa 200.000 ettolitri di vino. Hanno chiuso l'esercizio 91/92 con una produzione e commercializzazione di circa 100.000 ettolitri di vino confezionato ed altrettanti di vino sfuso.

TOSCANA

Antinori: «Dubbi solo sui grandi rossi»



Il marchese Piero Antinori e la figlia Allegra all'ultima Wine Experience di New York

23 ottobre

Fino all'inizio di ottobre l'andamento stagionale è stato quasi perfetto. Ad una primavera abbastanza piovosa, che però non ha compromesso la fioritura, è seguito un inizio estate con piogge saltuarie e temperature abbastanza basse.

Dopo la metà di luglio è cominciato un periodo secco e con alte temperature, che non ha avuto interruzioni fino a fine di settembre.

Tutto ciò ha contribuito ad una vegetazione ottimale della vite.

La raccolta di Chardonnay, Grechetto, Sauvignon blanc, Pinot nero e delle uve per l'Orvieto Classico in Umbria, nella nostra azienda «Castello della Sala», è terminata con risultati eccezionali sia in qualità che in quantità.

In Toscana la raccolta delle uve per il Galestro ed il San Giocondo è terminata anche qui con ottimi risultati: le uve erano sanissime e con un buon rapporto tra acidità e zuccheri.

Per quanto riguarda infine i Sangiovese ed i Cabernet per i grandi vini rossi, sono stati solo in parte raccolti, a causa del tempo non favorevole. Purtroppo le previsioni non sono delle migliori. Tendiamo quindi a pensare che almeno parte di queste uve non verranno destinate alla produzione dei grandi vini rossi.

In conclusione, per quanto riguarda i vini bianchi ci dichiariamo ottimisti per il millesimo 92, mentre per i grandi rossi, nonostante ci fossero tutti i presupposti per una ottima annata, abbiamo qualche dubbio sulla perfetta riuscita di questa vendemmia.

Banfi: «Una vendemmia da 3-4 stelle su cinque»



Ezio Rivella, amministratore delegato di Banfi, intervistato da un giornalista al Salone del Vino Novello

6 ottobre

Montalcino come altrove, la primavera è stata lunga e piovosa anche se non molto fredda. Abbiamo avuto piogge intense fino al 15 luglio. Questo fatto ci ha impegnato moltissimo nella lotta contro le malattie crittogamiche; con buoni risultati perché non dobbiamo lamentare danni di rilievo. Dopo il 15 luglio è partita un'estate molto calda e secca con lunghi soleggiamenti. Non abbiamo registrato piogge importanti fino al 23 settembre. Le vendemmie si sono svolte quindi in condizioni ideali.

Superando le difficoltà di partenza, le uve si sono sviluppate molto bene e gli acini si sono gonfiati per la presenza di acqua nel terreno. Le uve si presentano molto belle, sane e con abbondante colorazione; non elevata, purtroppo, la gradazione zuccherina ed anche l'acidità tartarica. Produzione circa 10 per cento superiore al normale.

● Le uve raccolte e vinificate nella nostra cantina saranno circa 65.000 quintali, tutte di produzione propria nei 707 ettari di vigneto dell'azienda.

Sarà un'annata piuttosto buona per i bianchi che avranno gradazione non elevata ma si presenteranno alla beva morbidi e gustosi (4 stelle su 5).

I rossi saranno molto coloriti, ricchi di corpo, gradazione non elevata, ma abbastanza piacevoli (3-4 stelle su 5).

Barbi: «Uva molto buona prima del "diluvio"»

6 ottobre

La vendemmia 1992 ha per noi un significato particolare, infatti coincide con il centenario della nostra più vecchia bottiglia di Brunello, vinificata dal mio bisnonno Raffaello Padelletti nel 1892. Si tratta di un solo esemplare, confezionato in una bottiglia francese da 1 litro. I visitatori della cantina dei Barbi la possono vedere attraverso una grata nella cella delle bottiglie anticharie, con una collezione di Vin Santo che s'inizia nel 1870 ed arriva ai giorni nostri.

