

# Raccolta delle uve *Primi bilanci*

**Cellatica e Botticino, quantità inferiore al 2008: «La qualità sarà elevata»**

**BRESCIA** «Sarà un'annata molto positiva». Si sbilancia Claudio Franzoni, presidente del Consorzio di tutela del Botticino, spiegando che la zona ha rischiato di subire danni nel corso di una grandinata che, tuttavia, «non ha fortunatamente lasciato segni». E risultata leggermente colpita solo la zona alta di Botticino. «In ogni caso - continua Franzoni - la maturazione delle uve è in linea con le precedenti annate. Non siamo anco-

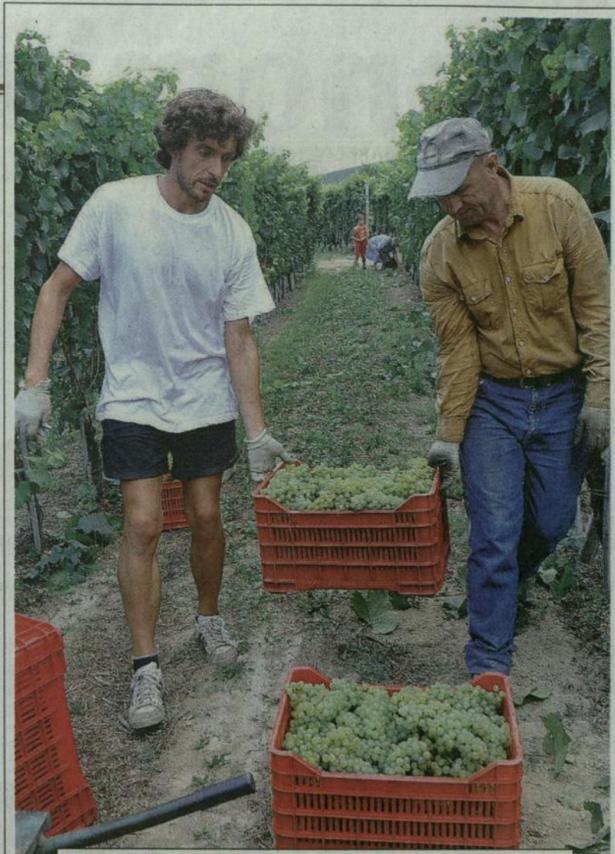
ra in emergenza idrica, ma certo dopo tutto questo caldo servirebbe una bella pioggia».

La quantità dell'uva raccolta si prevede leggermente inferiore rispetto al 2008 e questo è certamente positivo per la qualità. «L'anno scorso - sottolinea il presidente del Consorzio - alcuni vigneti hanno sofferto per mancati trattamenti, ma quest'anno la salute delle piante è otti-

ma». E un ragionamento analogo viene svolto da Alessandro Milesi, che presiede il Consorzio di tutela del Cellatica. «I primi vigneti, quelli di uve chardonnay - spiega - abbiamo iniziato a vendemmiarli già il 10 agosto, con un certo anticipo. Ma anche per le altre uve la vendemmia è stata anticipata, a causa del grande caldo degli ultimi giorni». In effetti, secondo Milesi, ci troviamo in una vera «emergenza idri-

ca», visto che non piove da più di un mese.

Le previsioni? «Ci sarà sicuramente una raccolta quantitativamente inferiore rispetto agli anni scorsi - dice il presidente - ma la mancata abbondanza rappresenta un bene per la qualità. Ci aspettiamo un anno buono, anche se molto dipenderà dalle temperature e dalle piogge dei prossimi giorni».



Lavoratori stagionali impegnati nella raccolta delle uve: in Franciacorta sono stati già vendemmiati due terzi dei vigneti

# Vendemmia, le premesse per un'ottima annata

Zanella: «Uva sana, equilibrio analitico perfetto». In Franciacorta produzione in calo del 6,5%. Bloccati i nuovi impianti per tre anni. E il Consorzio avrà un a.d.

