

ENOLOGIA | Intervista a Riccardo Castaldi responsabile agronomico del Consorzio Cevico

# «Meno uva, ma buona qualità anche grazie alle ultime piogge»

Marino Forcellini

L'estate 2012 è stata dal punto di vista meteorologico molto particolare: grande siccità e temperature elevate. La qualità del vino dipende da tanti fattori ma soprattutto dalla qualità dell'uva. La qualità dell'uva è sua volta influenzata da una serie di fattori, tra cui territorio, clima e tecniche di coltivazione; quindi sicuramente gli eventi atmosferici la condizionano molto. Per questo negli appassionati del mondo del vino vi è la curiosità di sapere come potrà essere la qualità del vino proveniente dalla vendemmia 2012, dopo l'estate che abbiamo appena trascorso.

Per conoscere meglio l'annata vinicola 2012 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 una grande realtà vitivinicola del nostro territorio che associa aziende i cui vigneti si estendono dalle colline romagnole confinanti 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 cosa si può dire dell'annata vinicola 2012?**

«La prima cosa che si nota è

una diminuzione della quantità. Mediamente la riduzione si attesta dal 5% al 10%. Vi sono sicuramente delle eccezioni, ma nella stragrande maggioranza dei casi stiamo in questo intervallo. Poi sulla qualità

dell'uva si può affermare che complessivamente abbiamo una buona qualità, premessa per un vino di buona qualità». **Il gran caldo ha fatto anticipare di molto la raccolta?**

«No. Direi che siamo in linea con l'anno scorso. Se si escludono alcuni vitigni più precoci, ad esempio chardonnay dove vi è stato un leggero anticipo, per gli altri, ad esempio sangiovese e trebbiano i tempi di raccolta sono gli stessi dello scorso anno».

**Per quanto riguarda la gradazione alcolica cosa si sta osservando?**

«La gradazione è leggermente più bassa dello scorso anno. Questo non è un dato negativo, perché il mercato preferisce i vini con un tenore alcolico non troppo elevato».

**Che effetti hanno avuto le piogge abbondanti dell'ultimo periodo?**

«Un effetto sicuramente molto positivo. Hanno permesso una reidratazione delle piante che stavano veramente soffrendo la prolungata siccità ed il caldo eccessivo ed hanno portato ad un abbassamento delle temperature. Questo ha permesso nell'ultimo periodo di avere una maturazione corretta delle uve, con tutti gli effetti positivi che ne derivano».

Marino Forcellini

Il 12 ottobre inizia la 12° edizione della «Festa dell'uva» di Alfonsine. Una manifestazione che è progressivamente cresciuta negli anni fino a diventare un momento di incontro molto importante per la realtà alfonsinese.

Ne parliamo con Lino Dal Borgo presidente della Pro Loco di Alfonsine.

**Innanzitutto grazie a chi, questa manifestazione può essere effettuata?**

«La manifestazione è organizzata tramite il contributo congiunto del Comune di Alfonsine, della Consulta Destra Senio e dalla Pro Loco di Alfonsine e anche con la collaborazione del Comitato cittadino per l'anziano. Poi altre associazioni di volontariato partecipano con la presenza di stand durante la festa».

**Quale novità sono previste per la festa di quest'anno?**

«La struttura della festa non si discosta molto da quella degli ultimi anni. Ma posso indicare tre novità: le serate di degustazione sono due, il raduno delle 500 e una di carattere organizzativo. Nelle altre edizioni era prevista

FESTA DELL'UVA | Intervista al presidente della Pro Loco di Alfonsine Lino Dal Borgo



## «Una tradizione lunga 12 anni»

### Programma della XII<sup>a</sup> Festa dell'Uva

**Venerdì 12 ottobre:** alle ore 21 a palazzo Marini, via Roma n. 10; degustazione vini a cura di Cevico. Presentazione di nuovi vini bianchi con stuzzichini gastronomici a tema. Prenotazioni ai numeri: 339.8503411 - 339.3268725 - 0544.866667. Ingresso 6 euro.

**Sabato 13 ottobre:** alle ore 21a palazzo Marini; degustazione di vini dell'Azienda Agricola TreRè di Faenza con l'Associazione Italiana Sommelier di Lugo. Selezione di vini rossi con stuzzichini gastronomici a tema. Prenotazioni ai numeri: 339.8503411 - 339.3268725 - 0544.866667. Ingresso 6 euro.

