



Piemonte, anteprima vendemmia 2012

“**A**nteprima vendemmia 2012”, l’annuale incontro promosso da Regione Piemonte e Vignaioli Piemontesi per presentare dati e valutazioni sulla vendemmia e tracciare una previsione sull’andamento dell’annata, si è svolto quest’anno al Castello di Roppolo, in provincia di Biella, sede dell’Enoteca regionale della Serra. Il tema scelto quest’anno è “Il coraggio delle scelte”. E non solo perché questa è la vendemmia più povera d’uva dal dopoguerra a oggi. Negli ultimi anni, la crisi internazionale ha costretto anche i viticoltori a cambiare prospettiva: dalla vigna alla cantina, fino al modo di approcciarsi al mercato e ai consumatori. Quali nuove sfide attendono il vino piemontese, e quali strategie mettere in campo per vincerle? Se ne è parlato a Roppolo con il presidente di Vignaioli Piemontesi Giulio Porzio (“Dopo la vendemmia: il coraggio delle scelte”) e l’assessore regionale all’Agricol-

tura Claudio Sacchetto (“Dati e prospettive del Piemonte vitivinicolo”). Daniele Dellavalle, responsabile tecnico della Vignaioli, ha presentato l’andamento della maturazione delle uve e la previsione sulla qualità. Il tradizionale dibattito sulla congiuntura del settore è stato orchestrato dal giornalista Giancarlo Montaldo con i dirigenti dei Consorzi di Tutela.

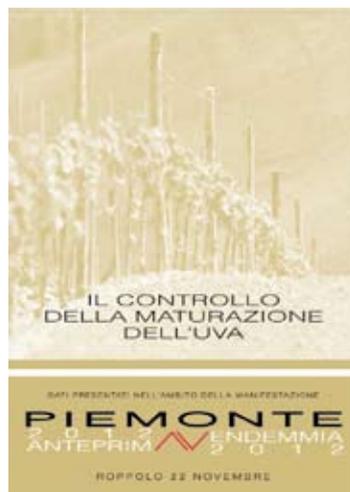
Si è brindato, poi, agli 80 anni dell’Enoteca Italiana di Siena con il suo presidente Claudio Galletti. A far gli onori di casa il sindaco di Roppolo Giorgio Boltri e il presidente dell’Enoteca della Serra Guido Dellarovere. Due i premi consegnati durante la giornata: uno in memoria dello scrittore Davide Lajolo, il comandante partigiano “Ulisse” nato a Vinchio (Asti), nel centenario della nascita; l’altro a una giovane promessa della scrittura, Ilaria Bertini, autrice di libri e romanzi di cui uno sul passito di Strevi.

Un’annata calda, ma senza i picchi eccezionali di temperatura registrati in altre regioni, salvo alcuni giorni ad agosto. La siccità ha limitato la produzione e la resa in mosto, soprattutto delle uve precoci, ma non è stata tale da compromettere la qualità, grazie alle buone riserve invernali, alle piogge primaverili e a quelle di fine estate. Sanità eccellente, grado zuccherino elevato ma in genere non “fuori scala”; il rischio di bassa acidità sui bianchi precoci ha suggerito in alcuni casi una raccolta anticipata. Nel complesso un’ottima annata; eccellente, in alcuni casi memorabile, per le uve rosse tardive.

L’annata in Piemonte

a cura di DANIELE DELLAVALLE

Nota: questo paragrafo rappresenta un estratto del quaderno “Piemonte Anteprima Vendemmia 2012”, ricco di dati sul clima e le diverse aree della regione, frutto del lavoro collettivo di molti tecnici e istituzioni piemontesi, che è possibile ritirare presso la Vignaioli Piemontesi o scaricare online da www.vignaioli.it



Ancora una volta ci troviamo a poche settimane dalla fine delle operazioni di raccolta a commentare una vendemmia molto positiva, paragonabile, tra le più recenti, a quelle del 2007, del 2009 e del 2011; se il risultato finale in termini qualitativi sarà, come vedremo, simile a quello raggiunto in tali annate, differenti sono le condi-