**Garda Classico**  
Maturazione ottimale  
Ora il Consorzio punta sul marketing territoriale

**BRESCIA** La raccolta delle uve precoci (chardonnay e basi spumante) nel territorio che fa riferimento al Consorzio di tutela Garda classico è già iniziata. Nei prossimi giorni toccherà ai vitigni tipici. «La maturazione è ottimale - spiega Sante Bonomo, presidente del Consorzio - in particolare dove i terreni presentano caratteristiche di umidità buona, anche se siamo in una fase poco piovosa». La quantità raccolta, conferma Bonomo, sarà in linea con l'anno scorso: dal 2007 il Consorzio ha scelto di ridurre la resa per ettaro, puntando decisamente sulla qualità del prodotto (come ha fatto,



quest'anno, anche la Franciacorta). «A livello qualitativo - dice Bonomo - le attese sono molto positive».

Ora il Consorzio di tutela punta decisamente sulla promozione e, dopo il crescente successo commerciale del Chiaretto, sta scommettendo sul marchio Valtenesi (vini rossi). «Stiamo puntando sul marketing territoriale - afferma Bonomo - come dimostra l'accordo con la regata Centomiglia: stiamo già raccogliendo segnali positivi a livello internazionale e questo ci spinge a proseguire lungo questo cammino».

**BRESCIA** I bilanci si potranno fare solo quando sarà pronto il vino. Anzi, nemmeno allora, visto che i vini Franciacorta devono affinare per almeno venticinque mesi. E quindi la risposta dei consumatori si conoscerà solo fra tre anni. Ma le premesse sono molto positive, e la vendemmia 2009 ha tutte le caratteristiche per essere ricordata a lungo. In positivo, s'intende. Non si sbilancia Maurizio Zanella, patron di Cà del Bosco, da pochi mesi presidente del Consorzio di tutela della Franciacorta. Ma, parlando dei dati a disposizione, è molto chiaro: «Lo stato sanitario delle uve - spiega - è straordinario, tanto che non ricordo una vendemmia così felice da questo punto di vista. Gli acini sono integri, senza muffe o malattie». Nello stesso tempo, continua Zanella, «l'equilibrio analitico tra le varie componenti è da manuale». Insomma, tutto fa presuppone un'annata eccezionale.

**Riduzione della produzione**

La raccolta delle uve per la produzione dei vini Franciacorta sarà quest'anno quantitativamente inferiore rispetto al 2008 (-6,5% secondo le ultime stime). Ma la motivazione, sottolinea Zanella, non è la riduzione della resa per ettaro: «La diminuzione da 100 a 95 quintali per ettaro decisa dal Consorzio - spiega il presidente - è stata deliberata per ragioni agronomiche, e non di mercato: è la risposta all'andamento meteorologico». L'intervento sul disciplinare è stato necessario per mantenere l'elevato standard qualitativo in una stagione caratterizzata da un numero inferiore di grappoli (a causa delle elevate temperature registrate in maggio, quando il fiore si è trasformato in frutto).

L'ufficio tecnico del Consorzio ha stimato che saranno in tutto 213mila i quintali di uva vendemmiata (chardonnay, pinot bianco e pinot nero), su una superficie rivendicata di 2.283 ettari.

**L'andamento del mercato**

Sul fronte del mercato, invece, per far corrispondere la crescita dimensionale del Consorzio con l'incremento delle vendite, Zanella ha già proposto il blocco di nuovi impianti per i prossimi tre anni. Il progetto è ora al vaglio della Regione Lombardia.

Già, ma come stanno andando le vendite? Il 2008 si è chiuso con un bilancio estremamente positivo: il fatturato complessivo delle aziende consorziate è infatti cresciuto del 16% rispetto all'anno precedente, superando la soglia dei 164 milioni di euro, per più di 9,5 milioni di bottiglie commercializzate.

Certo, il 2009 è iniziato con una leggera frenata: -2% le vendite nel primo trimestre. Ma Zanella si mostra prudente anche in questo caso: «In una fase di mercato molto difficile - dice il neo presidente del Consorzio - il nostro calo è stato contenuto. Inoltre, per tracciare un bilancio bisogna aspettare la seconda parte dell'anno, periodo in cui si concentra il 63% delle nostre vendite».