Veniamo ora alla vendemmia che per noi è quella del centenario del Brunello. Sotto il profilo meteorologico il recente periodo estivo-inizio autunno ha avuto caratteristiche meridionaleggianti. Tuttavia grazie all'altitudine media di 325 m. sul livello del mare, i vigneti della Fattoria dei Barbi hanno goduto dei pregi prodotti dall'andamento climatico - ricchezza polifenolica e tannica - senza presentarne le carenze per abbassamento dell'acidità totale, dovuta alla minor quantità di acido malico e presenza di tannini duri. L'altitudine ha infatti mitigato il caldo estivo e le nostre frequenti zappature hanno impedito la dispersione

Francesca Colombini Cinelli ringrazia gli ospiti intervenuti alla cena della Vide all'ultimo Vinitaly



dell'umidità residua del terreno che ha alimentato le viti per tutta l'estate consentendo loro una buona elaborazione favorita dalla migrazione della linfa.

Alla vigilia della vendemmia tutti erano contenti ed aspettavano di fare dei grandi vini. A questo punto è arrivata una autentica «doccia fredda». Dopo il settimo giorno di vendemmia, è cominciata la pioggia che si è protratta con fasi alterne per quasi 10 giorni. Un autentico diluvio che ha ridimensionato le nostre prospettive. L'evoluzione è evidente dalle analisi delle uve: l'11 settembre il Sangiovese Brunello della Vigna del Fiore presentava i seguenti dati: 12,1 di alcol potenziale, acidità 9,5 e pH 3,2; otto giorni dopo avevamo l'alcol 12,8, acidità 8,7 e pH 3,25. Uva sanissima, con grappoli piuttosto piccoli e acini di modesto calibro, non molto serrati che, fortunatamente, è arrivata in cantina prima del «diluvio».

Il confronto con l'uva raccolta nei giorni successivi evidenzia un peggioramento nonostante la sostanziale tenuta. L'uva del vigneto Pinzina vendemmiata il 2 ottobre aveva 12,5 di alcol e 8 di acidità; il vigneto Poggiolandi vendemmiato 12 giorni dopo dava 12,4 di alcol e 7,9 di acidità.

► Prevediamo di raccogliere 2800 q. di uva nella Fattoria dei Barbi e 950 q. nella Fattoria del Colle di proprietà di mio marito Fausto Cinelli.

Il vino del millesimo 1992 ha buone prospettive per quanto riguarda i caratteri aromatici mentre bisognerà verificare l'attitudine ad una lunga conservazione. Per la prima volta, nel 1992, la Fattoria dei Barbi ha vinificato un rosato.

Biondi Santi: «Vendemmia a ore fra una pioggia e l'altra»



Franco Biondi Santi s'intrattiene con due giornalisti all'ultimo wine-tasting di New York

22 ottobre

Ecco la sintesi dell'andamento stagionale sulle alture del Greppo: aprile e maggio caldi e asciutti; giugno e luglio freddi e piovosi; agosto caldo e asciutto; settembre

caldo ma piovoso nell'ultima decade.

La prima parte della vendemmia ci ha fornito uve sane, mature e molto ricche di colore e di estratti. Purtroppo le successive piogge, inutile nascondere, hanno annacquato il mosto! Dovremo quindi, con ogni probabilità, rinunciare alla classificazione Brunello non solo per la Riserva ma anche per l'Annata. In ogni caso, si farà un ottimo Rosso di Montalcino. In questi giorni (22 ottobre, ndr) continuiamo a vendemmiare appena le uve si asciugano, praticamente tra una pioggia e l'altra; vendemmiamo... a ore, non a quintali!

Cecchi: «Un buon millesimo per bianchi e rossi giovani»



Luigi Cecchi premia, in qualità di chairman dell'Italian Wine & Food Institute, il ristoratore newyorchese Pino Luongo

1° ottobre

Il buon andamento della primavera ha determinato un'abbondante cacciata produttiva delle viti, che fin dalle prime fasi vegetative avevano un numero di grappoli superiore alla media. Successivamente abbiamo avuto un giugno e luglio che hanno reso difficili i trattamenti e le operazioni di pulitura senza danneggiare lo stato sanitario delle uve. I mesi estivi hanno accompagnato lo sviluppo facilitando la maturazione fino al momento della raccolta, resa poi a mano a mano più difficile per il perdurare delle avversità climatiche.