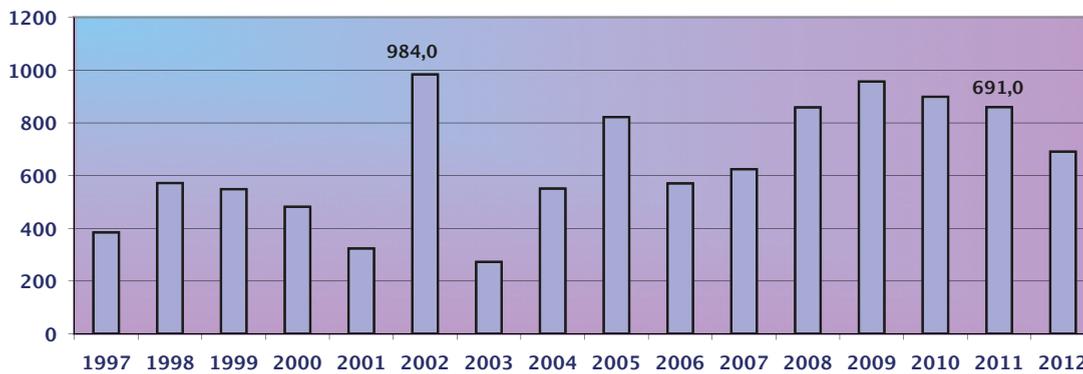
zioni climatiche ed ambientali che hanno concorso al raggiungimento del risultato finale.

Dopo dicembre 2011 e gennaio 2012 quasi “miti”, alla fine dei quali la vite sembrava prossima alla fase del “pianto” (rigonfiamento delle gemme ed inizio dell’attività vegetativa), le minime bassissime di febbraio, spesso inferiori ai -15°C e con picchi estremi vicini ai -20° C, hanno bloccato sul nascere qualsiasi attività. Anche se la vite è considerata una specie resistente al freddo, temperature così basse possono provocare danni, devitalizzando alcune gemme o nei casi più gravi l’intera pianta. I danni sono stati in effetti osservati in primavera in alcuni vigneti di fondo valle e di bassa collina, ove il fenomeno dell’inversione termica nell’aria è stato particolarmente intenso. Ed i danni avrebbero potuto anche essere più diffusi, soprattutto a carico delle giovani viti (di 1 o 2 anni), se la coltre di neve, presente in quel periodo, non avesse fatto da filtro protettivo nei confronti dell’aria gelida.

Le temperature di marzo, decisamente sopra la media degli ultimi anni, hanno permesso un recupero delle fasi fenologiche ed un germogliamento non troppo tardivo, in genere iniziato tra la terza decade del mese ed inizio



