

SPECIALE VENDEMMIA 2015

FRIULI GREEN
Ottobre 2015



Annata da incorniciare



BILANCIO
A BOCCHE FERME,
SI STIMA UNA
CRESCITA DEL
10% DEL
VINO PRODOTTO
QUEST'ANNO
RISPETTO ALLO
SCORSO, CON
CARATTERISTICHE
DECISAMENTE
PROMETTENTI

Di seguito una sintesi sulla situazione della vitivinicoltura regionale, anche alla luce delle considerazioni emerse nell'annuale incontro prevendemmiale organizzato da Assoenologi, che hanno trovato, a uve in cantina, sostanziale conferma.

LA GIUSTA QUANTITÀ

Si prevedeva inizialmente una produzione in crescita di almeno il 10% rispetto vendemmia 2014. In effetti, ciò si è verificato, con resa anche superiore in alcune varietà a bacca bianca e lievemente inferiore in uve rosse, ma ciò è anche dipeso dai diradamenti effettuati dalle singole aziende.

Rispetto all'annata 2014, chiusasi con 1.367.000 di ettolitri secondo l'Istat, quest'anno dovrebbero essere stati raccolti circa 2.270.000 quintali di uva, pari a 1.700.000 ettolitri di vino e tale dato è influenzato dall'entrata in produzione di 3.750 ettari di Glera per la Doc Prosecco. Dati più precisi saranno disponibili dopo i primi travasi e saranno ufficializzati con le dichiarazioni obbligatorie del raccolto d'uva e di vino ottenuto.

MATURITÀ E SALUTE

Ottima davvero, sia sotto il profilo di maturazione, sia per quello fitosanitario. Il benessere delle uve e la bontà del vino che verrà si deve comprensibilmente al 'meteo' che ha fatto finalmente

dimenticare le sofferenze del 2014, che ricordiamo caratterizzato da estate e vendemmia con l'ombrello. L'inverno 2014/2015, in Friuli Venezia Giulia, non è stato freddo e solo per complessive tre settimane le temperature sono scese sotto lo zero. Con questa situazione climatica la vite, durante l'inverno, ha compiuto un decorso normale. Da gennaio a fine aprile la pioggia caduta è stata scarsa, poco più di 150 millimetri d'acqua distribuiti in diciassette giorni. In aprile le temperature, sotto la media stagionale, hanno rallentato la germogliazione di un paio di settimane rispetto al 2014.



Franco Toros
al lavoro nella
sua vigna

L'andamento climatico primaverile siccitoso ha rallentato lo sviluppo dell'apparato vegetativo della vite e la difesa contro le crittogame, Peronospora e Oidio in primis, è iniziata in ritardo rispetto al 2014. Durante la fioritura le condizioni particolarmente favorevoli hanno permesso ai grappoli di svilupparsi in maniera uniforme e regolare.

Nel mese di luglio, durante il periodo dell'invaiaura, si è registrato un periodo particolarmente torrido e siccitoso, con temperature spesso prossime ai 40°C, che hanno causato problemi di siccità e scottature degli acini. Questo anomalo andamento climatico ha rallentato vistosamente il ciclo vegetativo della vite, soprattutto nei vigneti di collina e in quelli sprovvisti d'irrigazione di soccorso. A fine luglio provvidenziali temporali hanno contribuito a una accelerazione del ciclo vegetativo della vite e abbassato le temperature.

Nel mese di agosto si è registrato un nuovo caldo africano, con ideali escursioni termiche, funzionali al buon corredo aromatico dell'uva. Nella terza decade d'agosto, in particolare, lo stato fitosanitario delle uve è stato perfetto e i trattamenti preventivi, a difesa dei parassiti fungini della vite, sono stati effettuati in numero decisamente minore rispetto agli ultimi anni e soprattutto al difficile 2014. Gli insetti, quali tignole, cicalina e ragno rosso, non hanno dato problemi particolari. In alcuni vigneti si è riscontrata la presenza di cocciniglia



Vendemmia negli anni '70

contenuta con interventi ad hoc. È proseguita la lotta obbligatoria allo *Scaphoideus*, insetto vettore della Flavescenza dorata.

