

Cantina Produttori di Ramuscello: la vendemmia 2023 all'insegna della prudenza

24 Agosto 2023

di Redazione



SESTO AL REGHENA – “Quella del 2023 sarà sicuramente una vendemmia all'insegna della prudenza e della consapevolezza”. Lo afferma il direttore della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito di Sesto al Reghena (Pordenone), **Rodolfo Rizzi**.

La cooperativa, una delle più importanti del Friuli Venezia Giulia, nell'annata 2021/2022 ha fatturato quasi 13milioni di euro (con previsioni di crescita) e superato i 128mila quintali di uve raccolte dagli 810 ettari dei 159 vignaioli soci che fanno riferimento alla struttura da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.

“Meteorologicamente parlando, l’annata è stata completamente diversa rispetto a quella siccitosa del 2022 – prosegue Rizzi – . Le piogge di luglio e le grandinate hanno messo in difficoltà le viti dal punto di vista sanitario e produttivo. Fitopatie (peronospora) ed eccesso idrico hanno colpito soprattutto le varietà a grappolo compatto (Pinot grigio, Pinot nero, Sauvignon) ingrossando eccessivamente gli acini e provocando, in alcuni casi, la rottura della buccia. Il gran caldo della seconda metà di agosto ha, in parte, provveduto a una chirurgia riparativa. Minori problemi li registriamo sulle varietà a grappolo spargolo: Glera (per Prosecco), Malvasia, Refosco dal peduncolo rosso. Di converso, c’è stata una significativa riduzione delle necessità irrigue che si sono limitate a pochi interventi di soccorso”.

“Da tutto ciò, in previsione, ci possiamo attendere una leggera riduzione della produzione dei soci, rispetto all’annata media, che potremmo compensare con nuovi ingressi di conferitori – aggiunge il presidente **Gianluca Trevisan** – . Fin qui, gli agronomi hanno dato una grande mano ai nostri soci per gestire comunque, nel migliore dei modi, un’annata viticola problematica, senza rinunciare alla sostenibilità. Nel 2020 ha preso avvio l’esperienza dell’SQNPI, a esempio che, a oggi, coinvolge 66 soci e 630 ettari di vigna. In ogni caso, con la Cantina già operativa per le eventuali prime consegne, lunedì 28 riuniremo i soci per fare il punto dell’annata e della vendemmia”.

“Ora la palla passa agli enologi – conclude Rizzi – che dovranno gestire i momenti della raccolta e della prima trasformazione con la massima attenzione e adottando le più corrette e opportune scelte tecniche (e la Cantina è assolutamente attrezzata in tal senso anche grazie ai recenti investimenti in moderne attrezzature) assistiti, come speriamo, da un meteo clemente. Per la qualità dei vini saranno determinanti proprio questi fattori”.