

Mauro Altini, 'la Sabbiona': «Per i prodotti che diventeranno spumante vendemmia a fine agosto»

«Grazie ai bacini qui siamo riusciti ad irrigare ma le condizioni sono difficili»

Anche sui colli faentini la vendemmia dovrebbe essere decisamente anticipata rispetto alle annate standard.

Il problema, semmai, è mettersi d'accordo anche su cosa si intenda per 'annata standard', concetto che l'aumento delle temperature sta letteralmente mandando in frantumi anni dopo anno.

Sui colli di Oriolo, fra le viti della Sabbiona, Mauro Altini immagina un anticipo nella vendemmia di una decina di giorni rispetto alle annate più recenti. È così, si può prevedere questo?

«E' quello che la situazione attuale lascia presupporre confrontando i grappoli con le foto dei loro predecessori degli scorsi anni. Tutto dipenderà però dalle condizioni meteorologiche delle prossime settimane. Per i prodotti destinati a diventare spumante immaginiamo una vendemmia fra gli ultimi giorni di agosto e i primi di settembre».

La possibilità di servirsi di bacini irrigui ha salvato l'annata così siccitosa per tutte le coltivazioni?

«Ha senz'altro migliorato una situazione che rimane comunque complicata. A differenza che in altri territori qui si è riusciti a irrigare, eppure la gestione delle viti, in queste condizioni, vi assicuro che rimane molto difficile. Siamo davanti a condizioni climatiche insolite perfino se rap-

portate agli ultimi anni: il dato più sorprendente è quello riferito alle scarse differenze riscontrate fra le temperature diurne e quelle notturne».

E' inevitabile domandarle cosa si attende dalle produzioni autoctone, come Centesimino e Famoso.

«Il Centesimino è per sua natura un vitigno molto resistente alla siccità. Un'annata come questa è un inedito per tutte le tipologie di vite, ma siamo moderatamente ottimisti. Il Famoso ha il vantaggio di venire piantato normalmente nelle zone più fresche, come i terreni di fondovalle, dunque più fertili. Il che lo ha senz'altro aiutato anche quest'anno».

Sul fronte dei sangiovesi, invece, che cosa si aspetta da questa annata? Sarà una annata di sofferenza?

«Appaiono decisamente più in sofferenza. Il che è dovuto al fatto che la pianta è spesso collocata in terreni esposti al sole, contrariamente a quanto avviene per altri vitigni».

Che cosa è lecito aspettarsi per quanto riguarda gradazione e quantità di prodotto?

«Molto dipenderà da quanto accadrà, in particolare sul fronte delle precipitazioni, nelle prossime settimane. Per quanto riguarda le quantità possiamo dire che a fronte della stagione estrema che abbiamo attraversato ci si prospetta comunque una vendemmia interessante. Ma non illudiamoci: un calo del 15-20% credo sarà generalizzato».

f.d.



Vini, clima estremo Che annata ci si aspetta?

Vincitori e vinti in vista della vendemmia del 2022: mai come quest'anno il clima estremo rischia di segnare un discrimine fra quelle produzioni che riusciranno a rimanere sopra la linea di galleggiamento, in qualche caso arrivando ad auspicare risultati non disprezzabili, e quelle che invece soccomberanno. Quest'ultima opzione è quella che sta prendendo corpo in molte zone delle alture romagnole, dove la disponibilità d'acqua è stata ai minimi storici per tutto il 2022. Nella collina faentina, a quote più basse, a salvare la produzione sono stati gli invasi coi quali negli ultimi quindici anni gli agricoltori, consorziandosi gli uni con gli altri, hanno disseminato il territorio di bacini idrici, talvolta non estesissimi ma comunque decisivi in un'annata come questa. I vitigni autoctoni - a lungo ingiustamente considerati più fragili rispetto a quelli internazionali - paiono avere superato la prova del caldo estremo, che li ha sottoposti a notti caldissime, con una variazione nella temperatura spesso minima fra gli orari diurni e quelli notturni: la produzione di Centesimino, di Famoso, di Tundè sembra insomma essere garantita. Sull'esito e sui tempi della vendemmia molto incideranno le prossime settimane: ad oggi si prevede di partire tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, ma a dire l'ultima parola saranno eventuali piogge. Nelle quali tuttavia, dopo sette mesi di quasi totale assenza di precipitazioni, ormai in pochi credono.

Filippo Donati

Ines Tondini, 'l'Azdora': «Ci sarà un generale aumento della gradazione alcolica»

«I nostri vitigni sono dei sopravvissuti: noi rimaniamo fedeli al Tundè»

In ossequio al nome dell'azienda e a quello di uno dei suoi prodotti più noto, l'Azdora continua a essere una delle relativamente poche aziende del territorio ad avere al timone una donna, Ines Tondini - ora affiancata dal figlio Davide Pirone - figlia del fondatore il cui soprannome coincide con il vitigno coltivato qui e in appena una manciata di altre realtà.

Ines Tondini, è naturale domandarle cosa si aspetta dalla produzione di Tundè: suo padre, quando lo 'inventò' fra gli anni '40 e '50, non poteva certo immaginare un'annata estrema come questa del 2022...

«La stagione, come detto, è stata estrema. Ad oggi possiamo pensare a un generale aumento della gradazione alcolica dei vini. Chi acquisterà le bottiglie troverà gradazioni alcoliche del 13% là dove normalmente non ci si spingeva oltre il 12%. Il Tundè è un caso particolare, essendo un vino dalla gradazione piuttosto alta, fra i 14 e i 15 gradi. Allargando il discorso, posso invece prevedere che produrre rosé quest'anno sarà particolarmente complicato. Nel complesso, i terreni più argillosi hanno aiutato molto le viti».

C'è però anche tanto altro legato alla vostra azienda, non è così? Anche sul fronte dell'irrigazione, grazie a un impianto che decideste di realizzare tra i primi?

«Decenni fa fummo tra i primi a posizionare un impianto di irrigazione fra le viti, seguito poi da

interventi sui terreni e sui pozzi. Allora era piuttosto raro vedere l'irrigazione fra le viti, oggi è letteralmente indispensabile. Teniamo conto che i nostri vitigni sono dei sopravvissuti: la creazione cui mio padre si ingegnò a dare vita ebbe un primo momento fortunato, durante il quale prese piede in maniera piuttosto decisa, seguito poi da un crollo negli ettari coltivati, in coincidenza dei decenni in cui i coltivatori venivano convinti a fare altre scelte, in direzione dei vitigni internazionali. Noi non abbiamo mai cambiato idea: rimaniamo fedeli al Tundè e agli altri nostri vitigni autoctoni (l'azienda è del resto l'unica con sede nel territorio del comune di Ravenna presente nella recente guida 'Emilia Romagna da bere')».

Altra vostra peculiarità è l'Uva dora: cosa vi aspettate per il 2022 per questo vitigno?

«Anche in quel caso parliamo di un vitigno presente qui e in poche altre realtà: se ne ricava un vino dolce, frizzante, molto gradevole al palato. E' uno dei prodotti cui siamo più affezionati, è naturale avere un occhio di riguardo anche in vista di annate problematiche. Avendo irrigato in maniera costante immaginiamo in generale una vendemmia anticipata, ma di certo non al 10 agosto come si vocifera accadrà in territori più sfortunati. Contiamo di partire con la vendemmia intorno ai primi di settembre, questo ovviamente al netto di eventuali ulteriori sconvolgimenti sul fronte climatico».

f.d.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