Accumulo precipitazioni (mm) di Nizza - Periodo 01/01- 30/09



precipitazioni accumulate a Moletto (AL), 01/01/12 - 30/09/12

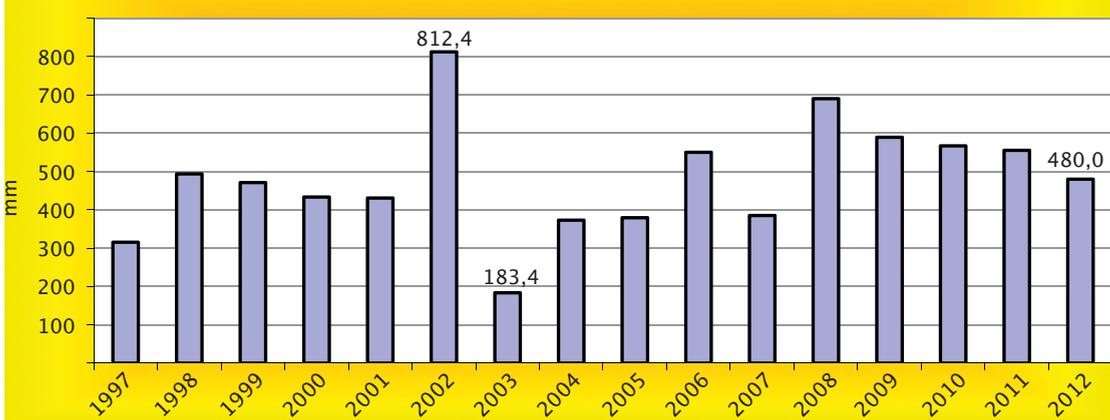
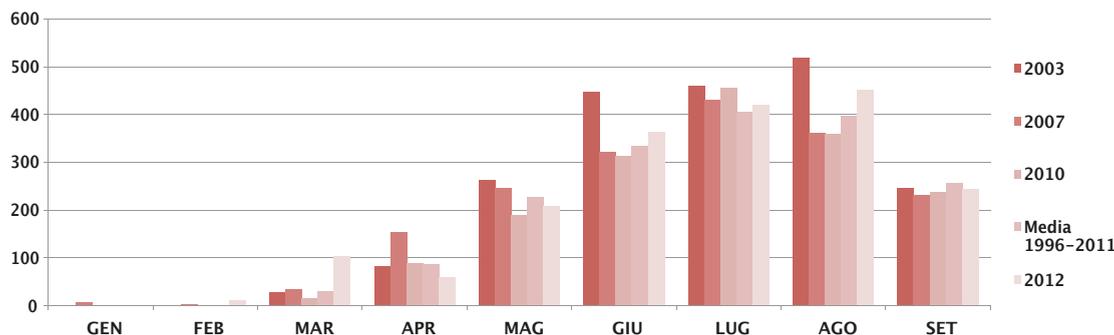
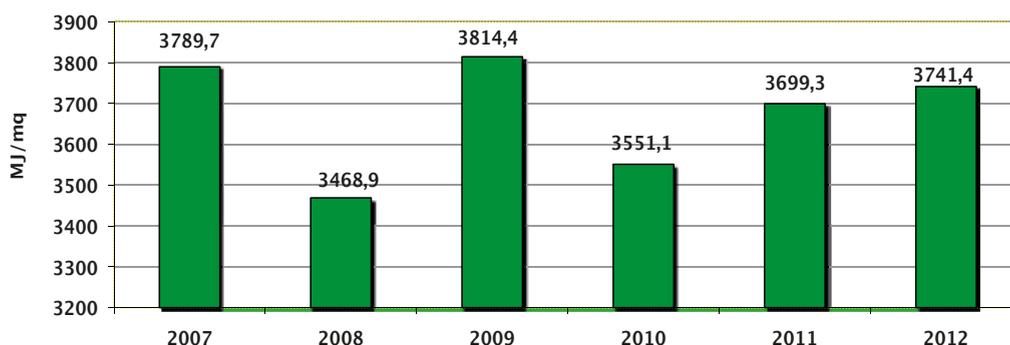


