

Confagricoltura Alessandria: nell'Ovadese pronti a raccogliere le uve del Dolcetto

Nell'Ovadese ci si appresta a raccogliere le uve di Dolcetto, lo storico vitigno a bacca rossa. Quello della vendemmia è insieme un momento conclusivo, perché l'uva ha terminato il suo corso di maturazione sui filari, ma anche di nuovo inizio in quanto parte il processo di vinificazione... un po' come il momento storico che stiamo vivendo – di ripartenza – dopo la pandemia.

Ricordo che la nostra agricoltura non si è fermata e continuerà a garantire il miglior cibo sulle tavole degli italiani ed estere. Invito i consumatori a bere (consapevolmente) i vini provenienti dalle nostre terre, perché dentro si trova tutta la dedizione e la cura delle nostre imprese vitivinicole” commenta il presidente di Confagricoltura Alessandria, Luca Brondelli di Brondello.

DOLCETTO

Qualità e quantità delle uve 2020:

A circa due settimane dalla vendemmia la qualità mediamente è buona.

“Se quest'ultimo periodo non ci riserva cattive sorprese arriveremo con uve sane e mature al punto giusto; adesso abbiamo bisogno che cali il caldo torrido e si vada verso le temperature più consone al periodo con notti già un po' più lunghe e più fresche. In qualche areale, soprattutto nei vigneti giovani, le viti sono un po' in sofferenza per una carenza d'acqua, ma visto ciò che succede in giro per l'Italia quando piove, va bene così. Quantitativamente ad inizio

stagione è stata un'annata generosa, ma le aziende, per il prodotto di cui hanno bisogno, ormai di prassi, eseguono il diradamento, come prescrive il disciplinare" afferma, sentito da Confagricoltura Alessandria, il presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOP, Italo Danielli.

Problematiche fitopatologiche e tecniche specifiche dell'annata 2020:

"Sotto questo aspetto è stata un'annata molto impegnativa – prosegue Danielli – Nei mesi cruciali l'andamento climatico ha favorito l'insorgenza di fitopatologie in modo massiccio; in quel periodo il caldo e l'umidità hanno reso difficili e poco efficaci i trattamenti antiperonosporici. Spesso ci sono state giornate ventose, che hanno favorito la diffusione e hanno reso più difficili e meno efficaci i trattamenti per l'oidio. Infine, sembra che ci sia una recrudescenza della flavescenza dorata, anche se non abbiamo dati certi al momento".

Reperimento di manodopera per la vendemmia segnalate dei tuoi associati:

"Sotto quest'aspetto esiste un po' di preoccupazione, se ci saranno problemi nel reperimento della forza lavoro che arriva dall'estero, purtroppo però si potrebbe sopperire a questa mancanza con modalità semplici per assunzione di forza lavoro locale, tra i tanti che in altri settori hanno piacere o bisogno di lavorare" commenta il Presidente del Consorzio di tutela, che continua: "Questo è un annoso problema che non trova soluzione. A mio parere esistono le modalità per fare incontrare i due bisogni, tutelando sia i produttori che i lavoratori in sicurezza e legalità".

Situazione del mercato relativamente alle rispettive denominazioni (giacenze comprese) e riflessi Covid sulle vendite:

"Prima del Covid non esistevano problemi di eccedenze. Certamente dei principali canali di vendita l'unico che ha tenuto è stato la GDO, canale nel quale come Ovada DOP non

siamo praticamente presenti. Gli altri – Horeca, importatori e vendita diretta legata al turismo enogastronomico – hanno avuto un crollo da marzo a fine giugno. Alcune aziende hanno sopperito in parte con un aumento delle vendite on-line. Fortunatamente la nostra denominazione ha spiccata attitudine all'invecchiamento, quindi chi in questo periodo acquisterà i nostri vini avrà delle piacevoli sorprese” ha concluso il presidente del Consorzio d'Ovada, Danielli.