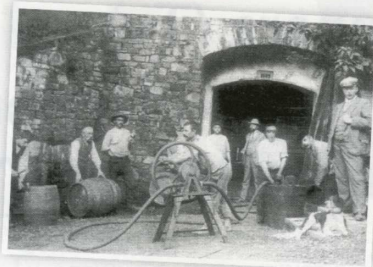
L'epoca di vendemmia, per le uve destinate alla produzione di base spumante, è coincisa con la terza decade di agosto, mentre, per varietà precoci, quali Pinot Nero, Traminer Aromatico, Pinot Grigio e Sauvignon, si è iniziato il raccolto verso la fine di agosto, primi di settembre. Pertanto, non differenze sostanziali rispetto ai tempi tradizionali di vendemmia in Friuli Venezia Giulia.

DALLA MANO ALLA MACCHINA

Il perfezionamento tecnologico apportato alle vendemmiatrici meccaniche ha limato talune imperfezioni operative e avvicinato, in pianura e con filari sistemati ad hoc, vari vignaioli sino a ora molto scettici. La burocrazia ha contribuito non poco a rimodellare la vendemmia, da sempre considerata un momento di festa, ma purtroppo considerata dalle autorità anche un periodo di potenziali evasioni fiscali e furbizie varie. Come dire che anche il piccolo contadino paga per colpe altrui.

La produzione d'uva, quindi, è stata superiore di almeno un 10%, rispetto allo scorso anno, con un'ottima resa viste anche le condizioni climatiche di agosto e soprattutto l'eccellente fiori-

tura e allegazione in assenza di precipitazioni. Questo aumento produttivo si è osservato soprattutto nelle varietà Pinot Grigio, Tocai Friulano e Chardon-



Vendemmia a Villa Russiz nel 1889

DALLA VIGNA ALLA CANTINA

GRADAZIONI NELLA NORMA

BUONE NOTIZIE PER BANCO E TAVOLA

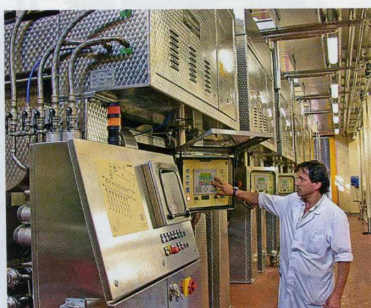
Un grande vino non può prescindere dalla qualità offerta da madre natura e dalla corretta gestione agronomica. Quindi, ci vogliono grandi uve per avere vini superiori. E la vendemmia 2015 ha sicuramente queste caratteristiche. Gradazioni zuccherine elevate, ma non stratosferiche come nel 2006. Acidità buone, ma non troppo alte; l'acido malico nel 2014 ha disturbato il consumatore 'da banco', ma ai pasti non ha dato problemi. D'altra parte anche l'enologo si unisce al medico quando suggerisce di non bere mai a digiuno, bensì di degustare in modica quantità, sempre a stomaco pieno o quasi. Durante la vinificazione, il perfetto stato fitosanitario ha suggerito un uso minimo di metabisolfito potassico o anidride solforosa. Le uve rosse hanno potuto godere di lunghe macerazioni, che goveranno a colore e sapore.

nay, mentre la Glera (Prosecco) ha fatto registrare un incremento dovuto anche ai nuovi impianti nelle zone di pianura, che sono entrati progressivamente in piena produzione. Nella norma Cabernet franc e Merlot.

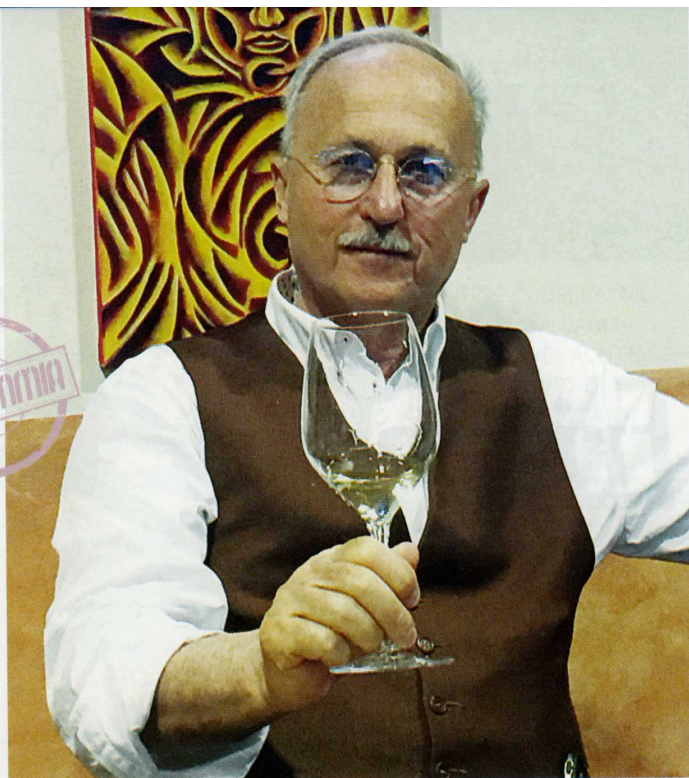
Le prime analisi su uve e mosti hanno evidenziato buone gradazioni zuccherine, mediamente di un grado zuccherino superiori al 2014, talvolta anche due o più. Generalmente con minori acidità rispetto alla passata vendemmia; si sono registrati cali piuttosto marcati di acidità nelle vigne in cui l'irrigazione di soccorso è avvenuta per 2-3 volte. La terza decade di settembre è stata dedicata alla vendemmia di uve a bacca rossa (Merlot e Cabernet) per terminare con la raccolta delle varietà più tardive (Refosco, Terrano, Schioppettino, Pignolo) e uve bianche per vini passiti quali Verduzzo e Picolit che, meteo permettendo, in zone ventilate hanno potuto sublimarsi qualitativamente sulla pianta fino a metà ottobre.