grafico 3. La Morra (CN) Confronto Somma Termica con soglia 10°



Radiazione solare Castel Boglione (AT) - Periodo 01/01 - 30/09

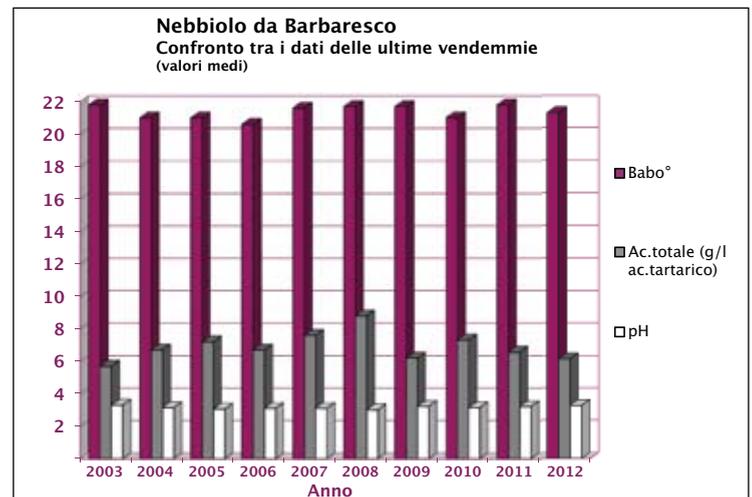
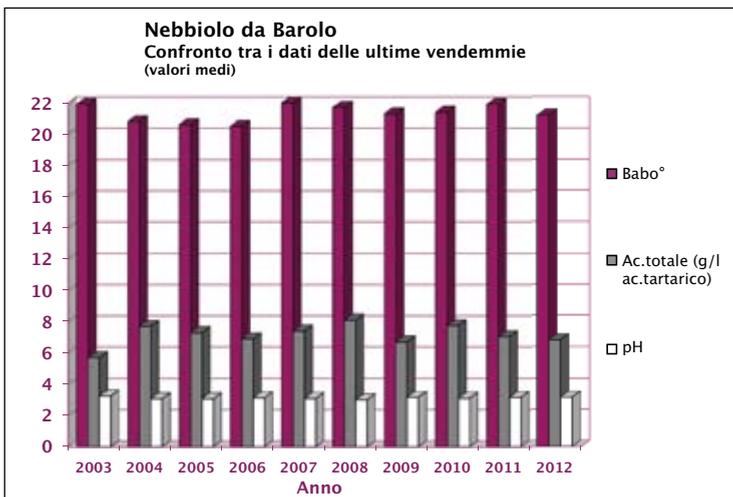