Le uve bianche sono state raccolte con giusta maturazione, mentre per le rosse si sono registrate maturazioni scalari anche sulla stessa pianta. Nei vigneti dove avevamo eseguito la potatura verde le maturazioni sono risultate più omogenee con ottimo stato sanitario. In conclusione, un buon millesimo per i bianchi ed anche per i rossi giovani. Per il resto, il venticello tramontano ha rialzato un po' le sorti negli ultimi giorni.

► La Luigi Cecchi & Figli di Castellina in Chianti ha lavorato 26-27 mila ettolitri circa ripartiti su Galestro, Vernaccia di San Gimignano, Chianti e Chianti Classico.

Fassati: «Tutte le carte sono in piena regola»

2 ottobre

Il buon andamento climatico e stagionale nella nostra zona ha favorito una produzione di uva qualitativamente ottima. Al momento della vendemmia, insieme con una buona gradazione zuccherina, abbiamo misurato una soddisfacente acidità ed un ottimo corredo in sostanze coloranti e polifenoliche. Ci troviamo senza dubbio di fronte a un'annata ottima, che ci dona un vero vino a «cinque stelle», con tutte le carte in regola per figurare ai massimi livelli.

► La casa vinicola Fassati di Pieve di Sinalunga (Siena)

ha lavorato circa 2200 quintali di uve per il Vino Nobile di Montepulciano, per il Rosso di Montepulciano e per il Vino Novello.

Frescobaldi: «Una frontiera fra prima e dopo le piogge»



Il marchese Ferdinando Frescobaldi scambia alcune impressioni con l'allora ambasciatore a Parigi, Giacomo Attolico, al Vinexpo di Bordeaux

13 ottobre

La raccolta si è iniziata nei primi giorni di settembre per le uve bianche destinate a Galestro e ad Albizzia, mentre il 17 di settembre è cominciata quella delle uve bianche della tenuta di Pomino. Dal 14 al 19 settembre sono state vendemmiate le uve Sangiovese destinate alla macerazione carbonica e per il Chianti e poi per il Chianti Rufina, il Brunello Castelgiocondo e il Pomino rosso.

Purtroppo dai primi giorni di ottobre abbiamo avuto piogge a volte insistenti e a volte torrenziali che hanno costretto ad interrompere la vendemmia. Questa situazione, che si è protratta fino al 10 di ottobre, non ha giovato alla qualità del vino. La quantità sarà certamente superiore a quella dello scorso anno e forse anche a quella normale, mentre la qualità del vino è strettamente legata all'epoca di raccolta delle uve: quelle vendemmiate prima delle piogge sono di buona gradazione, ben profumate e per le rosse anche di bel colore, mentre quelle vendemmiate dopo le piogge risentono delle condizioni climatiche avverse: potremmo avere gradazioni inferiori, minori contenuti di antociani e di sostanze estrattive.

Rocca delle Macie: «Anche qualche grande rosso»

16 ottobre

Alla fine di agosto, l'uva si presentava sana e a buon punto di maturazione, il che ci ha permesso di iniziare la raccolta delle uve bianche sin dai primi giorni di settembre. Da notare che l'estensione e la varietà di latitudine ed esposizione dei vigneti di Rocca della Macie ci consentono di individuare la zona dove si può vendemmiare prima.

Così stando le cose, la nostra vendemmia delle uve rosse si è iniziata il 14 settembre con un grado di maturazione ideale per la produzione del Chianti Classico. La raccolta, rigorosamente manuale, si è protratta per circa 40 giorni.

Nonostante il cattivo andamento climatico di ottobre, le uve si sono mantenute sane e solo nella parte finale della vendemmia si è resa necessaria una maggior attenzione per la selezione dei grappoli. Prevediamo vini bianchi con buona struttura e acidità e con profumi accentuati. Inoltre, vini rossi giovani di ottima qualità e pochi ma stupendi vini da



Sergio Zingarelli, titolare di Rocca delle Macie, con alcuni giornalisti alla degustazione di New York

invecchiamento provenienti da vigneti e da uve selezionati. ● L'azienda Rocca delle Macie di Castellina in Chianti dispone di 250 ettari fra quelli di proprietà e quelli in affitto. Quest'anno ha vinificato 25 mila quintali di uve, di cui 7 mila a bacca bianca.