Per quanto riguarda il mercato delle uve si è registrato, come negli ultimi anni, maggior interesse per varietà a bacca bianca quali Glera, Ribolla gialla, Pinot grigio e Sauvignon mentre, per le uve rosse, una rinnovata lieve attenzione, rispetto al recente passato, nei confronti di Merlot, Cabernet, Sauvignon e Refosco.

Claudio Fabbro



Profumi, odori, sapori e...aromi



Claudio Fabbro

L'agronomo coglie l'occasione per inserirsi con discrezione in un argomento che ha animato la vendemmia 2015, limitandosi, alla voce 'aromi', al vivaio e alla vigna, senza entrare in cantina e ancora meno nel laboratorio.

È bene che il consumatore sappia che la serietà e ricerca vivaistico viticola, e Friuli è primo al mondo in questo campo, consentono di mettere a disposizione dei viticoltore barbatelle, cioè portinnesto e vite che darà l'uva per farne vino, alquanto diversificate, pur nell'ambito della stessa varietà.

Sono i cloni che offrono sensazioni aromatiche più o meno marcate, in alcuni casi privilegiando il profumo e in altri gusto e retrogusto.

UN AIUTO DALLE TEMPERATURE

Va anche riconosciuto al meteo di questo settembre, con giornate ventilate, calde e notti fredde, quindi con marcata escursione termica, un ruolo primario nella formazione naturale dei profumi.

Se, poi, qualcuno, per motivi che sarebbe interessante conoscere, ha trovato la 'password' per incrementare gli aromi con 'magiche pozioni diversamente lecite', anche



Luca e Paolo Raccaro

QUESTIONE DI LIEVITI

LA SCELTA DEI CLONI VIVAISTICI, IN CUI IL FRIULI È MAESTRO NEL MONDO, CONSENTONO DI OTTENERE I VINI MIGLIORI. POI, BASTANO POCCHI ACCORGIMENTI IN VIGNA E CANTINA

l'agronomo sarà curioso di conoscerne principi attivi e formule per cultura personale, più che per emulazione.

Se del caso, i primi freddi potrebbero rallentare o arrestare la fermentazione dei mosti in vasche d'acciaio in cantine fredde o all'aperto.

In tal caso, è sempre utile l'aggiunta di un po' di lievito selezionato per garantire la trasformazione degli zuccheri in alcool, evitando sgradite rifermentazioni primaverili.

La permanenza del mosto-vino sulle fecce buone, ovvero 'sur lie' mutuanando il francese, arricchirà quest'ultimo di sapori e profumi.

Una degustazione, di primo mattino,

potrà prevenire odori sgradevoli, che un tempestivo travaso eviterà.

CORREZIONI MIRATE

Una volta messo il vino in altra vasca 'sul pulito', quindi favorendo l'illimpidimento con l'enorefrigeratore, un'analisi sarà indispensabile per le correzioni del caso mirate, calibrate, mai a casaccio o per 'sentito dire'.

Risponderne le situazioni mediamente riscontrate, l'ottimismo è d'obbligo, nel senso che difficilmente i controlli di laboratorio di ottobre-novembre daranno sorprese negative.

Probabilmente, sarà opportuna una lieve aggiunta di acido tartarico e poi citrico, in particolare dove si è irrigato più volte.