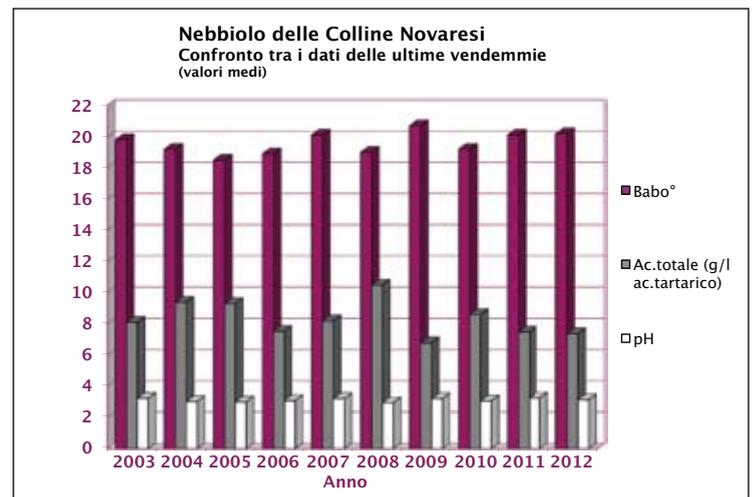
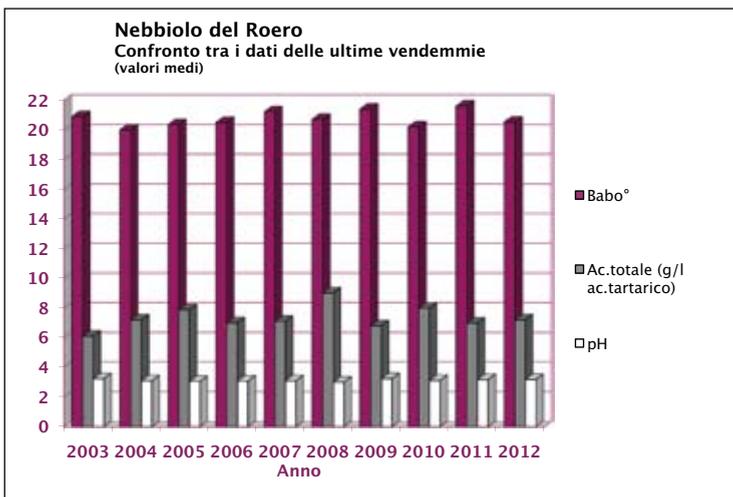
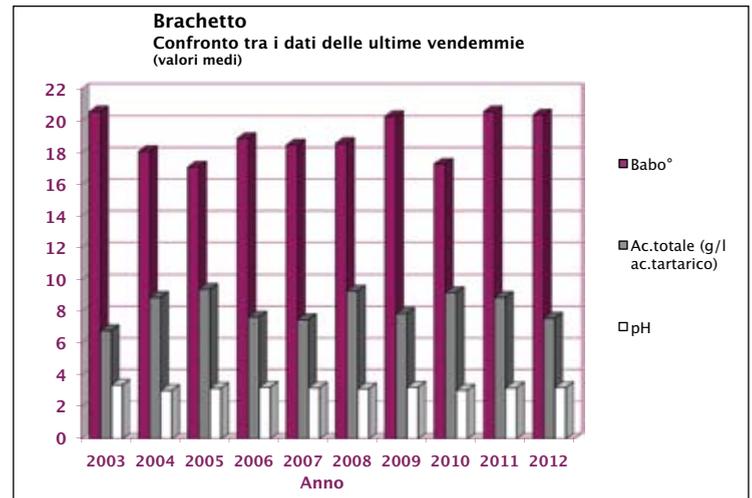
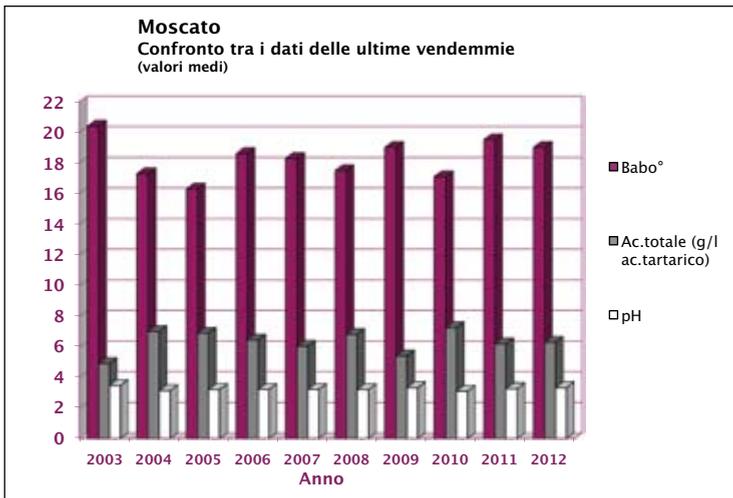
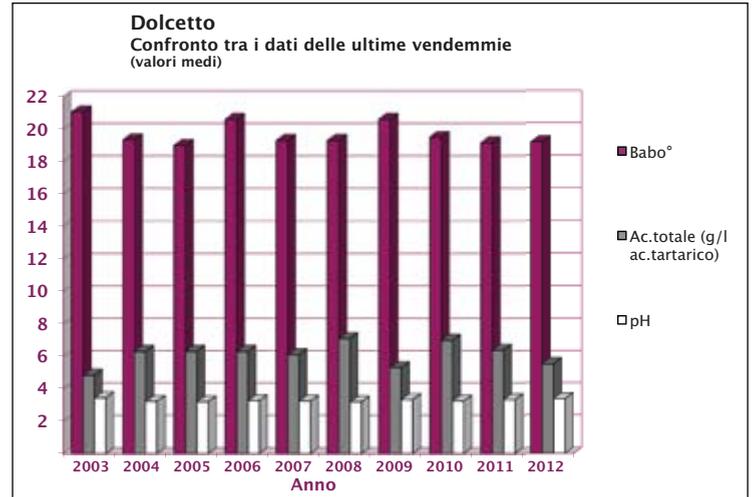
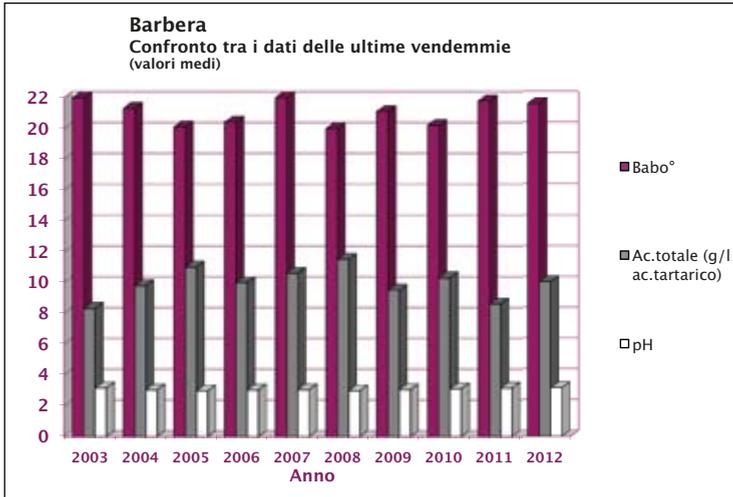


