

ABRUZZO

Rese in aumento ma sempre sotto la media. Qualità eccellente

Una vendemmia interessante quella abruzzese, iniziata - al contrario di molte regioni - con un leggero ritardo rispetto al solito. I primi grappoli delle uve bianche precoci, soprattutto Chardonnay, sono stati infatti staccati intorno al 18/20 agosto, qualche giorno più avanti rispetto al solito. Stessa cosa per il Pecorino e gli altri autoctoni, Montepulciano compreso, la cui raccolta è terminata proprio mentre stiamo scrivendo. Una regione che ha insite una serie di differenze climatiche importanti, considerando la parte costiera e quella collinare più interna come ambiti tutto sommato molto distanti a livello di temperature, piovosità e anche suoli. Una varietà che comunque, a livello qualitativo, si può ridurre per il 2020 ad una uniformità importante: "La qualità delle uve quest'anno è sicuramente eccellente - ci ha detto il presidente del Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo, **Valentino Di Campi** - in particolare sulle rosse ma anche su quelle a bacca bianca, sia precoci sia tardive. Insomma sarà una stagione da ricordare, con ottime prospettive per i vini a livello di gradazioni alcoliche e anche di struttura".

Per le quantità invece il dato è positivo ma solo in parte, vista la scarsa vendemmia 2019. "Le previsioni sono state rispettate - conferma Di Campi - a settembre si pensava avremmo raccolto un +7% sullo scorso anno, alla fine forse sarà solo un +6% ma non cambia molto. Rimaniamo comunque ancora a livelli inferiori rispetto la media degli ultimi cinque anni".

Dati numerici e qualitativi che fanno ben sperare per i valori della produzione: "sebbene sia ancora presto per parlare di questo aspetto, devo dire che sicuramente ad inizio vendemmia c'è stata una spinta in discesa dei prezzi a mio avviso ingiustificata in quel momento, sia considerando l'andamento dei consumi sia perché le quantità non sono preoccupanti e la qualità sarà molto buona. Poi certo le ulteriori restrizioni creano ansia, soprattutto per chi lavora in particolare con l'Horeca, aziende che potrebbero dover affrontare nuove e impreviste difficoltà".

a cura di
Fabio Ciarla



VALENTINO DI CAMPLI