Se i test proteici lo indicheranno, il cantiniere dovrà mettere in preventivo una modesta chiarifica con bentonite, cioè innocua polvere d'argilla collaudata da decenni, che pulirà il vino nuovo dandogli stabilità.

Dorma, pertanto, sonni tranquilli il consumatore, perché il buon vino 2015, in abbinamento ai sapori della tradizione agro-artigianale friulana, darà gioia al suo palato che bruciori al suo stomaco e emicranie varie.

Claudio Fabbro

Urgente la Doc per il Pinot

FEDAGRI - LE CANTINE COOPERATIVE, ARCHIVIATA UNA VENDEMMIA DAGLI OTTIMI AUSPICI, CHIEDONO DI ADOTTARE AL PIÙ PRESTO LO STRUMENTO DI TUTELA PER QUESTO VITIGNO GLOBALIZZATO, MA MOLTO PRESENTE IN REGIONE

Grande soddisfazione delle cantine cooperative regionali per la vendemmia 2015; la loro attenzione, però, è rivolta anche al fronte strategico, qual è la creazione della Doc interregionale del Pinot grigio, che ritengono obiettivo urgente per tutelare la produzione locale. Fedagri del Friuli Venezia Giulia riferisce che alle 5 strutture delle tre province friulane sono stati conferiti da 2.050 produttori 775mila quintali d'uva provenienti da 4.700 ettari di vigna, dei quali circa 4.000 iscritti alle varie Doc del territorio. Le cantine cooperative, così, trasformano quasi il 50% dell'uva raccolta in regione.

Le condizioni climatiche e ambientali hanno permesso un rapporto ottimale fra quantità e qualità sia delle varietà bianche, sia di quelle rosse. L'assistenza tecnica fornita dalle cooperative ai soci, inoltre, ha permesso una gestione dei vigneti razionale ed equilibrata, mentre l'organizzazione dei conferimenti ha consentito a tutti i soci raccolte puntuali, pur in presenza di un notevole aumento dei quintali conferiti, cresciuti del 23% rispetto al 2014.

I nuovi ettari impiantati hanno riguardato quasi esclusivamente le uve bianche (Prosecco, Pinot grigio, Ribolla gialla, Sauvignon), che, complessivamente, rappresentano l'80% delle varietà coltivate.

In particolare, la produzione di Pinot

grigio risulta in crescita dell'8-15%, con una sanità delle uve eccellente, una buona gradazione zuccherina e prezzi dell'uva stabili. Fedagri, però, sottolinea l'importanza di arrivare in fretta alla costituzione della Doc interregionale del Pinot grigio.

"Noi siamo cresciuti di circa il 15% in produzione - spiega **Denis Ius**, presidente della cantina 'Viticoltori friulani La Delizia' di Casarsa - anche perché sono entrati in produzione 50 nuovi ettari di vigneto dei soci. Dei circa 300mila quintali di uva portati in cantina quest'anno, 100mila saranno di Pinot grigio. Questi numeri non ci spaventano anche perché non abbiamo Pinot grigio in magazzino, a parte le scorte fisiologiche per coprire ancora alcuni mesi di imbottigliamento della nuova annata. L'uva di questo vitigno - aggiunge Ius - abbinato a quella del Prosecco, darà buone soddisfazioni economiche ai nostri soci come già avvenuto nel 2014".

"Sono segnali - commenta **Giorgio Giacomello**, presidente di Fedagri Fvg - che indicano, ancora una volta, quanto sia importante chiudere in fretta la costituzione della Doc del Pinot grigio. È una iniziativa fondamentale per la salvaguardia di tutto il comparto, tenendo conto tra l'altro che il 90% della produzione regionale del Pinot grigio viene imbottigliata in Veneto".

LA QUALITÀ NON BASTA

La qualità del Pinot 'friulano', però, non è una prerogativa sufficiente di fronte alle sfide quotidiane del mercato globale, essendo un vitigno coltivato in tutto il mondo, che stanno trascinando il prezzo di questo vino al ribasso. Se non si giunge rapidamente a un accordo, con pari dignità gestionale, aggiunge Giacomello, si corre il rischio di vedere ulteriormente deprezzato il valore del più importante vino regionale, con grave danno economico per centinaia di aziende, singole e associate.

La Doc del Pinot grigio, conclude Concooperative, è solo uno dei tasselli di un mosaico più completo nel progetto di valorizzazione dei vini regionali dove trovano importanti spazi la costituzione della Doc Friuli e un'iniziativa forte e concreta per la difesa della Ribolla gialla nostrana.