tutto al 2007. Le piogge di questi mesi hanno puntualmente provocato preoccupazioni ai viticoltori, impegnandoli nel contenimento delle malattie di tipo fungino, in particolare la peronospora.

Da giugno si è avuta una nuova inversione di tendenza, con temperature elevate e bassa piovosità, se si eccettuano un paio di fenomeni temporaleschi molto violenti, accompagnati da vento e grandine, che hanno provocato danni anche ingenti in alcune aree viticole. In questo periodo la vite ha raggiunto rapidamente le fasi di ingrossamento acini e di chiusura del grappolo. Verso fine del mese, oltre alla peronospora anche l'oidio ha fatto sentire tutta la sua virulenza e pericolosità; non sono poi mancate le segnalazioni di black rot, malattia secondaria della vite, ma in crescente diffusione negli ultimi anni. Le temperature di luglio sono risultate nella media degli ultimi anni ed inferiori a quelle delle annate più calde, mentre per quanto riguarda la pioggia la situazione è piuttosto differenziata tanto che risulta opportuno suddividere il Piemonte viticolo in due macro zone: le aree più a Nord (compresa tutta la dorsale collinare che va dalla collina di Torino verso Casale, immediatamente a Sud del corso del Po), quelle a ridosso delle montagne, e parte delle Langhe e del Roero, hanno beneficiato delle piogge portate

aprile. Aprile e maggio nuovamente più freschi e piovosi della norma hanno rallentato lo sviluppo della vite, che è arrivata alla fase di fioritura tra fine maggio ed inizio giugno, perfettamente in linea con un'annata media, ma in ritardo di oltre due settimane rispetto al 2011 e soprat-

da alcuni fenomeni temporaleschi, (sia pure con apporto idrico abbastanza limitato); al contrario nelle aree più a Sud-Est della provincia di Cuneo, nel Sud Astigiano e nella maggior parte della provincia di Alessandria (ad esclusione del casalese), in tutto il mese non si sono registrate





precipitazioni di rilievo. Con il mese di agosto l'assenza di precipitazioni è stata quasi totale praticamente in tutte le aree viticole piemontesi: questo fenomeno, accompagnato da temperature nettamente superiori alla media (agosto 2012 è risultato il più caldo in assoluto dopo quello del 2003), ha determinato nelle aree sud orientali del Piemonte una situazione di vera e propria carenza idrica (particolarmente evidente per le colture erbacee, ma in alcuni casi anche per i vigneti), mentre nelle altre aree la situazione è stata meno difficile, grazie ai citati apporti idrici dei mesi precedenti.

L'inizio invaiatura è stato registrato a seconda delle varietà e delle aree viticole, tra fine luglio ed inizio agosto, con un ritardo anche di 8-12 giorni, rispetto a quanto osservato nelle annate più precoci (2003, 2007, 2011) e quindi in epoca media.