**Domenica 14 ottobre:** alle ore 9.30 in piazza Monti; pedalata organizzata dalla Società Ciclistica di Alfonsine e raduno Fiat 500 e derivate a cura del Fiat 500 Club Italia; alle ore 12 apertura stand gastronomico, alle ore 13.30 spazio espositori, degustazione di vini, dolci, prodotti di stagione e della tradizione (sabadoni, sugali, frittelle, piadina frita, ecc...). Acquistando il «bicchiere del buon ricordo» serigrafato (da collezione), si possono degustare vini e prodotti dell'uva.

Allestimento dell'aia di un tempo e stand di alcune associazioni di volontariato (spazio arte, associazione micologica, ecc.), sfilata in costume sul carro della vendemmia, esibizione degli sciucarén romagnoli e dei ballerini del gruppo «Milleluci» ed infine spazio per la musica popolare, con i canti ed i balli di una volta. Elezione di Miss 500, Miss Vendemmia e Mister Bacco ed esibizione dimostrativa delle Miss nella tradizionale pigiatura dell'uva e poi tutti a tavola presso il fornitissimo stand gastronomico con gustosi piatti stagionali. In serata: spettacolo musicale della band «Gli Aironi Bianchi» (cover Nomadi).

Per informazioni e prenotazioni 339.8503411 - 339.3268725 Comune di Alfonsine 0544.866667 [www.festadelluva.ra.it](http://www.festadelluva.ra.it)

una degustazione serale, che aveva riscosso molto successo, con una notevole partecipazione di persone. Quest'anno abbiamo ritenuto più giusto per rendere più facilmente fruibile le degustazione dividerle in due serate, caratterizzandole: degustazione di vini bianchi il venerdì sera e degustazione di vini rossi il sabato sera, così chi intende partecipare può sapere in anticipo quali vini potrà degustare, naturalmente il tutto accompagnato dagli stuzzichini abbinati. L'altra novità è il raduno delle 500 e derivate, che si completerà con l'elezione anche della miss 500. La novità organizzativa è questa: come gli altri anni nella giornata di domenica per poter effettuare gli assaggi e le degustazioni è necessario acquistare la sacca ed il bicchiere con una spesa di 6 euro e verranno consegnati anche i primi ticket per assaggi e degustazioni; poi se si vogliono fare altri assaggi e degustazioni si possono acquistare dei ticket dal costo unitario di 1 euro da consegnare ai vari espositori. Per il resto la festa ricalca quella degli anni scorsi, con mostre, spettacoli elezione di miss e divertimenti».



## LE ROMAGNOLE

# Il Vino sfuso della Romagna

### Punti vendita:



<b>Alfonsine - RA</b> Via Stroppata, 7 Tel. 0544 869601	Lunedì, Venerdì, Sabato: 8,30-12,30 Martedì, Giovedì: 15,00-18,30
<b>Bagnacavallo - RA</b> Via Sin. C. Naviglio, 24/A Tel. 0544 64063	dal Lunedì al Sabato: 8,00-12,30
<b>Bosco Mesola - FE</b> P.zza V.Veneto, 99/A Tel. 0533 795463	Martedì, Mercoledì, Venerdì: 8,30-12,30 Sabato: 8,30-12,30 e 15,30-19,00
<b>Cervia - RA</b> Via Romea Nord, 180 Tel. 0544 993003	Lunedì, Martedì, Mercoledì: Venerdì e Sabato: 8,30-12,30 e 15,00-18,00
<b>Filetto - RA</b> Via Ramona, 28 Tel. 0544 568646	Giovedì: 14,00-17,30
<b>Fusignano - RA</b> Via Fornace, 49 Tel. 0545 50138	Martedì, Venerdì: 8,00-12,30 Sabato: 8,30-12,30
<b>Massalombarda - RA</b> Via Nullo Bandini, 56 Tel. 0545 81501	Martedì: 15,00-18,30 Venerdì: 8,00-12,30 Sabato: 8,30-12,30
<b>S.Alberto - RA</b> Via Olindo Guerrini, 295 Tel. 0544 528132	Giovedì e Sabato: 8,30-12,30
<b>S.Bartolo - RA</b> Via Cella, 239/D Tel. 0544 497601	Giovedì e Sabato: 8,30-12,30
<b>Voltana - RA</b> Via Pastorelli, 55 Tel. 0545 72839	Martedì: 8,00-12,30 Venerdì, 15,00-18,30 Sabato, 8,30-12,30