E poi se guardiamo ai cugini d'Oltralpe (che Zanella preferisce non citare mai esplicitamente), c'è da consolarsi: le vendite di vino francese sono calate decisamente negli ultimi mesi, e i prezzi sono improvvisamente crollati. Il ribasso delle quotazioni delle uve (che ci sarà) sarà nell'ordine del 10-20% in Franciacorta, contro un calo medio del 50% in Italia. Insomma, conclude il presidente del Consorzio, «siamo un'isola felice».

**Un amministratore delegato**

Intanto, il Consorzio per la tutela della Franciacorta sta per vivere una piccola rivoluzione. Il presidente, infatti, è intenzionato a rivedere lo statuto per introdurre una nuova figura di carattere manageriale, quella dell'amministratore delegato. Nei prossimi mesi, insomma, la figura del direttore sarà sostituita da quella dell'a.d. (anche se per ora Adriano Baffelli rimane al suo posto, ma è in aspettativa).

«Il nostro obiettivo - dice Zanella - è sottrarre ai produttori la gestione del Consorzio, anche per evitare possibili conflitti di interesse: il presidente dovrà avere esclusivamente un ruolo istituzionale, di rappresentanza».

Il nuovo amministratore delegato (che ora, in attesa delle modifiche dello statuto, si chia-

ma procuratore generale) è già stato scelto, dopo un'attenta selezione di possibili candidati: si tratta di Giorgio Basile, per anni direttore generale per l'Europa meridionale della South Africa Airlines. «Anche i precedenti direttori, come Adriano Baffelli - dice il numero uno di Cà del Bosco - non provenivano dal mondo del vino: riteniamo fondamentale scegliere persone che abbiano un'elevata capacità manageriale, per fornire un'ulteriore spinta al Consorzio».

**Il boom dei voucher**

La vendemmia 2009 sarà ricordata anche per il boom di utilizzo dei voucher. La provincia di Brescia, secondo i dati dell'Inps, ha richiesto 35mila buoni, più del 50% della domanda lom-

barda. L'80% circa di questi voucher viene utilizzata per la vendemmia, mentre i rimanenti sono richiesti per altri lavori occasionali.

In Franciacorta, peraltro, sono numerosi i cassaintegrati che stanno partecipando alla vendemmia attraverso questo strumento. In tempi di crisi, infatti, questa possibilità (in precedenza riservata solo a pensionati e studenti) è stata estesa anche a lavoratori in cig e casalinghe.

Secondo le stime, con un voucher si possono guadagnare 800 euro netti in circa quindici giorni di lavoro.

«Grazie ai voucher - spiega Maddalena Bersi Serlini, vice di Zanella e titolare dell'omonima azienda vinicola di Provaglio d'Iseo - sono tornati a vendemmiare anche gli italiani: pensiona-

ti, casalinghe, cassaintegrati, disoccupati, studenti. Per le aziende è un risparmio in burocrazia. I voucher - prosegue - ci stanno permettendo di utilizzare persone che prima era difficile ingaggiare. In questo momento di crisi ci fa anche piacere dare una mano a tanti lavoratori che si trovano in cassa integrazione o sono disoccupati o in mobilità».

Insomma, in questi mesi difficili, la vendemmia non è più solo nelle mani di lavoratori stranieri e il rito di inizio autunno ha scoperto anche un ruolo sociale.

Per le uve Franciacorta la vendemmia è ormai alla fine (si concluderà entro la fine del mese), mentre in settembre inizierà la raccolta nei vigneti destinati alla produzione dei Curtefranca doc.

**Guido Lombardi**

g.lombardi@giornaledibrescia.it

## I NUMERI DEL VINO BRESCIANO

Superficie vitata	4.200 ettari
Uva denunciata	372.000 quintali
Vino prodotto	249.000 ettolitri 24 milioni di bottiglie



I CONSORZI	■ ettari ■ quintali ■ ettolitri		
	Cellatica	16	1.098
Garda Classico	647	50.000	33.000
Botticino	32	2.043	1.430
S. Martino della Battaglia	14	872	110
Capriano del Colle	75	4.624	3.237
Lugana	608	70.220	49.160
Franciacorta	2.283	220.000	149.000

■ Superficie vitata ■ Uva denunciata ■ Vino denunciato nel 2008



## Lugana Un 2009 «interessante» per un vino che continua a piacere

**SIRMIONE** Un dato è certo: la produzione non sarà abbondante. Francesco Montresor, presidente del Consorzio di tutela della Lugana, spiega che «la fioritura nei vigneti è stata contenuta».

