

I PRODUTTORI

LA SITUAZIONE

LE PIOGGE DI MAGGIO e le basse temperature avevano fatto temere una pessima stagione per l'uva

DA GIUGNO in avanti, però, il meteo si è stabilizzato e le piante hanno potuto crescere più regolarmente

DOPO FERRAGOSTO il ritorno delle piogge ha compensato un'estate fino a quel momento siccitosa

ADESSO si spera che meteo e temperature non cambino repentinamente e non arrivino grandinate

LA VENDEMMIA, se tutto andrà bene, sarà di altissima qualità con quantità quasi sui livelli del passato



Daniele Parma dell'azienda agricola La Ricolla



Piero Lugano della Bisson Vini

«Vendemmia nel Tigullio Sarà una buona stagione»

Parma: l'uva è bella e sana. Lugano: ci sono prospettive incoraggianti per i vini Bregante: quantità nella media, qualità super. Cuneo: prodotti più profumati

Simone Rosellini
Italo Vallebella

Maggio con il suo clima insolitamente autunnale aveva spaventato. Poi però è arrivata un'estate soleggiata e calda. Infine le piogge dopo Ferragosto hanno dato la spinta giusta per arrivare in fondo alla stagione. Per il risultato finale bisognerà attendere ancora un po'. Ma nel Tigullio le sensazioni di chi cura l'uva e la trasforma in vino sono buone. Anche il 2019 sarà una bell'annata. «Di certo non eravamo partiti bene con quel maggio molto piovoso e con temperature anche basse – ricorda Daniele

Parma dell'azienda La Ricolla - Poi le cose sono migliorate. Oggi possiamo dire che l'uva è bella e sana. Il merito, va detto, è anche delle piogge che sono arrivate dalla seconda metà di agosto in avanti. Di certo quelle hanno aiutato. Magari non avremo le quantità del passato. Personalmente ho una stima che si aggira intorno al 20% in meno, gli acini sono un po' meno gonfi rispetto al solito. Ma queste sono situazioni personali, rappresentano la mia azienda e non le altre. Quello che importa è la qualità dell'uva. È chiaro che avremo un quadro più dettagliato tra qualche tempo. Di certo possia-

mo essere, come previsioni, abbastanza soddisfatti». Anche Piero Lugano «legge» la vendemmia 2019 in maniera positiva: «Quella mancata seconda parte di primavera poteva portare ad una stagione difficile – dice il popolare «Signor Bisson» - Quello è il momento in cui la campagna esprime il meglio di sé. Comunque poi le cose si sono aggiustate. Ci stiamo avviando verso una vendemmia con prospettive incoraggianti a meno di sorprese dell'ultima ora. La quantità per quello che ci riguarda non si distaccherà molto dal passato. Ma è importante soprattutto la sanità dell'uva, magari

scongiurando le ultime insidie che potrebbero essere rappresentate, ad esempio, dai contrasti di temperatura ed eventuali grandinate. In particolare quest'ultima può essere devastante, vedi sparire tutto nel giro di due ore. Però anche la tendenza meteo sembra buona. Se proseguirà così, sui vini rossi si potrà anche rischiare di raccogliere un po' più tardi per avere più struttura e più vini importanti». Tutta la lentezza nella maturazione che derivava dal freddo di maggio sembra essere stata superata nelle ultime settimane anche dalle Cantine Bregante di Sestri Levante: «Stacche-

remo i primi grappoli attorno al 10 e il 16 avvieremo la vendemmia vera e propria, almeno per i vigneti più favoriti cioè verso la costa». Qui, si producono, in media, 1.440 quintali di uva. «E quest'anno dovremmo essere nella media come quantità. La qualità invece è eccezionale. Rasentiamo il biologico». Questo perché l'attacco di parassiti ai filari è stato praticamente nullo: «Il clima ventilato e secco ha favorito. I trattamenti eseguiti sono nella sostanza pari a zero». Ottimismo sulla qualità del frutto si respira anche all'agriturismo U Cantin di San Colombano Certenoli (al confine con Leivi), dove si producono tre qualità di Scimiscià, il vitigno storico della Fontanabuona: «La certezza ce la hai solo quando il vino è in cantina – spiega Domenico Cuneo – ma sono ottimista. Abbiamo avuto molta escursione termica e questo significa più profumi». Leggermente più lontani dalla costa, i tempi della vendemmia si fanno più lunghi: «Per il passito stacchiamo prima ma per il grosso della produzione vendemmieremo a inizio ottobre. L'aspetto dei grappoli inizia a cambiare adesso». —

I NUOVI CORSI

A Sestri partono le lezioni per sommelier

Con l'arrivo dell'autunno ripartono i corsi dell'Ais (Associazione italiana sommelier) che negli ultimi anni hanno fatto registrare un numero di appassionati sempre più ampio e trasversale. Basti pensare solo che i 12 corsi organizzati da Ais fino alla primavera del 2019 hanno visto la partecipazione di oltre 500 iscritti in Liguria, distribuiti sui tre livelli. Per il levante l'appuntamento sarà al Grande Albergo di Sestri Levante dal 18 settembre al 6 novembre con il corso di qualificazione professionale per sommelier. Per avere informazioni o per iscriversi è necessario telefonare al numero 347-5812919 oppure scrivere una mail a delegato.tigullio@aisliguria.it. Tutte le informazioni su questo corso e anche sugli altri che verranno organizzati in Liguria si possono trovare sul portale aisliguria.it —

I.VALL.