

Annata ottima le aziende ma la produzione è in leggera flessione

Vendemmia: aumentano i prezzi Pinot Grigio già a 60 centesimi

PORTOGRUARO. Sotto il solleone non è consigliabile procedere alla vendemmia anche se meccanizzata quindi si ritorna all'antico. Al primo canto del gallo si parte per il vigneto quando la temperatura è ancora fresca e si va avanti fin che si può. Al vocalizzo delle donne si è sostituito quello regolare dei motori ma l'uva che diventa mosto e poi vino, simbolo superbo di queste terre, è uno straordinario spaccato della storia infinita della vite e dell'uomo. Saltate tutte le previsioni dei vignaioli a causa della temperatura che ha anticipato l'inizio della vendemmia tanto che appena dopo Ferragosto le uve bianche base spumante (Chardonnay, Pinot bianco e grigio) erano già in cantina con espressa soddisfazione dell'enologo Daniele Bozza dell'Azienda Mazzolada: «Più che soddisfatto per come si sta evolvendo l'annata che secondo quanto abbiamo già preso in considerazione sarà ottima, con vini da conservare per le grandi occasioni. La produzione è leggermente inferiore a quella dello scorso anno per via di questo solleone che disidrata l'acino ma ne aumenta la percentuale zuccherina, nel complesso un'uva giustamente presuntuosa». Ma solo quella ancora protetta dalle foglie, perché

chi aveva tagliato i tralci della vite per permettere al grappolo di esporsi maggiormente al sole, oggi si trova con acini scottati la cosa non va bene.

Il mercato inizia già a dare le prime risposte con un Pinot Grigio in leggera ascesa dagli 0,45 cents. dello scorso anno quest'anno si è già sui 0,55/0,60. Ma saranno le uve rosse che riusciranno a spuntare prezzi di tutto rispetto, soprattutto se a breve dovesse piovare, voleranno il Merlot ed il Cabernet Sauvignon, che essendo a buccia più sottile del Franc, hanno più necessità di acqua. A metà della prossima settimana, la vendemmia delle uve bianche di Tocai e Sauvignon potrà dirsi ultimata, mentre rimarrà un qualcosa di uve Verduzzo, più tardive. Per le uve rosse ancora una decina di giorni, poi anche loro andranno a riposare in cantina, sorvegliate speciali. «Quest'anno la nostra produzione di Traminer aromatico dal gusto fine ed elegante, unito all'incrocio Manzoni — afferma Bozza — sta confermando la felicità della scelta di impianto di questo vitigno tanto che la nostra azienda sta occupando un'interessante nicchia di mercato d'élite, proprio con queste produzioni nobili». (g.p.d.g.)

© RIPRODUZIONE PROIBITA