

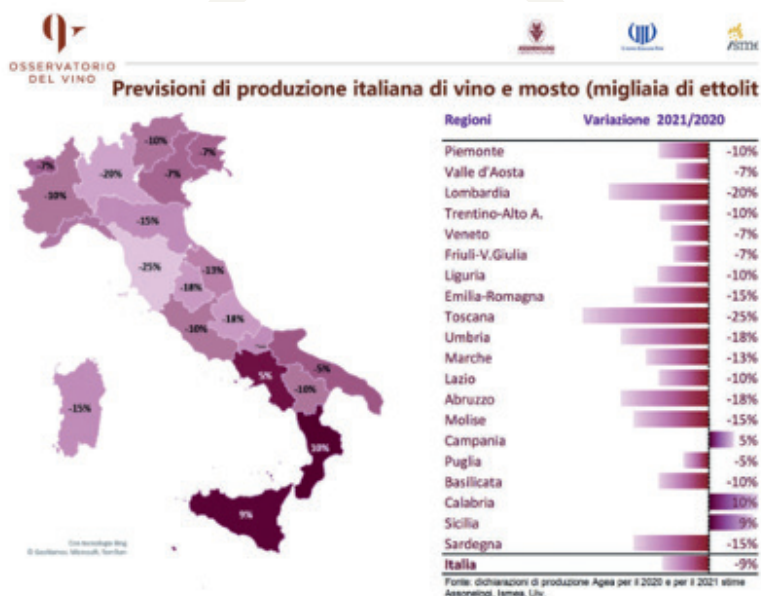


ANDAMENTO VENDEMMIA 2021

Il 2021 ha aperto i battenti propiziato da un inverno ricco di piogge e sorretto da temperature in linea con gli anni precedenti. I rigori invernali, tuttavia, si sono protratti sino alle soglie della primavera, tenendo il termometro sotto la media nazionale. I capricci del clima non hanno comunque ostacolato lo sviluppo fenologico della vite, che lungo tutto lo Stivale ha subito un decorso regolare. Sfortunatamente, le aspre temperature di aprile hanno posto un brusco freno al risveglio della natura, tempestando molte colline del centro-nord con improvvise gelate. In queste regioni, l'inclemenza del clima ha trascinato la barra del termometro sotto i 4 °C, provocando, in certi casi, l'arresto della nuova germogliazione.

L'estate ha risposto ai rigori primaverili arroventando il Bel Paese con un'ondata di caldo senza precedenti. Schiacciate nella morsa della canicola, le viti hanno risposto allo stress idrico con rese inferiori rispetto alle annate precedenti. Gli ultimi mesi hanno permesso ai cicli della natura di rientrare nei ranghi, offrendo una buona escursione termica tra il giorno e la notte e donando un po' di sollievo all'equilibrio idrico delle piante con un soddisfacente tasso di umidità. Seppur provate dai tormenti del clima, le uve hanno dunque affrontato la volata finale della maturazione col favore di un settembre più generoso, offrendo un frutto di ottima qualità sotto il profilo vegetativo e fitosanitario.

Purtroppo, i repentini saliscendi delle condizioni meteorologiche hanno compromesso irrimediabilmente la quantità delle uve prodotte. L'impatto delle gelate e la carenza idrica hanno martoriato molte regioni del centro Italia, come la Toscana, dove la produzione ha subito un drastico decremento del 25%. La patria del Chianti ha patito le perdite maggiori, seguita a stretto giro dalle regioni limitrofe. Sorride invece la Sicilia, dove le stime parlano di un rassicurante incremento del 9% sulla produzione dello scorso anno.





“La vendemmia 2021 non si è mostrata particolarmente generosa in Toscana – osserva Marco Cerqua, enologo di casa Piccini – gli esigui quantitativi di uva raccolti hanno dato ragione alle stime. Alla flessione della quantità non è però seguito il calo della qualità. Il manto delle gelate e la siccità estiva hanno rallentato la maturazione, mentre la calura di luglio-agosto, pur pungendo con elevati picchi di calore, non ha intaccato la salute delle piante. Le uve raccolte si presentano sane e succose, capaci di donare un’ottima concentrazione di frutto. In particolare, i Vermentini e le Vernacce sfoggiano una deliziosa acidità ed uno stupefacente equilibrio organolettico”.

