

# Vendemmia 2023: sfide estreme per i viticoltori, qualità promettente del raccolto

scritto da Augusta Boes | 28/09/2023



**Siamo giunti alla vendemmia 2023 con grande apprensione in quanto l'annata è stata caratterizzata da sfide climatiche e fitosanitarie significative. Tuttavia, nonostante molte regioni abbiano subito perdite importanti, le uve promettono una buona qualità**

Nel periodo della vendemmia, c'è grande fermento nelle cantine. L'incessante via vai tra i filari per la raccolta delle uve, gli acini che saltellano allegramente sui tavoli di cernita, le presse che lentamente e con gentilezza li accompagnano nel loro ultimo viaggio verso una nuova vita in bottiglia, il profumo del mosto spumeggiante in cantina che si mescola ai sentori pungenti dell'anidride carbonica. Sembra tutto normale, come da copione, e invece siamo al culmine di un'annata che verrà ricordata come una delle più difficili e maledette di sempre.

## Vendemmia 2023: annata difficile, ma come sarà il vino?

Non è un mistero e se ne parla da diversi mesi ma dati alla mano, con diverse visite ai vigneti e dopo aver raccolto la testimonianza diretta di tanti produttori, vorremmo provare a sfatare un inutile e dannoso sillogismo: **un'annata difficile non significa necessariamente un vino di qualità inferiore.**

### Le stime di Assoenologi, UIV e ISMEA

Andiamo per gradi e partiamo dalle **prime stime sulle quantità**, elaborate dalla sinergia tra **Assoenologi**, **UIV** e **ISMEA**, organizzazioni che mettono a fattor comune la propria rete di rilevazione, in collaborazione con l'Ufficio competente del Masaf e delle regioni.

Produzione di vino e mosto in Italia (migliaia di ettolitri)

	Media 2018-22	2022	2023*	Var. %
Piemonte	2.742	2.731	2.676	-2,0%
Valle d'Aosta	17	18	20	10,0%
Lombardia	1.396	1.106	1.271	15,0%
Trentino-Alto A.	1.345	1.289	1.307	1,5%
Veneto	12.086	12.602	13.232	5,0%
Friuli V. G	2.006	2.204	1.983	-10,0%
Liguria	41	40	42	5,0%
Emilia-Romagna	7.745	7.208	6.884	-4,5%
Toscana	2.311	2.338	1.870	-20,0%
Umbria	399	400	320	-20,0%
Marche	892	932	699	-25,0%
Lazio	786	713	570	-20,0%
Abruzzo	3.308	3.085	1.851	-40,0%
Molise	235	234	129	-45,0%
Campania	664	536	375	-30,0%
Puglia	9.594	10.133	7.600	-25,0%
Basilicata	88	97	68	-30,0%
Calabria	114	130	88	-32,5%
Sicilia	4.073	3.514	2.460	-30,0%
Sardegna	451	533	427	-20,0%
<b>Italia</b>	<b>50.294</b>	<b>49.843</b>	<b>43.873</b>	<b>-12,0%</b>

Fonte: Agea per il 2018-2022 e \*stima Assoenologi, Ismea e UIV per il 2023 con la collaborazione di Masaf e Regioni

Il quadro che emerge è molto variegato, con il nord che mediamente tiene bene a fronte di perdite più ingenti al centro sud, che vede l'Abruzzo e il Molise particolarmente penalizzate.

Ciò nonostante, le ansie, le notti insonni e le giornate di lavoro incessante in vigna sono state equamente distribuite in tutta la penisola. È importante ricordare che dietro a ogni numero e statistica ci sono migliaia di persone la cui fonte di reddito dipende dall'umore imprevedibile della Natura. Una Natura sempre più bizzarra e che manifesta la sua insofferenza attraverso eventi estremi che finiscono per danneggiare in particolare l'agricoltura, di fatto il comparto produttivo che presta maggior attenzione alla sostenibilità ambientale.



## Le incessanti piogge di primavera e la peronospora

Quest'anno la primavera ha portato piogge incessanti, favorendo l'insorgere della [peronospora](#) durante la crescita dei germogli, la fioritura e l'allegagione, le fasi vegetative più delicate in cui il fungo è più aggressivo.



