

Dalla Franciacorta all'Oltrepò, dalla Valtellina alla Val Calepio è iniziata la raccolta nei filari

Una vendemmia tutta d'oro

Scongiurato il pericolo della grandine e della siccità le previsioni sono di un'ottima annata. Stimato un incremento della produzione pari al 20 per cento, rispetto ai 38 mila ettolitri del '91

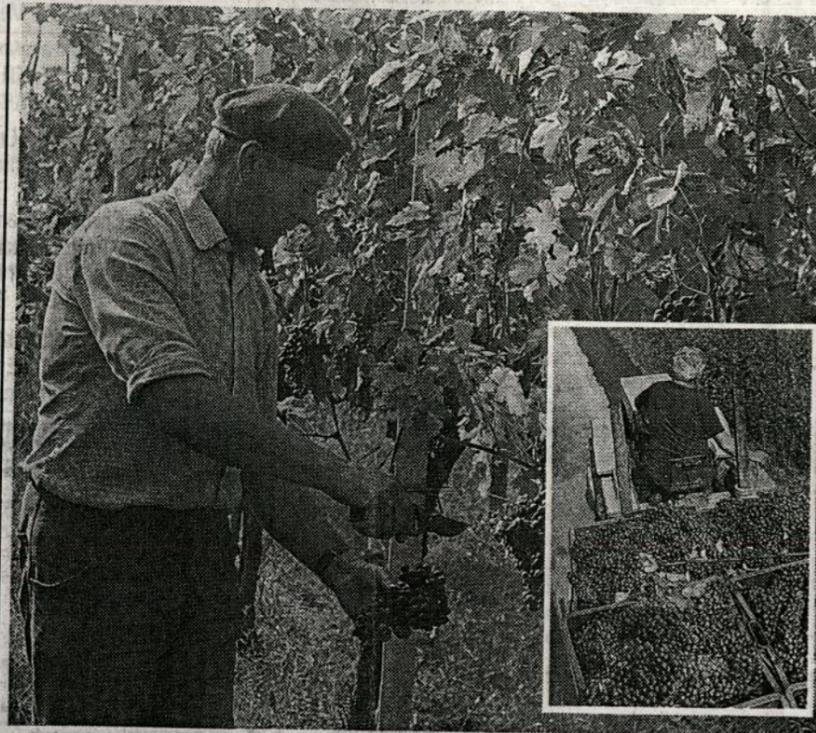
BRESCIA — E' un coro unanime: in Lombardia si annuncia una vendemmia da oscar. La raccolta è iniziata nei giorni scorsi in Franciacorta, un enclave blasonata che produce oltre due milioni e seicentomila bottiglie di spumante a cinque stelle.

«Il frutto è sano e bello. E per la prima volta, dal 1988, non dobbiamo contare i danni delle grandinate — dice Paolo Rabotti, titolare della cantina Monte Rossa di Bornato e presidente del Consorzio vini di Franciacorta — E' probabile un incremento del 20-22 per cento rispetto alla produzione dello scorso anno, che ha posto in commercio 39 mila ettolitri (9.000 soltanto di rosso). Dopo il Pinot nero, nei prossimi giorni la raccolta continua con le altre uve».

Mentre squadre di uomini e donne lavorano nei filari dall'alba al tramonto, la vendemmia '92 promette bene per questa zona vocata del Bresciano dove operano una settantina di aziende che, con l'indotto, occupano circa 600 persone.

«La siccità quest'anno non c'è stata — sottolinea l'enologo Mattia Vezzola, dell'azienda agricola Bellavista di Erbusco, 500 mila bottiglie all'anno —. Notti fredde seguite da ore calde e ventilate, come avviene da alcuni giorni, garantiscono un ulteriore miglioramento della qualità e la protezione del frutto dall'attacco dei funghi».

«Terra di bollicine», oggi la Franciacorta rappresenta il 10 per cento del mercato nazionale. Una cifra che sale addirittura al 50 per cento se



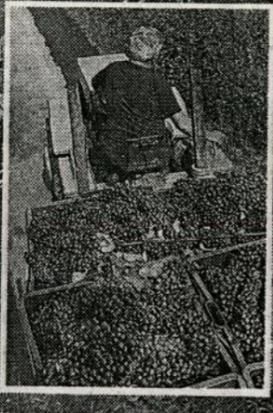
Contadini al lavoro tra i filari: prevista in Lombardia una vendemmia eccezionale

si tien conto della produzione di numerose aziende che non hanno diritto alla classificazione Doc. «Ci sono tutte le premesse — sostiene Vittorio Moretti, proprietario della Bellavista — per ottenere uno spumante di eccellente qualità».