Il caldo torrido di agosto (favorito dal rapido susseguirsi di anticloni africani che spingevano aria molto calda da Sud) ha accorciato il ciclo vegetativo della vite, che ha rapidamente concluso la fase di invaiatura, iniziando ad accumulare zuccheri ed a "demolire" gli acidi con grande rapidità. La maturazione delle uve è stata rapida ed intensa soprattutto per le varietà precoci e nelle aree meno colpite dalla siccità estiva.

Solo tra fine agosto ed inizio settembre (quando ormai erano state raccolte le uve a maturazione più precoce, Pinot, Chardonnay e buona parte di Moscato e Brachet-



L'assessore all'Agricoltura Claudio Sacchetto (al centro) con Gianluigi Biestro e Giulio Porzio.

to) si sono verificati alcuni giorni di pioggia, che hanno interrotto il lungo periodo di siccità e riportato le temperature a livelli più nella norma.

Il prosieguo del mese di settembre è stato molto favorevole alla maturazione delle uve, con un decorso mite e regolare, accompagnato da limitati fenomeni piovosi; le varietà a maturazione media e tardiva hanno potuto completare i processi di maturazione in modo ottimale, raggiungendo mediamente elevate concentrazioni di zucchero nelle uve, ed un buon equilibrio tra i componenti acidi delle stesse.

Le precipitazioni limitate e la bassa umidità relativa nel periodo che ha preceduto la raccolta hanno impedito lo sviluppo della muffa grigia e garantito una sanità delle uve ottima.

La nota più negativa dell'annata è senz'altro data dalle rese basse, inferiori rispetto lo scorso anno dal 5 al 30% a seconda delle varietà e della zona (le riduzioni maggiori si sono ovviamente registrate nelle aree più colpite dalla siccità).

Il quadro di figura 1 riporta i giudizi di sintesi sulla qualità delle uve, basata sui principali parametri: grado zuccherino, equilibrio acido, sanità.

ARNEIS	*****	ERBALUCE	****
BARBERA	*****	FAVORITA	****
BRACHETTO	*****	FREISA	*****
CHARDONNAY	****	GRIGNOLINO	****
CORTESE	****	MOSCATO	****
DOLCETTO	****	NEBBIOLO	****

Figura 1: valutazione delle uve.

- pessimo
 * mediocre
 ** sufficiente
 *** buono
 **** ottimo
 ***** eccellente

PORZIO: IL CORAGGIO DELLE SCELTE

Nella sua relazione il presidente di Vignaioli Piemontesi Giulio Porzio ha affrontato soprattutto il tema dell'aggregazione dell'offerta. "La qualità dei vini è eccellente ma da sola non basta. Il mondo agricolo non può più presentarsi in modo frammentato, deve avere più coraggio nel fare squadra e nel parlare come Piemonte. Per le cooperative, in particolare, siamo di fronte a una svolta epocale.

Molti produttori si sono fermati alla vigna e alla cantina: ma oggi è prioritario arrivare al consumatore in tutto il mondo, e farlo nel modo più diretto possibile. La cooperazione piemontese deve completare il salto di qualità che ha cominciato, organizzandosi in modo aggregato, perché le dimensioni aziendali sono troppo piccole per "fare da soli"; deve diventare sempre più un partner dell'industria forte e senza sudditanza, con la consapevolezza che siamo noi agricoltori i detentori del patrimonio viticolo: abbiamo le uve, le cantine, le nostre facce. Questa è la nostra forza ed è così che affronteremo le nuove sfide in Italia e all'estero. Questa è la strada scelta dalla Vignaioli Piemontesi che è riuscita in pochi anni a riportare la Barbera nella grande distribuzione tedesca e, da tre anni, porta avanti un'attività commerciale che è in costante crescita: il fatturato del 2012 supera già i 5 milioni di euro solo per il comparto dello sfuso, e le prospettive sono di ulteriore crescita, con l'apertura di nuovi mercati dopo quelli nordeuropei dove già siamo ben presenti. Il mondo della cooperazione si sta sempre più rendendo conto che non si vince andando ognuno per conto proprio, ma ragionando come territorio".

