

Mario Forcellini

I produttori di vino ma anche gli appassionati, ogni anno si chiedono come sarà il vino dell'annata. Si valuta il caldo, la pioggia, l'escursione termica fra il giorno e la notte e tutte le altre variabili atmosferiche per prevedere la qualità del vino che si potrà ottenere con l'uva dell'annata, perché senza voler togliere importanza al lavoro che l'enologo fa in cantina, chiaramente la qualità del vino comincia in campagna, solo una materia prima (l'uva) di grande qualità potrà dare un grande vino.

Nei corsi dei diversi mesi del 2011 si sono susseguite considerazioni diverse sul possibile esito dell'annata. Fino a prima del mese di agosto vi era un grande entusiasmo, gli operatori del settore ritenevano che potesse essere un'annata eccezionale, poi il grande caldo e la siccità che ha contraddistinto il mese di agosto e settembre ha cominciato a creare preoccupazione e le valutazioni hanno cominciato ad essere discordanti. Ormai non è più ora di previsioni, la prima domenica di novembre è uscito il primo vino dell'anno, il novello, che è comunque un vino con caratteristiche particolari, dato il tipo di vinificazione con cui è prodotto. La vendemmia, ad esclusione di quella prevista per la produzioni di vini particolari, è terminata e la vinificazione è avvenuta; fra pochi mesi i vini del 2011 che non devono avere invecchiamento saranno disponibili, per cui è ora possibile non fare più previsioni, ma considerazioni sul vino prodotto.

Per capire com'è realmente l'annata 2011 e sapere la qualità del vino che andremo a bere, ne parliamo con Riccardo Castaldi, responsabile agronomico del Consorzio Cevico, che ha un osservatorio molto vasto per valutare l'andamento dell'annata. Infatti Cevico è un

ENOLOGIA | Intervista a Riccardo Castaldi, presidente di Cevico

«Buona qualità, ma cala la quantità per i vini 2011»



grande gruppo che esporta in quaranta paesi del mondo e il cui export rappresenta il 20% del fatturato, associa 4.500 aziende attraverso le consorziate cooperative «Le Romagnole» e «Cantina dei Colli romagnoli» per un totale di 6 mila e 700 ettari e i vigneti si estendono dalle colline romagnole confi-

nanti con la Toscana, fino ai terreni sabbiosi del parco del Delta del Po e al territorio di Rimini sulla costa del mare Adriatico.

In generale come valuta l'annata vinicola 2011?

«Ritengo che sia un'annata valida e degna di nota. Fino alla metà di agosto vi era un'ottima escursione not-

turna e vi erano le condizioni ideali per un'annata eccezionale, di quelle che si verificano solo poche volte, ma poi la mancanza di pioggia e il perdurare del caldo hanno cambiato un po' la situazione, però le poche piogge hanno permesso di avere un'uva molto sana e questa è una premessa importante

per un vino di qualità». **Queste considerazioni positive sono valide sia per i vini rossi che per i vini bianchi? Per i vini bianchi ricchi di profumi varietali il gran caldo ne aveva fatto temere la perdita.**

«Le considerazioni positive valgono sia per i vini rossi che per i vini bianchi. E' vero che il perdurare del caldo eccessivo può provocare la perdita dei profumi varietali, ma non è successo perché le uve di questi vitigni sono state raccolte molto presto e questo ha permesso di non comprometterne le caratteristiche. Per gli altri bianchi abbiamo avuto dei buoni risultati in modo particolare per l'albana. Un aneddoto, che dimostra quanto sia sana l'uva: nella Tenuta Massellina per fare delle prove abbiamo ancora dell'uva sulle piante ed è ad oggi sanissima, non attaccata da muffe o funghi. Per quanto riguarda i rossi abbiamo una gradazione sostenuta, una buona struttura e un buon colore».

Il Consorzio Cevico ha una estensione territoriale vasta che comprende vigneti di pianura e vigneti di collina, che hanno sicuramente caratteristiche molto diverse, l'annata ha avuto effetti uniformi su tutte le tipologie di territorio?

«Fondamentalmente non vi sono differenze anche se la collina ha sofferto di più la carenza di acqua. La qualità dei vini che si otterranno dai vigneti di collina è di buona qualità con profumi fruttati, maggiore morbidezza e intensità».

Quindi solo aspetti positivi in questa annata?

«I vini prodotti in questa annata saranno sicuramente di buona qualità. Fra qualche mese si potranno degustare i primi vini e ritengo che avremo conferma di questo. Le quantità invece sarà inferiore in quanto la produzione di uva ha avuto un notevole calo».