

Nei vigneti

di Aldo Fiordelli

I produttori di vino sono tutti in attesa della perturbazione annunciata per questi giorni. A settembre, in piena vendemmia, anziché auspicare un clima soleggiato e asciutto, si fa la danza della pioggia. Basterebbe questo a spiegare l'eccezionalità dell'annata 2021. Girando tra le vigne del Chianti i segni dell'estate calda e siccitosa si vedono a occhio nudo. Foglie basali accartocciate e secche; grappoli appassiti come quelli per il vinsanto; terreni duri e polverosi. Succede un po' dappertutto, senza escludere nemmeno le zone più alte e fresche come ad esempio Radda. Alcuni vigneti giovani salendo da Bargino verso Castellina sono spettrali. Sono gli effetti di una serie di eventi che hanno caratterizzato l'annata da inizio stagione, a cominciare dalla gelata.

«Era il 7-8 aprile — ricorda Sebastiano Capponi di Villa Calcinaia, Greve in Chianti — quando la gelata ha fermato le piante. Il germogliamento è ripartito lentamente dopo due o tre settimane. Poi abbiamo avuto uno dei mesi di maggio più freddi degli ultimi 20-30 anni che ha contribuito al rallentamento delle viti. A giugno è arrivato il caldo e con esso un'esplosione di vegetazione. Dopo un luglio regolare, ad agosto c'era ottimismo perché le piante avevano reagito bene alla ge-



A secco
Terra arida e foglie gialle in un vigneto di Radda, una delle zone più alte e fresche del Chianti Classico

Le foglie gialle allarmano il Chianti E oggi arriva l'allerta maltempo

La gelata, poi Lucifero: si prevede una vendemmia in calo del 20 per cento

lata, ma sono arrivati i giorni di Lucifero che ci hanno portato via altra uva».

Il conte Capponi stima in un meno 20% la perdita di quantità, ma sulla qualità del Sangiovese ancora tutto da raccogliere è moderatamente ottimista. «Nelle annate 2007 e 2012, i grappoli erano anche belli e turgidi rispetto a quest'anno, ma erano surmaturo. Invece assaggiando gli acini di questa vendemmia si sente che sono acidi, quindi si può aspettare. Anzi, il mio consiglio è non farsi prendere dalla

fretta». Il gran caldo di agosto ha dunque disidratato alcuni grappoli riducendoli come quelli appesi ad appassire nelle cantine per il vinsanto e seccato le foglie basali delle viti, quelle responsabili non tanto degli zuccheri quanto

Rischio meteo
C'è chi fa la danza della pioggia, ma oggi potrebbero arrivare temporali e grandine

della maturazione dei tannini, la parte astringente del vino. I grappoli risparmiati da Lucifero però hanno enormi vantaggi rispetto a quelli di un'annata normale. Sono piccoli e dalla buccia spessa, quindi daranno vini longevi e strutturati, ma soprattutto si può aspettare la loro maturazione senza troppi rischi di malattie. A queste uve sane manca un po' di equilibrio, atteso con le piogge annunciate. Esse consentirebbero di recuperare un po' di quantità, ma anche di qualità.

«Prevediamo la vendemmia del Sangiovese verso metà settembre con quantità minori ma sicuramente a vantaggio della qualità. Dimensioni più piccole dei grappoli che ricordano il 2017, allo stesso tempo con più colore, intensità di aromi e una maggiore concentrazione» ha commentato Francesco Ricassoli del Castello di Brolio. Giovanni Mazzei mette in luce come quest'annata sia «l'ennesima dimostrazione delle capacità delle nostre piante di resistere a condizio-

ni climatiche difficili». In particolare, nella zona di Siepi dove, «grazie ai suoli profondi e alla percentuale di argille che hanno permesso di trattenere un livello di umidità decisamente più elevato rispetto ad altre zone, la disponibilità di acqua per le radici unita alla forte escursione termica notturna, si traduce in qualità di maturazione». A **Trinoro** in Val d'Orcia si sono riscontrate le problematiche tipiche dell'annata, ma il direttore Calogero Portannese confida nelle «fondamentali escursioni termiche tra giorno e notte che hanno permesso lo sviluppo di uve di altissima qualità. Tuttavia, la vendemmia è ancora lontana e la piena conferma si avrà solo in autunno». Julian Renaud l'enologo e direttore dell'azienda Colline Albelle a Riparbella conferma una maturazione molto lenta dei grappoli e un ritardo previsto della vendemmia di circa 15 giorni. Il ritardo tra i 10 e i 15 giorni sul Sangiovese è una buona notizia. Una stagione lunga dà maggiore complessità ai vini.

Il meteo promette l'auspicata pioggia, ma secondo la Protezione civile c'è un'allerta «per rovesci e temporali, forti colpi di vento e grandinate» per tutta la giornata di oggi. Ore decisive per le sorti della pazzia vendemmia 2021.

© RIPRODUZIONE RISERVATA