

VENDEMMIA, IN ABRUZZO MENO QUANTITÀ MA QUALITÀ DOC SECONDO IL CONSORZIO



ORTONA - Sarà una buona annata per i vini Doc abruzzesi: traguardo non scontato con i mutamenti climatici in agguato in ogni vendemmia con continui e repentini sbalzi di temperature.

Semmai di vino se ne produrrà di meno, ma le previsioni sulla qualità sono molto incoraggianti.

È molto fiducioso **Valentino Di Campli**, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

L'andamento climatico si è distinto per un inverno freddo, con precipitazioni abbondanti su tutta la regione e nevicate, e una primavera con basse temperature e molto piovosa, che ha determinato un buon germogliamento, ma un rallentamento dello sviluppo vegetativo.

Si è poi registrato in estate un aumento delle temperature con giornate soleggiate e molto calde.

"Questa condizione metereologica", sottolinea in una nota il presidente di Assoenologi **Nicola Dragani**, "ha portato a un buon decorso vegetativo anche da un punto di vista sanitario grazie ad un oculato controllo degli attacchi parassitarie alle alte temperature un'anticipazione della maturazione delle uve rispetto alla norma, condizioni ideali che fanno presupporre un'annata dall'ottima qualità".

Dopo l'avvio della vendemmia per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot grigio), iniziata il 20 agosto nelle zone più costiere, ora è il momento delle altre uve bianche (Trebiano, Malvasia, Passerina e Pecorino).

Per le varietà a bacca rossa, principalmente Montepulciano, si prevede che la raccolta avverrà a partire dall'ultima settimana di settembre fino a protrarsi alla fine di ottobre.

La quantità si stima inferiore dell'11% circa rispetto alla vendemmia precedente (la media nazionale è -16%), tanto che a tutt'oggi si prevede una produzione complessiva di intorno a 3,1 milioni di ettolitri, contro i 3,4 milioni di ettolitri della scorsa campagna.

"I vitigni bianchi", dice Valentino Di Campli, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, "sono quelli che hanno sofferto maggiormente con cali di produzione ancora più importanti per le varietà precoci, come chardonnay e pinot grigio (- 30%) così come il pecorino, che si sta vendemmiando in questi giorni. Sul fronte dei vini rossi, il Montepulciano d'Abruzzo doc dovrebbe attestarsi sui numeri delle ultime annate. In discesa le quantità dei vini non denominati, sia rossi che bianchi, che dovrebbero diminuire del 15-20%".

Qualitativamente parlando, se le condizioni climatiche del mese di settembre decorreranno favorevolmente, si può ipotizzare un'annata molto interessante con diverse punte di eccellenza, in particolare per i vini rossi.

“L’Abruzzo del vino rappresenta una buona fetta del vino italiano”, dice Di Campi, “attestandosi come quinta regione per produzione. Il settore vitivinicolo, uno dei punti di forza dell’agricoltura abruzzese, mostra una grande vitalità, che si traduce in continui investimenti e nella profonda riorganizzazione delle aziende e della filiera”.

La produzione di vini a denominazione di origine è superiore al 1 milione di ettolitri. Oltre il 70% dei vini è venduto sui mercati esteri (per un export nel 2018 di 182 milioni di euro). Questo la dice lunga sull’importanza del settore per l’agricoltura regionale.