Tra le colline del Chianti Classico, dove sorge Fattoria di Valiano, l’enologo Pasquale Presutto traccia il punto della situazione: “Fortunatamente qui l’annata è filata via senza grandi colpi di scena. Le maggiori altitudini, di cui gode l’area del Chianti Classico, hanno azzerato l’impatto delle gelate, che altrove ha fatto sentire il suo morso. Il sole cocente di luglio ed agosto non ha però risparmiato le viti dalla siccità, alimentata anche dai venti che hanno ulteriormente prosciugato il terreno. La quantità finale delle uve non arride, ma la loro qualità ci rende fiduciosi. Tutte queste premesse preannunciano un’annata calda e suadente, che conquisterà il cuore degli appassionati. I Chianti Classico targati 2021 proporranno vini vigorosi e dalla struttura esuberante, avvolti in una trama tannica setosa. L’alta acidità di questa annata indica la via dell’invecchiamento, offrendo bottiglie che non avranno il timore di confrontarsi con la prova del tempo”.

In Basilicata, dove ai piedi del Vulture si staglia Regio Cantina, l’andamento vegetativo ha subito una partenza posticipata di circa dieci giorni, garantendo un’epoca di vendemmia finalmente normale ed in linea con l’andamento stagionale. Alessandro Barabesi, che ha coordinato le operazioni di vendemmia nei vigneti lucani, precisa: “le abbondanti piogge di giugno hanno garantito una fondamentale riserva idrica che ha preservato le viti dallo stress. La perfetta attività vegetativa ci ha donato uve turgide e succose, pur risparmiando sulla quantità, in calo del 10% rispetto all’annata passata. Le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, presenti già da luglio, hanno permesso alla vite di respirare e di avere un’attività fotosintetica lineare. Le prime analisi prevedono gradazioni medio alte, con qualche criticità sul rapporto zuccheri/acidità, su cui inciderà il lavoro degli enologi”.

Lungo i fianchi dell’Etna, tra i vigneti di Torre Mora, la primavera si è mostrata più clemente, con temperature miti. Lo straordinario microclima di cui godono le valli del vulcano ha scongiurato qualsiasi minaccia. Le significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, l’altitudine e il soffio costante dei venti del nord hanno cullato le uve, accompagnandole con una graduale maturazione di tutte le fasi fenologiche. Nonostante la Sicilia sia tra le poche regioni a vantare un aumento della produzione, l’area dell’Etna si pone in controtendenza segnalando un leggero calo nella quantità, mentre la qualità delle uve promette vini intriganti e caparbi.



Gettando uno sguardo sull'intero vigneto Italia, la vendemmia 2021 va dunque in archivio registrando una notevole qualità delle uve, a fronte di una flessione nella quantità del 9% a livello nazionale. La produzione italiana, secondo le stime, si aggirerebbe tra 43.7 e 45.3 milioni di hl, rispetto ai 49 milioni messi a segno nel 2020.

Il calo della produzione, dettato dai capricci del clima, dipinge un quadro tutt'altro che idilliaco, in cui si sono imposte altre circostanze sfavorevoli. I costi dei materiali di confezionamento hanno infatti subito un aumento significativo (circa del 10%) e si mostrano suscettibili di ulteriori rincari in futuro. Barometro di queste oscillazioni è il costo dell'energia elettrica, che ha patito un'impennata del 30%, complice lo spaventoso rialzo del prezzo del gas naturale, che alimenta la maggior parte delle centrali elettriche italiane. In generale, i costi dell'energia sono schizzati del 138% rispetto al 2020.

In questo scenario problematico, i prezzi del vino nel 2022 non potranno rimanere indifferenti, rendendo dunque inevitabile un rialzo dei listini.

