

# **Il Piemonte si prepara alla vendemmia. Confagricoltura: produzione sana e abbondante, qualità elevata**

Il prossimo mese sarà cruciale per l'esito della vendemmia. "Confagricoltura Piemonte – dichiara il direttore regionale dell'organizzazione Ercole Zuccaro – con una rete di 40 tecnici sul territorio sta seguendo l'evoluzione dell'annata che per il momento si presenta molto buona, con punte di eccellenza: il quantitativo di uva che sta giungendo a maturazione è nella media, paragonabile al 2018, ma in aumento del 10% circa sulla campagna 2019, decisamente scarsa dal punto di vista produttivo.

La qualità delle uve è buona e le gradazioni dovrebbero essere in aumento rispetto a quelle dello scorso anno".

Le date di vendemmia

"Le prossime quattro settimane – afferma Alessandro Bottallo, esperto vitivinicolo della Confagricoltura di Alba – saranno fondamentali per capire come si presenteranno i grandi rossi del Piemonte. A partire dalla seconda decade di agosto – chiarisce Bottallo – intensificheremo i prelievi di uve nei vigneti per seguire le curve di maturazione e consigliare ai viticoltori il periodo migliore per avviare lo stacco dei grappoli, quando l'equilibrio acidi zuccheri avrà raggiunto il suo punto ottimale. Pur essendo molto cauti nelle previsioni possiamo esprimere una valutazione moderatamente ottimistica. Se l'andamento climatico ci accompagnerà la vendemmia 2020 potrà riservarci grandi soddisfazioni".

Le prime uve a essere vendemmiate – spiegano i tecnici di Confagricoltura – saranno pinot nero e chardonnay per la

produzione dello spumante a denominazione d'origine controllata e garantita Alta Langa: la raccolta partirà attorno al 22 - 23 di agosto, nei vigneti con le migliori esposizioni. Per fine mese è previsto l'avvio della raccolta delle uve moscato per la produzione di Moscato d'Asti e Asti a denominazione d'origine controllata e garantita.

Nell'Acquese e nell'Astigiano, anche a causa di alcune grandinate, la produzione di uva moscato è data in leggero calo rispetto allo scorso anno, mentre in provincia di Cuneo il raccolto si presenta con un livello soddisfacente.

Subito dopo il moscato sarà la volta delle uve brachetto per la produzione di Acqui docg.

Attorno al 10 settembre, tempo permettendo, dovrebbe iniziare la raccolta delle uve dolcetto: qualora le temperature notturne dovessero però scendere sensibilmente verso la fine del mese di agosto la raccolta potrebbe essere anticipata di qualche giorno, per evitare problemi di cascola. Il vitigno dolcetto, infatti, a maturazione medio precoce, quando la fase di completamento del grappolo avviene molto

celermente, accompagnata da importanti escursioni termiche, va soggetto a un fenomeno di caduta degli acini; per questo motivo i viticoltori potrebbero decidere di anticipare di qualche giorno lo stacco dei grappoli.

Verso metà settembre, o più probabilmente all'inizio della terza decade del mese, è previsto l'avvio della raccolta delle uve cortese per la produzione di Cortese dell'Alto Monferrato doc e di Gavi docg: il vitigno a bacca bianca è tra i più tardivi nella maturazione e i viticoltori, per la produzione di vini fermi, preferiscono non anticipare troppo la raccolta per consentire all'uva di sprigionare tutte le proprie caratteristiche.

Nello stesso periodo è prevista la vendemmia dell'Erbaluce in Canavese: la raccolta, per la produzione di vino spumante metodo classico, verrà probabilmente anticipata di una

settimana, mentre le uve destinate al Passito di Caluso docg non verranno staccate prima della meta`di ottobre.

Per quanto riguarda le uve per la produzione di vini rossi la vendemmia inizierà attorno al 20 settembre per l'uva barbera, per proseguire con i nebbioli, in Roero, Langa e nell'Alto Piemonte, verso la fine del mese.

L'annata 2020

L'annata – chiarisce Confagricoltura Piemonte – era iniziata con abbondanti piogge in primavera. A seguire il caldo ha fatto partire velocemente il germogliamento delle viti: oggi l'anticipo vegetativo, rispetto all'anno scorso, è di circa una settimana.

Il maltempo primaverile, con un'elevata umidità, ha impegnato non poco gli agricoltori a contenere peronospora e oidio. Oggi le uve si presentano in buone- ottime condizioni sanitarie e le produzioni di alcune varietà, che potrebbero rivelarsi abbondanti, unite alla riduzione dei volumi commercializzati a causa del mercato non favorevole per la pandemia, stanno orientando più di un consorzio di tutela (organismi espressione di produttori, vinificatori e imbottiglieri) a valutare l'opportunità di attivare la "riserva vendemmiale". Si tratta, spiegano i tecnici di Confagricoltura, di tenere da parte un certo quantitativo della produzione per renderlo disponibile qualora si aprissero interessanti sbocchi commerciali.

“Una delle preoccupazioni che angustiano i viticoltori in questo periodo, al di là delle condizioni climatiche, è quello della raccolta, in quanto – dichiara il presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia – a causa delle misure sanitarie imposte e della scarsa presenza di lavoratori extracomunitari sul nostro territorio, potrebbero esserci difficoltà a reperire manodopera per la raccolta, soprattutto se le operazioni dovessero concentrarsi in pochi giorni per avversità meteorologiche”.

## I NUMERI DEL VINO PIEMONTESE

<b>Anno</b>	<b>2020</b>	
<b>Provincia</b>	<b>Aziende (n.)</b>	<b>Superficie vitata (ha)</b>
<b>ALESSANDRIA</b>	2.390	10.473,05
<b>ASTI</b>	3.267	13.925,39
<b>BIELLA</b>	160	212,71

10.862 aziende viticole

41.800 ettari di vigneto

20 vini docg e 41 vini doc

2,4 milioni di ettolitri di vino (produzione stimata annata 2020) per volume complessivo di 320 milioni di bottiglie

54 cantine cooperative con circa 12.000 soci

280 imprese industriali produttrici di vini e distillati con circa 3.300 addetti

14 consorzi di tutela

Export vini piemontesi: circa 195 milioni di bottiglie (60% della produzione) per un valore stimato di 1 miliardo di euro (22% del valore complessivo dell'export agroalimentare piemontese)

Elaborazioni Confagricoltura su dati Regione Piemonte