Allegagione del Sagrantino a Montefalco (Foto © Augusta Boes).

Gli allagamenti, in alcuni casi, hanno anche reso difficile l'accesso ai vigneti per i trattamenti fitosanitari, favorendo una seconda ondata di attacchi che ha interessato anche i grappoli. Come se non bastasse, la **potenza distruttiva di grandinate estreme** ha falciato alcuni vigneti distruggendo anche le gemme del prossimo anno.

L'entità dei danni si manifesta in modo disomogeneo, con notevoli disparità persino all'interno dello stesso vigneto. Le difficoltà maggiori si sono registrate nelle aziende a conduzione biologica che hanno avuto meno frecce al loro arco per far fronte all'emergenza crittogamica. Anche in questo caso, alcune piante hanno resistito meglio alle avversità rispetto ad altre, grazie anche alla loro posizione e alla resistenza del varietale.





Due grappoli di Verdicchio dalla stessa vigna a Monte Deserto nelle Marche (Foto © Marika Socci).

### **La qualità delle uve sopravvissute**

Pensare però che l'imprevedibile andamento stagionale determini necessariamente problemi qualitativi fa parte di un retaggio del passato caratterizzato da una diversa conoscenza e capacità tecnica. Le aziende virtuose, pur con grande sacrificio e caparbia resilienza, hanno salvato tutto il salvabile portando in cantina grappoli tutt'altro che malconci, dando così una concreta prospettiva a un'annata davvero estenuante.

Per quanto riguarda le **basi per gli spumanti e le uve a bacca bianca**, la cui raccolta volge al termine proprio in questi giorni, il particolare andamento climatico, caratterizzato in alcune zone da escursioni termiche importanti, ha consentito un **buon grado di acidità** e consolidato un **ottimo patrimonio aromatico**, che promettono grande soddisfazione.

Ci sono poi le varietà dei **grandi vini rossi** la cui raccolta andrà avanti fino alla fine di ottobre. Sarà ancora una volta il tempo atmosferico a stabilire da che parte tenderà l'asticella della qualità, poiché il completamento ottimale della maturazione può ancora dare grandi soddisfazioni. L'ultimo scorcio di estate è stato clemente in tal senso, e si spera che il mese di ottobre regali ancora tante giornate di sole.



La raccolta delle uve per i rossi andrà avanti fino alla fine di ottobre.

I racconti dal campo sono rincuoranti, tanta uva ha già conquistato il suo posto in cantina e c'è ottimismo persino in aziende che hanno perso fino al 70% del raccolto. Anche a fronte di perdite così importanti, tutto fa supporre che le uve rimaste, ben curate e selezionate, siano di buona qualità per concentrazione fenolica e aromatica.

### **La sfida per i produttori**

Un'annata da dimenticare dunque, ma solo per chi il vino lo fa, non certo per chi lo beve. Attenzione quindi a dare giudizi perentori e non circostanziati che potrebbero ulteriormente danneggiare un comparto già sufficientemente provato da questa pazza annata, in cui l'incredibile ha fatto costantemente parte del quotidiano. Una sfida all'ultimo chicco, ma anche un'opportunità per imparare nuove modalità di lavoro e adattarsi a situazioni impreviste nella lotta incessante per la sopravvivenza.





Vasche di cemento a San Gimignano pronte ad accogliere i nuovi mosti di Vernaccia (Foto © Augusta Boes).

«*Abbiamo imparato cose nuove sia noi che le viti*» così si racconta un vigneron esperto e ottimista, nonostante la razzia dei cinghiali nella sua vigna più pregiata.

Comunque sia andata nello specifico di ogni realtà, su una cosa sono tutti d'accordo: non si vede l'ora di tagliare tutto e ricominciare da capo, perché questa storia d'amore con la terra non potrà mai finire. La prossima volta che solleviamo un calice di vino italiano, dedichiamo un brindisi all'impegno e alla passione che ci mettono sempre i nostri produttori, specie in annate così difficili e impegnative.