Ruffino: «Beate le uve di prima pigiatura»

13 ottobre

L'annata di coltivazione è stata caratterizzata da due estremi molto evidenti e cioè piogge abbondanti e persistenti per tutta la primavera fino a metà luglio, che è circostanza rarissima; caldo eccezionale con punte di 35/36° molto prolungate durante il mese di agosto.

Sono molto buone le risultanze per quanto riguarda le uve bianche già pigiate che per noi sono Libaio di Castelvecchio, Cabreo La Pietra, Galestro e le uve rosse, anche esse già vinificate, per Anteprema e Pinot Nero per il Nero del Tondo.

Ad oggi, 5 ottobre, non si può dire nulla per quanto riguarda le uve rosse che sono ancora sulla pianta che si presentano molto belle. Se il tempo, del tutto inclemente di questi giorni, si rimetterà, dovrebbero fornire una buona vendemmia anche per tutti i nostri Chianti e Chianti Classici come Chianti Torgaio e Chianti Classico Riserva Ducale, Chianti Classico Aziano, Chianti Classico Santedame.

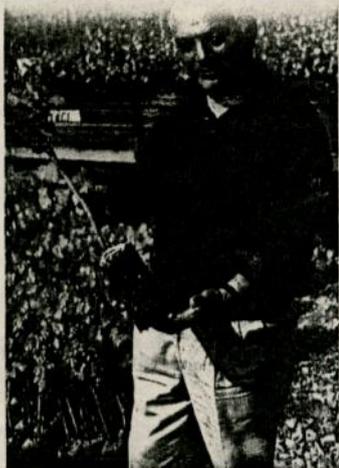
Quest'anno le quantità di uve vendemmiate sono buone, esse prevedono un rapporto quantitativamente superiore alle ultime due annate del 10-15 per cento circa.

Senza altro buono o molto buono il millesimo in corso per quanto riguarda le uve già vendemmiate, mentre c'è incertezza per le uve di Sangiovese e di Cabernet.

● I Tenimenti Ruffino di Pontassieve dispongono di circa 500 ettari di vigneti specializzati di proprietà nelle zone più vocate della Toscana e anche in Umbria.



Ambrogio Folonari, amministratore delegato della Ruffino, risponde alle curiosità di un giornalista americano sui suoi vini



**Val di Suga:
«Brunello ok
Classico buono
Nobile sano»**

Lionello Marchesi, titolare della Velm, mostra una piantina di Sangiovese



Giorgio Lungarotti accanto ad alcuni grappoli giunti a perfetta maturazione

9 ottobre

L'andamento stagionale in Toscana è stato caratterizzato da discordanti momenti climatici; ad una primavera precoce è seguito un periodo di abbondanti piogge fino alla prima metà di luglio. Nonostante ciò, la vite ha vegetato bene, anzi con leggero anticipo vegetativo, e non risentendo fisiologicamente per problemi fitopatologici. Il proseguimento dell'estate, calda e secca, fino agli ultimi di settembre, ha permesso una buona maturazione delle uve. La vendemmia, iniziata con i vini bianchi di pregio, si presenta bene.

Val di Suga. A Montalcino il clima caldo e secco di piena estate ha permesso di avere uva di prima qualità e anticipo della maturazione. Al momento in cui scriviamo è stata raccolta quasi metà della produzione di uve «Brunello» con qualità eccezionale - grado zuccherino e contenuti estrattivi elevati e prodotto piacevole - dovuta alla sanità dei grappoli.

Fattoria San Leonino. Buono l'andamento climatico estivo, che ha permesso pochi intervalli con anticrittogamici. La produzione delle uve a pianta è però risultata non uniforme, causa la pioggia tardiva di giugno, caduta al momento della fioritura della vite. Attualmente circa un terzo della produzione di uva «Chianti Classico» è già raccolta con buoni risultati qualitativi.