Tuttavia, l'anno è stato diviso in due parti: nella prima parte, la stagione è stata particolarmente piovosa, mentre nella fase successiva la siccità è stata protagonista. «Per questo motivo - continua Montresor - possiamo dire che si tratta senza dubbio di un anno interessante: il Lugana mantiene l'acidità su alti livelli. Ma aspettiamo a dire che si tratta di un'annata importante». Anche se, fa capire Montresor, le premesse ci sono.

Peraltro, il Lugana continua ad essere un vino di moda, particolarmente amato dai giovani, con una domanda che si mantiene costante. «Non è previsto un abbassamento del prezzo - continua il presidente del Consorzio di tutela con sede a Sirmione - perché il Lugana ha tenuto bene e non ci sono state giacenze: l'uva è richiesta». Certo, Montresor non si sente del tutto tranquillo, viste le difficoltà che sta attraversando l'economia internazionale: «La crisi economica - spiega - per ora non è stata avvertita dai nostri produttori, ma certo abbiamo qualche timore per il futuro».

Le aziende che raccolgono uva destinata a Lugana hanno già cominciato (con un certo anticipo) la raccolta per le basi spumante. Verso il 10 settembre dovrebbe cominciare la raccolta del Lugana vero e proprio.

Nel territorio bresciano, gli ettari vitati a Lugana sono 608. I quintali di uva raccolti nel 2008 sono stati 70.220 e sono serviti per la produzione di 49.160 ettolitri di vino. Il Consorzio, cuore e motore del panorama vinicolo luganista, si è dotato di due commissioni di specialisti: quella tecnica, col compito di esprimere opinioni sui provvedimenti di carattere specifico, e quella di degustazione, con l'onere di valutare i vini Lugana ed esprimere un parere sulle qualità e sui difetti degli stessi. Attenzioni e accorgimenti mirati a garantire per il Lugana standard qualitativi di altissimo profilo.



## San Martino d/B Nuovi produttori Premiata la tutela della piccola Doc

**DESENZANO DEL GARDA** Il Consorzio di tutela di San Martino della Battaglia è confluito nel Consorzio Garda Classico, ma i produttori della zona proseguono (con successo) l'attività di promozione della piccola Doc. Come spiega Luca Formentini, referente del Consorzio per la denominazione San Martino, «la battaglia per il mantenimento del nome Tocai ha riportato l'attenzione sulla Doc e numerosi bresciani hanno riscoperto il San Martino della Battaglia».

Lo scorso anno, infatti, proprio Formentini (titolare dell'azienda agricola Selva Capuzza) aveva lanciato una provocazione: un punto interrogativo in etichetta al posto del nome del vitigno (Tocai, appunto), dopo la decisione dell'Unione europea di vietare l'uso del nome Tocai per le produzioni vinicole italiane (perché la denominazione sarebbe caratteristica di un territorio ungherese). L'iniziativa ha pagato, almeno a livello promozionale.

Sul mercato, infatti, il San Martino sta andando molto bene, tanto che quest'anno tre nuovi produttori hanno deciso di scommettere su questa denominazione. «Il Lugana - conferma Formentini - si vende quasi da solo, mentre il San Martino è un prodotto da vendere, ma che dà più soddisfazione».

La quantità di uve raccolte sarà inferiore rispetto allo scorso anno, ma questo consentirà un ulteriore incremento a livello qualitativo. «L'estate è stata ventilata e asciutta - dice il produttore - e l'uva è certamente sana: la qualità sarà ottima». D'altronde, il mantenimento dei vitigni Tocai in questa zona si deve proprio alle soddisfazioni che i produttori ricavano da un punto di vista qualitativo, visto che le quantità sono sempre limitate. L'interesse per questo vino cresce, sottolinea Formentini, «anche perché la sponda bresciana del lago di Garda sta diventando uno dei luoghi che contano davvero nel panorama del vino nazionale». Anche San Martino, all'interno del Garda Classico, punta quindi decisamente sul marketing territoriale, legato alle vicende storiche che hanno reso il nome celebre in tutto il mondo.