Anche nella bergamasca val Calepio, un milione di bottiglie all'anno, gli operatori sorridono. «L'annata è buona — afferma Franco Plebani, titolare dell'azienda Il Calepino, reginetta degli spumanti a Castelli Calepio — non ci sono stati danni causati dal maltempo. Forse l'umidità primaverile ha un po' pe-

nalizzato le uve più delicate. Nessun timore comunque per i bianchi e per il rosso di val Calepio, prodotto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon: questa scelta risale a vent'anni fa ed è stata azzeccata».

In Oltrepò, un'altra terra-leader del metodo champenois, con i vigneti che si estendono su 16 mila ettari, la vendemmia è iniziata sabato. Intanto si è concluso il braccio di ferro tra aziende di trasformazione e viticoltori. «Verranno ritirati gli stessi quantitativi di uve degli anni scorsi, ma a prezzi inferiori — spiega Antonio Giuseppe



Denari, titolare delle cantine La Versa che ha lasciato la guida del Consorzio dopo sedici anni — fra le 74 e le 95 mila lire al quintale, contro le 108-111 dello scorso anno».

«Ma è un momento critico per tutta l'agricoltura — sostiene Antonio Mangiarotti, presidente delle Cantine sociali di Broni (740 soci) e vicepresidente provinciale della Coldiretti —. Comunque gli aiuti andrebbero dati solo ai produttori che li meritano».

Anche nelle cantine dell'Oltrepò (circa 8.000 addetti), un milione di ettolitri di vino all'anno, operano tecnici specializ-

Bollicine in passerella nel Bresciano con i vip della cultura e dello sport

ERBUSCO (Brescia) — In Lombardia tornano i riti della vendemmia. L'Oltrepò pavese, la Valtellina e la Franciacorta sono ora unite da decine di sagre popolari e feste. Una di queste si è svolta sabato a Erbusco, in Franciacorta, rinomata per la produzione di spumante. Qui la festa della vendemmia è stata abbinata al premio giornalistico «Franciacorta Bellavista», organizzato da una delle aziende leader nel settore.

La giuria, presieduta da Gianni Brera, ha assegnato il primo premio a Fabrizio Ravelli per l'articolo «Valzer di bollicine», pubblicato il 9 novembre sul quotidiano «La Repubblica» mentre il secondo è andato ex aequo a Piero Antolini, che su «Leadership» ha analizzato la vocazione spumantistica della Franciacorta, e a Bruno Donati, ideatore di «Civiltà del bere».

Per le riviste straniere riconoscimenti a Rino Sanders della tedesca «Der Feischmecker» e a Shigeru Hayashi della giapponese «Suntori». Per i servizi radiotelevisivi sono stati consegnati attestati ad Antonio Lubrano, della Rai, e a Fabio Benati di Telenova.

A Erbusco erano presenti anche noti personaggi del mondo dello sport e dello spettacolo come Gigi Maifredi, Pierluigi Marzorati, Gianni Motta e Bruno Lauzi.

zati che curano i nuovi processi di lavorazione: microfiltrazione e temperatura controllata. L'immagine romantica del contadino che pesta l'uva con i piedi appartiene ormai al passato.

Acini d'oro anche in Valtellina, patria dei rossi e dei bianchi rampanti. E durante questa vendemmia si terrà a battesimo il «Corte della Meridiana», prodotto con un metodo antico. La soglia dei 70 mila quintali d'uva pregiata dovrebbe essere superata. «Anche sotto il profilo della qualità si prospetta un'annata indimenticabile — spiega Claudio Introini, diretto-

re enologico della Conti Sertoli Salis con sede nell'omonimo palazzo cinquecentesco di Tirano —. Il fatto che abbia pivuto molto sino a metà luglio ha creato una scorta idrica che ha consentito alla pianta di ingrossare l'uva senza sforzo durante il torrido agosto».

«Le notti fredde e le giornate calde d'inizio settembre — aggiunge Casimiro Maule, responsabile della Nino Negri di Chiuro, nel cuore della Valtellina — hanno fatto emergere aromi e profumi delle uve. I nostri rossi saranno anche quest'anno protagonisti».

Michele Pusterla