Tenuta Trerose. L'andamento climatico è stato generalmente piovoso nell'inizio estate e secco successivamente, come per il resto della Toscana; pertanto non si sono verificati particolari inconvenienti per la coltivazione della vite. Al momento sono state raccolte solo le uve bianche ed in particolare si sono presentate ottime quelle di pregio, Chardonnay e Sauvignon. Leggermente in ritardo la raccolta di uve rosse per il «Nobile di Montepulciano», al momento, buone come sanità.

● L'Azienda agricola Val di Suga dispone di 40 ettari, di cui 25 a Brunello. La Tenuta Tre Rose ha 40 ettari a Nobile di Montepulciano e 7 ettari per i vini bianchi. La Fattoria di San Leonino destina 30 ettari al Chianti Classico e 6 al vino da tavola. In tutto, le tre aziende lavorano circa 6000 quintali di uve.

UMBRIA

Lungarotti: «Eccellente lo stato sanitario delle uve»

14 ottobre

Il 30 agosto abbiamo iniziato la raccolta - durata circa due settimane - delle uve precoci e da spumantizzazione: Chardonnay e Pinot nero per lo champenois; Chardonnay,

Pinot nero, Pinot grigio, Riesling Italico e Merlot per i vini tranquilli.

Il 25 settembre la vendemmia è stata ripresa per le varietà tradizionali (Trebbiano, Grechetto, Sangiovese, Canaiolo) inoltre per il Cabernet Sauvignon. Le interruzioni causate dal maltempo hanno creato dei fastidi, però non determinanti. La qualità si è rivelata ottima, anche se il grado zuccherino è rimasto un po' contenuto. In genere, eccellente lo stato sanitario; buono l'equilibrio tra polpa e buccia nelle vigne provviste di irrigazione di soccorso a goccia. Da notare che in altri vigneti dell'azienda l'assoluta assenza di piogge estive ha determinato acini piccoli e di conseguenza grappoli compatti che hanno ben sopportato le successive piogge, traendone stavolta un notevole vantaggio.

Nel complesso, si prevede un 20 per cento di aumento di produzione rispetto al '91. Seguendo più o meno il trend del mese di settembre, speriamo di poter parlare non solo di grandi bianchi, ma anche di ottimi rossi 1992.

● Le Cantine Giorgio Lungarotti di Torgiano dispongono di 260 ettari di vigneti, di cui una parte in gestione. La vinificazione si aggira sui 30 mila quintali di uve.

MARCHE

Fazi-Battaglia: «Buoni con punte ottime»



Luca Giannotti, titolare della Fazi-Battaglia, con il suo presidente, Michele Miglietta, al wine-tasting di Tokio

2 ottobre

La presente annata, nelle zone del Verdicchio dei Castelli di Jesi, del Rosso Conero e del Rosso Piceno, ha avuto un andamento iniziale molto soddisfacente protrattosi sino al mese di luglio. È poi seguito un breve periodo di siccità, che però non ha influito sulle caratteristiche delle uve che presentavano alla fine grappoli ben sviluppati e

salubri.

La successiva accurata vinificazione ci garantisce un prodotto finale qualitativamente buono con punte di ottimismo.

● La Fazi-Battaglia di Castelplanio (Ancona) ha lavorato quest'anno circa 49 mila quintali di uve.

Garofoli: «In evidenza le vigne diradate»



Carlo e Gianfranco Garofoli
in un angolo della loro cantina

5 ottobre

L'andamento stagionale nelle Marche è stato caratterizzato da una primavera ed inizio estate piovosi a cui sono seguiti due mesi di caldo intenso. Nei nostri vigneti di Verdicchio e Montepulciano (Rosso Conero), esenti da malattie per lo scrupolo avuto nei trattamenti, abbiamo operato a luglio un diradamento dei grappoli che ha toccato punte del 40%. Questo ci ha permesso, grazie anche alla particolare struttura dei terreni, di sfuggire ai danni della siccità che ha invece colpito zone meno fortunate.

