

Pinot grigio delle Venezie DOC sulla Vendemmia 2019: quando la viticoltura crea valore

Di **Fabio Italiano** - 9 Settembre 2019



Delle Venezie 2019: una annata in equilibrio. Parte sotto i migliori auspici questa raccolta con una carica d'uva sulle vigne di Pinot grigio ben bilanciata e in forte diminuzione rispetto ad un 2018 esuberante: la ridotta produzione (-25%) è da sempre un importante requisito di futura qualità; la gradazione zuccherina è corretta ma è il dato *acidico* a mettere in luce un valore d'eccellenza con il malico, in forte crescita, rispetto ai valori medi. Vini quindi freschi e longevi con struttura potente e una potenziale grande complessità organolettica.

Per quanto riguarda i mercati, si sta notando una forte risalita delle quotazioni a fronte di una crescita degli imbottigliamenti che vedono nei primi 8 mesi del 2019 aumenti superiori al 30% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno: un incremento consistente della richiesta del prodotto Delle Venezie da parte dei mercati internazionali.

Il ritorno quindi ad una quantità medio/bassa in questa vendemmia, dovuto non solo all'andamento climatico ma anche al carattere del Pinot grigio (varietà che va in alternanza produttiva), favorirà per quest'anno uno sviluppo commerciale più sereno. Grazie ad un deciso aumento delle vendite, il Consorzio prevede l'esaurimento delle giacenze entro fine anno: ciò deriva sia dal controllo operato dal Consorzio attraverso la misura dello stoccaggio che dall'attività di promozione sui mercati internazionali. L'impegno da parte del Consiglio d'Amministrazione si focalizza nel ricercare l'equilibrio tra la domanda e l'offerta attraverso l'attuazione di tutte le misure messe a disposizione dalla normativa, unico strumento per garantire nel tempo una crescita del valore per tutta la filiera.

Un'areale produttivo così vasto ovviamente registra andamenti differenziati nelle varie zone del Triveneto: qui di seguito un aggiornamento attraverso la voce degli agronomi e degli enologi delle cantine associate al Consorzio.

In Trentino, le uve sono sane e le classiche temperature del mese di settembre – grazie agli sbalzi di temperatura giorno/notte – dovrebbero andare a garantire un buon raccolto. Per entrare più nel dettaglio, **Mauro Varner, Mezzacorona**, parla della presenza di *"un ottimo rapporto zucchero/acidità con maturazione ideale nei prossimi giorni che consentirà di ottenere vini con il giusto equilibrio di acidità e di grado alcolico"*; **Andrea Faustini, Cavit**, spiega *"l'importanza della*

*vendemmia manuale per un'accurata selezione dei grappoli"; dello stesso parere, è **Luca Sartori, Cantina di Avio**, che sottolinea "in queste annate si valorizza la tradizione viticola trentina che si traduce appunto in un lavoro manuale attento e preciso sul vigneto".*

In Veneto, l'andamento della raccolta risulta soddisfacente, e, anche qui come in Trentino, l'acidità risulta essere in equilibrio così come lo zucchero. Nel dettaglio, **Luca Pizzoli, Vitevis**, ritiene che *"la vendemmia di quest'anno regalerà prodotti buoni e longevi"; Mirko Trevisi, Collis, parla di "un'uva sana nella media ma con rese molto basse, manca circa il 30% del prodotto"; Giuseppe Rama, Cantina di Soave, dichiara che per "quest'anno l'obiettivo è di arrivare a 150 quintali per ettaro, ma, le possibili piogge della prossima settimana potrebbero andare ad aumentare la raccolta di circa 10/15 quintali"; Claudio Sartor, Vivo Cantine-Bosco Viticoltori, rimarca "la qualità dell'uva anche se, temperature e umidità unite all'alternanza produttiva ben nota del Pinot grigio, porteranno ad una vendemmia di quantità inferiore".*

Nel Friuli Venezia Giulia, la vendemmia è appena iniziata e il livello fitosanitario dei grappoli è ottimo. In particolare, **Marco Masotti, tecnico del Consorzio DOC Friuli Grave**, rileva *"una qualità molto interessante, con peronospora e oidio ben controllati"; Cesare Tocchet, Viticoltori Friulani La Delizia, si pronuncia "sulle gradazioni molto buone così come la sanità del prodotto ma con zone da tener sotto controllo"; Giovanni Bigot, per le uve Srl e coordinatore tecnici del Friuli per la lotta guidata nel particolare della zona Collio dice che "la vendemmia inizierà la seconda settimana di settembre con 15 giorni in ritardo sullo scorso anno".*

Nelle prossime settimane, si avrà il riscontro organolettico ma già sin da ora, dai serbatoi in fermentazione, emanano profumi puliti, molto intensi e di notevole freschezza.

Buona vendemmia a tutti!

Fabio Italiano