



Anno XVI
Numero 186 Ottobre 2021
<https://www.faronotizie.it>

VENDEMMIA 2021

di Marino Forcellini



Appena inizia la vendemmia gli esperti del settore cominciano a fare previsioni sull'annata, soprattutto sulla quantità e sulla qualità.

Per il 2021 gli esperti sono abbastanza concordi nel ritenere che a livello nazionale vi sarà una diminuzione del raccolto e quindi del vino prodotto.

Ormai anche la coltivazione della vite è soggetta ai frequenti mutamenti climatici e a un andamento meteorologico molto incerto, che può creare anche in territori limitrofi importanti differenze qualitative e quantitative. Questa annata è stata caratterizzata dalle gelate primaverili, che hanno colpito molte zone soprattutto del Centro Nord, seguite da un'estate particolarmente calda e seccata dove non sono mancati forti temporali e anche importanti grandinate.

Per la vendemmia 2021 si stima, una produzione nazionale di vino di 44,5 milioni di ettolitri, in calo del 9% rispetto ai 49 milioni di ettolitri del 2020.

Un tale livello produttivo, comunque, dovrebbe permettere all'Italia di restare leader mondiale della produzione davanti a Spagna e Francia: la Spagna non dovrebbe superare i 40 milioni di ettolitri, mentre la Francia ha avuto un andamento climatico particolarmente negativo partendo dalle intense gelate primaverili.

La regione Emilia-Romagna è per quantità prodotta la terza regione italiana, dopo il Veneto e la Puglia con una produzione, nel 2020, di circa 7.890 migliaia di ettolitri di vino prodotto. Per il 2021 gli esperti prevedono una diminuzione di produzione, per l'intera regione, pari a circa il 15% rispetto alla produzione del 2020.

Per quanto riguarda la qualità le aspettative al momento sono buone, a fronte di una minore produzione il prodotto che si ottiene è di buona qualità; le aspettative sono di una annata vinicola di alto livello, al momento resta solo un dubbio, le condizioni climatiche dell'ultimo periodo prima della raccolta, ma se tutto procederà come sta avvenendo in questo periodo le aspettative sono veramente buone.



Incontrando un produttore locale abbiamo cercato di verificare se quanto previsto a livello regionale o nazionale corrisponde anche ad una piccola realtà del nostro territorio.

Siamo in Romagna, nella provincia di Ravenna dove abbiamo incontrato Daniele Longanesi, titolare dell'Azienda Agricola Longanesi e cantina omonima, di via Boncellino a Bagnacavallo, mentre era impegnato nella vendemmia del Famoso, l'uva da cui si ottiene il vino 'Rambela'.

L'Azienda Agricola Longanesi ha circa 3 ettari e mezzo di vigneto, praticamente quasi completamente dedicati ai vitigni autoctoni Famoso e Uva Longanesi, con cui vengono prodotti i vini 'Rambela' e 'Burson'. Iniziamo chiedendo come sta andando la vendemmia e ci risponde che -

la vendemmia nella sua vigna è appena iniziata, al momento sta raccogliendo l'uva Famoso, poi fra alcune settimane passerà all'Uva Longanesi-

A livello meteorologico è stata un'annata un po' particolare, quali sono le previsioni per la vendemmia in corso?

“In generale sulla qualità devo dire che le premesse sono ottime. Già assaggiando il chicco si comprende la qualità dell'uva, che poi significa qualità del vino che si otterrà. Poi c'è il riscontro anche con gli esami che vengono fatti per determinare il grado zuccherino e gli altri parametri. Per quanto invece riguarda la quantità il ragionamento da fare è molto più articolato. Al momento sto vendemmiano il Famoso e la quantità è buona, direi in linea con gli anni precedenti, mentre per l'Uva Longanesi prevedo una quantità molto ridotta. Questo dipende dallo stato vegetativo delle viti al momento delle gelate di aprile. L'Uva Longanesi era in uno stato più avanzato e questo ha comportato o la perdita totale dei germogli o la crescita di un grappolo molto più piccolo, mentre il Famoso che non era ancora a quel punto non ha avuto praticamente danni. Poi ho notato anche differenze nello stesso filare, derivante da una diversa esposizione, in alcuni punti c'è una produzione quasi normale, mentre in altri la produzione è quasi azzerata.”

Da ormai due anni stiamo vivendo condizionati dalla pandemia da Covid, che ci auguriamo a questo punto di poter tenere sotto controllo e tornare ad una vita quasi normale, ma che ha ridotto fortemente la socialità e la convivialità. E' possibile fare un consuntivo e una previsione per il futuro?

“Questi due ultime annate sono state difficili. In particolare il 2020 è stato particolarmente pesante e le vendite si sono ridotte in modo molto consistente. I miei vini non sono presenti nel circuito della grande distribuzione, che nel periodo del lockdown era il solo a lavorare, con quantità in taluni casi anche maggiori del periodo precedente. I miei canali sono: la ristorazione, la vendita in cantina e una certa vendita all'estero, tutti fortemente penalizzati. Quest'anno vi è stata una discreta ripresa, si è avviato nuovamente anche il mercato estero per i paesi con cui ho rapporti. Non si arriverà ai numeri del 2019, ma il calo per il 2021 è abbastanza contenuto. Il mese di settembre sta dando dei segnali positivi e mi auguro si continui in questo modo per un ritorno alla completa normalità.”

Per quanto riguarda i vini ci sono delle novità?

“Non ci sono novità riguardo a nuove tipologie di vino, ma sto notando un certo mutamento nelle preferenze dei clienti. Resta ancora alta la richiesta di 'Burson' sia nella tipologia etichetta nera che etichetta blu, ma sta aumentando la richiesta di 'Rambela' che nella tipologia secca, dallo scorso anno trattiamo anche con un procedimento di criomacerazione, il vino così ottenuto sta riscuotendo un buon successo e poi sono in continua crescita anche le bollicine, sia nella versione bianca di 'Rambela' che rosata di 'Burson'.”