Il Montepulciano (Rosso Conero) si è presentato molto bello (con il diradamento abbiamo tolto i grappoli ad acinellatura verde) ed in anticipo come maturazione. Le uve pigiate hanno dato buone gradazioni e un bellissimo colore. Il Verdicchio ha avuto una maturazione ritardata di circa 10 giorni. Le uve sono giunte sane alla pigiatura e le gradazioni sono rientrate nella media, mentre le acidità sono risultate leggermente basse.

● Abbiamo lavorato uve rosse per Rosso Conero e Rosati

per circa 3000 quintali, uve Verdicchio per circa 13.000 quintali.

Prevediamo una annata 1992 buona, ottima per quanto riguarda i rossi e i rosati. Il Verdicchio, presumiamo, sarà nella media con buone punte per quanto riguarda le riserve da vigne diradate.

Villa Pigna: «Completo il quadro organolettico»

2 ottobre

Rispetto alla vendemmia '91, abbiamo ritardato di circa 20 giorni la raccolta, al fine di presentare le uve in vinificazione perfettamente in equilibrio tra i valori analitici di pH, concentrazione zuccherina ed acidi organici. Avendo avuto un buon andamento stagionale con una piovosità regolare e ben distribuita nel corso delle stagioni, le uve si sono presentate molto succose e con una buccia spessa.

Queste caratteristiche molto favorevoli fanno sì che i vini che ne deriveranno avranno un ottimo quadro organolettico. La quantità complessiva dell'uva raccolta dovrebbe attestarsi intorno agli ottimi valori della passata vendemmia, questo grazie anche all'intervento preventivo in potatura effettuato con la diminuzione del carico di gemme per ceppo.

I vini Villa Pigna saranno sicuramente all'altezza delle annate precedenti con un quadro organolettico completo.

Ci riteniamo in ogni caso soddisfatti di questa campagna vitivinicola, auspicando che il lavoro globale dell'azienda si presenti in maniera ottimale sulla tavola del consumatore soddisfacendone ogni esigenza.



Costantino Rozzi,
titolare di Villa Pigna,
ritratto sullo sfondo
dei suoi vigneti

Uva nera di Montepulciano vendemmiata tra Velletri e Lanuvio. Purtroppo il 1992 non è stata un'annata qualitativamente molto generosa





Un'annata decisamente anomala

Incredibile vendemmia '92 «divisa» fra bianchi e rossi La parola a 58 produttori

Nella maggioranza delle situazioni sarà il colore a parlare di questo millesimo: si sono infatti salvati pochi vini da invecchiamento, mentre è più che assicurato il bianco che sarà ricco di profumi ● Comunque, ecco a botta calda le risposte in prima persona degli autori dei vini che berremo: questa volta abbiamo indicato la data dei loro fax

E un'altra annata anomala, questo 1992. Se avevamo definito quella precedente «a macchie di leopardo», come chiamare questa? Forse «a divisione verticale», quasi un sipario che scende a separare quella buona, spesso anche eccellente, dei bianchi da quella discreta o media o perfino scadente dei rossi. Ma quando si parla di vendemmia in un Paese come l'Italia, lungo e stretto, pianeggiante e collinoso, mediterraneo e continentale, si sa che ogni definizione è provvisoria, trafitta da continui «distinguo», da valutazioni per forza di cose approssimative.

Bianchi e rossi? Certo che sì, certo che no. Sì nel Centro e nel Nord (i «distinguo» li vedremo poi nelle «cronache» firmate dagli stessi produttori, perché ce ne sono in abbondanza), assai meno nel Sud e nelle Isole dove finalmente è tornata la pioggia ad arrestare quel processo che alcuni già paventavano di «desertificazione». Ma

anche la data di vendemmia ha avuto un peso enorme, premiando questa volta chi ha avuto paura di quel tempo troppo bello, che faceva sfacciate promesse da marinaio.

Già, ogni vendemmia è una sfida che spesso premia chi sa aspettare, perché dopo le nuvole arriva il sereno ad asciugare i grappoli. Questa volta non è stato così: un tempaccio furibondo ha fatto disastri sulle uve tardive.

E così, chi ha deciso di cominciare prima ha portato in cantina uve che forse non consegneranno alla storia un millesimo memorabile ma certamente nemmeno da declassare: il classico vino garbato e piacevole che non ha le spalle tanto forti da affrontare a testa bassa una sfilza di anni ma ideale per durare un paio d'anni se bianco e un po' di più se rosso.

