

Messaggero Veneto

Mercoledì 28 agosto 2013

pag. 12 Economia

12 | **Economia**

MESSAGGERO VENETO MERCOLEDÌ 28 AGOSTO 2013

Parte la vendemmia Bianchi di alto livello la produzione cresce

Il via la prossima settimana nella zona delle Grave
Fedagri: stimati 1,2 milioni di ettolitri contro l'1,07 del 2012

UDINE

➔ **OLTRE I CONFINI**

Vini made in Friuli esportati dal 40 al 70%

Quel che ha tolto ai vitigni in primavera, la pioggia lo sta restituendo ora, a un passo dalla vendemmia. Le precipitazioni degli ultimi giorni assieme all'importante escursione termica sono infatti il mix ideale per ottenere acini zuccherini e aromatici. Premesse di grandi bianchi. Su tutti Friulano, Sauvignon e Pinot bianco. Queste le previsioni degli addetti ai lavori alla vigilia della vendemmia, che esordirà nella zona delle Grave la prossima settimana per poi proseguire sul filo della maturazione delle uve e delle diverse culture enologiche nel resto della regione. Si andrà avanti fino a ottobre inoltrato, quando dai vitigni saranno prelevati gli ultimi rossi, quelli che richiedono il maggior tempo di maturazione.

In generale, la qualità attesa è di alto livello. La quantità non dovrebbe discostarsi troppo da quella dell'anno passato. In meno a sentire Giorgio Badin, presidente del consorzio delle Doc del Fvg, che ricorda come le piogge di primavera abbiano causato cascole a macchia di leopardo, colpendo in particolare Pinot grigio e Cabernet Franc. In più per il presidente di Fedagri Fvg - Legacoop, Giorgio Giacomello «grazie alla "compensazione" dei 3.500 ettari di Prosecco che sono ormai entrati tutti in produzione (circa la metà di questi proprio nel corso dell'ultimo anno)». «Non dimentichiamo poi - continua Giacomello - che a incidere positivamente sulla quantità è stata l'assenza di grandine, che nel 2012 ave-



Giorgio Badin, presidente del consorzio delle Doc del Fvg, nella sua cantina

Se la variabile meteorologica è determinante nella riuscita o meno di un vino lo è assieme alle «scelte di campagna e di cantina». «Sono scelte - afferma il presidente del consorzio delle Doc del Fvg, Giorgio Badin - sempre più indirizzate a realizzare un prodotto capace di stare sulle tavole internazionali. Di qualsiasi latitudine siano. L'export conferma. Se fino a pochi anni or sono il vino made in Fvg era finalizzato interamente al consumo entro i confini nazionali, oggi le imprese vitivinicole della regione vendono anche all'estero

dove il vino di casa nostra è sempre più apprezzato. «Le aziende si stanno internazionalizzando - fa sapere Badin - anche per questioni economiche. La crisi schiaccia i consumi interni? I produttori compensano guardando fuori. Statistiche alla mano. Se un tempo l'Italia assorbiva il 100% del vino prodotto in Fvg, oggi questo finisce all'estero per poco meno della metà. In media le aziende lo esportano al 40%, ma c'è chi ormai arriva ed esportare anche il 60, 70%. (m.d.c.)

va invece martoriato sia l'area del Collio che quella del Sanvitese».

Sul circa 40 milioni di ettolitri prodotti a livello nazionale (40,8 nel 2012), il Fvg ne produrrà secondo Fedagri circa 1,2 milioni (1,07 l'anno passato), gestiti per oltre la metà dalla cooperazione vitivinicola, con 2.200 soci per 6 mila ettari

di vigneti coltivati che si stendono tra i colli orientali del Friuli, la zona Annia, il Collio e il Carso, l'area dell'Isonzo, Aquileia e le Grave.

A fare il punto sulla maturazione delle uve, la partenza della vendemmia, la quantità e qualità attese è stato per noi il numero uno del consorzio delle Doc del Fvg. Partendo da



La vendemmia in Fvg partirà la prossima settimana nella zona delle Grave: si inizia con la raccolta dell'uva bianca

«casa sua», l'Isonzo. «È una zona che ha la fortuna di essere completamente irrigua e di non soffrire la siccità - spiega Badin - Quest'anno le produzioni sembrano corrette, né eccessive né troppo basse, sono basi ottime per acidità e appetito aromatico, che dovrebbero dare ottimi risultati». Passando al Collio «non c'è stata la marcata siccità dell'anno scorso e camminando per i vigneti si nota come le condizioni siano al meglio dal punto di vista della logica produttiva. La pianura delle Grave ha invece pagato di più continua -», assieme ad Annia e alle zone di Latisana e Aquileia, le piogge di primavera. Si sono manifestate qualche cascola (caduta degli acini durante la maturazione) e alcune malattie fungine, non particolarmente gravi. Sono, queste, zone specializzate in vini freschi, le prime che inizieranno a raccogliere, partendo dalle varietà a bacca bianca

destinate a spumanti e dal Pinot grigio».

La raccolta sarà precoce anche nei Colli orientali, «dove per cultura enologica - precisa Badin - i produttori prediligono uno stile legato a freschezza gustativa e profumi». Collio e Carso puntano invece a struttura e densità. Qui, a patire di più i problemi primaverili, sono stati i vigneti di Malvasia, nel Carso, «che avranno produzioni basse - fa sapere Badin - ma in queste zone si punta a una qualità altissima, che dalle scarse quantità può trarre vantaggio». I vini dell'anno? Per il leader del consorzio - parola sua «poco incline alla sfera di cristallo» - saranno Friulano, Sauvignon e Pinot bianco. «Ora però speriamo le piogge non insistano - conclude - incrociamo le dita affinché settembre sia asciutto». Auspicio condiviso dal direttore generale di Ersu, Mirko Bellini, reduce ieri dall'ennesimo

sopralluogo in vigna. Tra gli attori in campo alla vigilia della vendemmia c'è infatti anche l'agenzia regionale. Al «fronte» anzitutto per la lotta contro i parassiti della vite, su tutti la peronospora, ma pronta anche a dare il via alla promozione del vino, «che sarà di grande qualità». Bellini non ha dubbi. «Gli abbassamenti delle temperature sono un toccasana per le qualità organolettiche», spiega. Anche la previsione di Ersu per l'annata vitivinicola è incoraggiante. «Con i vini bianchi qualitativamente ci siamo, per i rossi bisognerà attendere e valutare l'effetto di questi giorni di pioggia, perché un acino che prende acqua all'improvviso rischia di spaccarsi».

Maura Delle Case

COOPERAZIONE BIRERATA



LEGGI E COMMENTA
SUL SITO

www.messaggeroveneto.it