Grandi rossi no, almeno nel Nord e nel Centro, mentre il Sud ha più di qualche sorpresa, anche se è comunque meglio andar cauti. Ci sarà qualche

Riserva in meno, quando addirittura non salterà l'annata. Peccato: a dar retta a quelle promesse sfrontate di un tempo troppo bello per durare, e poi troppo brutto per troppi giorni e settimane, c'era da lanciare incauti proclami, e qualcuno l'ha fatto.

Bianchi, allora, belli e profumati. Berremo qualche «ombra» in più all'aperitivo e qualche bottiglia in meno con l'arrosto: pazienza, mangeremo più pesce. Intanto diamo la parola ai nostri «corrispondenti» da tutta l'Italia, indicando il giorno della loro risposta per fax. Abbiamo infatti inviato le nostre domande il 13 settembre, una data che si sarebbe dimostrata - in molte situazioni - la vigilia di un cambiamento radicale del tempo. Qualche produttore del Nord ha preferito rispondere molto, troppo tardi, quando il giornale era ormai in chiusura, per lasciare la risposta alla botte.

a cura di
Luciano Imbriani

Regione per regione, il quadro italiano

PIEMONTE

Chiarlo: «Giovani molto piacevoli Per gli altri... aspettiamo ancora»

5 ottobre

In Piemonte anche quest'anno sono stati largamente premiati i produttori che hanno seguito una severa politica di qualità nel vigneto, ponendosi come obiettivo una resa molto contenuta. La nostra tradizionale filosofia mirata ad una resa limitata ci ha permesso di arrivare alla maturazione con quantitativi di uva per ceppo decisamente più bassi della media: nei vigneti più prestigiosi, determinante è stato il diradamento dei grappoli eseguito tra fine luglio e inizio agosto.

Conseguentemente le uve si presentavano con un buon indice di maturazione ma con bucce resistenti: infatti le piogge cadute nell'ultima decade di settembre non hanno creato alcun problema di sanità dell'uva. La resa nei miei vigneti ed in quelli convenzionati è stata mediamente uguale a quella già limitata ottenuta nel 1991. Le uve erano perfettamente sane non avendo subito alcun attacco da crittogame o da altre infestazioni.

La qualità complessiva è stata molto buona per le uve raccolte prima del 3 ottobre, dopo si sono verificati due giorni di piogge intense che hanno creato qualche problema alle uve di alcuni vigneti; a quell'epoca erano rimasti da cogliere parte della Barbera e del Nebbiolo.

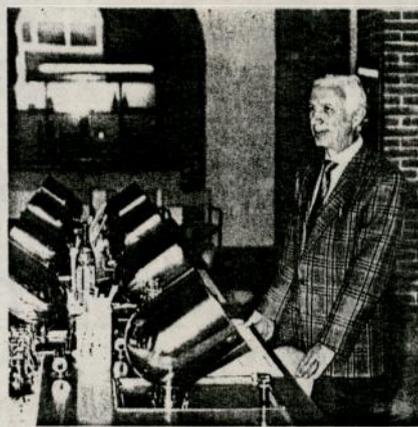
I miei vini destinati ad essere venduti giovani saranno di livello molto buono con profumi particolarmente intensi e delicati e sapori fruttati e molto bilanciati. Per i vini rossi longevi è opportuno attendere qualche mese prima di esprimere un sereno e obiettivo giudizio.

● La Michele Chiarlo ha vinificato quest'anno circa 10 mila quintali di uve nelle sue cantine di Calamandrana, Gavi e Barolo.



Michele Chiarlo impegnato a spiegare i propri vini ad un operatore giapponese in occasione di un wine-tasting a Tokio

Fontanafredda: «Meglio che nello scorso anno»



Alessandro Abbruzzese, direttore generale di Fontanafredda, nell'attrezzatissima sala degustazione dell'azienda

22 ottobre

L'annata ha avuto un decorso particolare: la primavera è stata piuttosto fredda e le piogge si sono prolungate fino a giugno. L'estate ha favorito un certo recupero e le uve sono arrivate in buone condizioni ai primi di settembre, quando abbiamo iniziato la raccolta.

La quantità è generalmente più scarsa rispetto al 1991 (10%-15% in meno) con qualità diverse a seconda dei tipi di uva.

Pinot e Chardonnay: sono di ottima qualità, sane e con buone gradazioni zuccherine.

I vini sono profumati ed eleganti, con buona struttura.

Gavi: la qualità del Cortese è discreta, le gradazioni sono complessivamente inferiori a quelle registrate nella scorsa vendemmia, a causa di un andamento climatico non ideale per questo tipo di uva.

Il vino è di struttura media, con un buon fruttato e caratteri di una certa finezza.

Moscato d'Asti: la produzione è stata sana, con una buona struttura acida. Le gradazioni non sono troppo elevate, ma sufficienti per produrre un Asti Spumante che a nostro giudizio sarà molto fine ed equilibrato.

Uve nere: le più precoci, i Dolcetti, i Grignolini e le Freise, erano sane e di buona qualità.

Le quantità non sono abbondanti. I vini sono di media struttura, fruttati ed eleganti, come in generale tutta la produzione 1992.

Le uve più tardive, le Barbera ed i Nebbioli, fino ai primi di ottobre erano senza dubbio le più belle dell'annata.

Purtroppo le abbondanti piogge, sopravvenute nella prima quindicina del mese, hanno in parte condizionato il buon esito della vendemmia.

Comunque, grazie alla buona maturazione raggiunta da queste due uve prima delle piogge, e ad una rigorosa selezione operata al momento della raccolta, si sono ottenuti vini di buona qualità, con ottimi colori, media strut-

Un'annata decisamente anomala

Incredibile vendemmia '92 «divisa» fra bianchi e rossi La parola a 58 produttori

Regione per regione, il quadro italiano

LOMBARDIA

Cà del Bosco: «Annata decisamente ottima»

27 ottobre

Nell'annata agraria 1991-'92, dopo un inizio di stagione nella norma, il mese di maggio è trascorso con elevato soleggiamento e temperature (minime e massime) nettamente superiori alla media. Ciò ha comportato una veloce crescita dei germogli, un discreto anticipo nelle date di fioritura ed un eccessivo carico di produzione.

Giugno è trascorso, viceversa, con temperature basse ed elevata piovosità. Tali condizioni si sono protratte fino a circa metà luglio, determinando una forte pressione ed aggressività delle malattie crittogamiche.



Una bella immagine di Maurizio Zanella abbracciato alle sue barrique

Solo con l'inizio del mese di agosto le viti hanno risentito di una leggera e benefica carenza idrica, consentendo anche la vendemmia delle uve bianche e delle uve rosse precoci (Pinot nero e Merlot) in condizioni ottimali.

Dal 25 settembre in poi il maltempo ha invece ostacolato le ultime fasi del processo di maturazione.

Le uve di Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero e Merlot presentavano una condizione sanitaria eccellente. I dati analitici principali: zuccheri, acido malico, acido tartarico e pH erano estremamente equilibrati. La quantità più che soddisfacente (+ 15% rispetto all'annata '91). Per quanto riguarda invece le altre uve rosse, lo stato sanitario non era ottimale (attacchi di muffe soprattutto sulla Barbera). I dati analitici non sono stati soddisfacenti, anche se nella norma. La quantità di uva raccolta è stata pressoché uguale a quella dell'annata '91, tenendo presente però che almeno il 20% è stato scartato in vigna.

Abbiamo raccolto 4.800 q.li di uve bianche e 1.600 q.li di uve rosse.

La base del Franciacorta Vsqprd ha tutte le carte in regola per garantire, dopo la fermentazione in bottiglia, un prodotto di ottima qualità, così pure sarà per il Bianco di Franciacorta e il Pinero. Ritengo che ci troviamo di fronte a un'ottima annata.

Per quanto riguarda gli altri vini (Rosso di Franciacorta e Maurizio Zanella) il millesimo '92 non potrà essere sicuramente annoverato fra le grandi annate: saranno vini di buona qualità, ma non da conservare a lungo.