

WINENEWS.IT – 11 NOVEMBRE 2019

## Vendemmia 2019: qualità eccellente, per alcuni la migliore di sempre, per i grandi rossi d'Italia

Merano Wine Festival: dal Piemonte alla Sicilia, le parole dei produttori dei territori più importanti



Vendemmia 2019: qualità eccellente, per i grandi rossi d'Italia

**Scarsa, o addirittura avara, in quantità, in alcuni territori, addirittura generosa in altri, ma di assoluta eccellenza qualitativa ovunque, dal Piemonte alla Sicilia: è il sentiment diffuso, con le uve ormai tutte (o quasi) in cantina, tra i produttori dei più importanti territori “rossisti” del Belpaese, dalla Langhe alla Valpolicella, da Bolgheri a Montalcino, dal Chianti Classico all'Irpinia, da Manduria alla Sicilia, raccolto da WineNews, nel Merano Wine Festival, il “salotto buono”, il “capodanno” del vino italiano. Con alcuni che parlano di una delle vendemmie migliori degli ultimi anni, altri la leggono addirittura come la migliore di sempre della loro esperienza, e altri ancora che sperano che annate così possano ripetersi spesso. Nelle Langhe “è stata una vendemmia a suo modo sorprendente, che con le tempistiche ci ha riportato indietro anche di 20 anni. In vigna è servito tanto lavoro ed una grandissima attenzione, ma alla fine abbiamo ottenuto grandi risultati”, commenta Anna Abbona, alla guida della storica Marchesi di Barolo. A cui fa eco Federica Boffa della griffe di Alba, Pio Cesare: “la 2019 potremmo definirla un'annata classica e tradizionale, tardiva come le grandi annate di 30 anni fa. Abbiamo vendemmiato il Nebbiolo a metà ottobre, cosa che non capitava da qualche anno, con uve in buona quantità e qualitativamente eccellenti. Siamo molto contenti, e ci aspettiamo dei vini molto strutturati, con tannini importanti, ma anche morbidi ed eleganti, come è nelle corde del Nebbiolo”. Qualche calo quantitativo si registra, invece, in Valpolicella, dove, però, la qualità delle uve regala sorrisi ai produttori. Come Silvia Allegrini (Allegrini): “è stata una primavera molto fredda, con un**

# FAMIGLIACECCHI

ritardo vegetativo all'inizio della stagione fenolica di 20-25 giorni, quindi importante, in buona parte recuperato grazie alla calura estiva, che però è stata complessa da gestire, con un sole molto forte, ed un caldo sensibile. Abbiamo lavorato con attenzione sulla parete fogliare della pianta, lasciando i grappoli coperti, specialmente quelli esposti a sud, e quindi a seconda della posizione ed altitudine dei vigneti abbiamo gestito le cose in maniera ottimale. È stata una vendemmia leggermente ritardata sugli ultimi anni, e molto lenta, soprattutto per le uve destinate all'Amarone con vigneti dove siamo dovuti ripassare più volte perchè qualche singolo appezzamento era in ritardo, ma le uve sono ottime, anche se registriamo un calo di produzione del 15% per le uve in appassimento”.

“Siamo contenti, abbiamo avuto un calo del 10% di produzione, ma la qualità sembra ottima - **fa eco Sabrina Tedeschi della griffe Tedeschi** - è chiaro che tanta uva è ancora in appassimento, e la vinificazione è ancora lunga, ma dalle prime impressioni siamo soddisfatti”.

Giudizio che si sposa con quello di **Alberto Zenato alla guida della storica cantina di famiglia, Zenato**: “la 2019 è stata una vendemmia molto interessante. All'inizio eravamo molto preoccupati per il fatto che la prima parte della primavera è stata abbastanza fredda, con una fioritura difficile, e con una allegazione particolare. Poi l'estate è stata nella media delle temperature, prima della raccolta sono arrivate piogge che hanno raffrescato e abbassato le temperature notturne, e questo a permesso alle uve di maturare con una gradazione equilibrata tra zuccheri e acidità”.

**A fare da “trait d'union” tra la Valpolicella e la Toscana è Andrea Lonardi, direttore operativo di Bertani Domains**: “in Valpolicella, nonostante una contrazione della produzione della produzione del -15/-20%, è stata una grandissima vendemmia per la qualità delle uve. Ottima, invece, sia in volume che in qualità, la raccolta in tutte le zone della **Toscana, dal Chianti Classico (dove Bertani possiede San Leonino, ndr), a Montalcino (Val di Suga), a Montepulciano (Tre Rose)**”.

Una vendemmia che, proprio in Toscana, sembra avere regalato le maggiori soddisfazioni, come racconta anche **Giovanni Folonari alla guida della storica Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute**. “La vendemmia 2019 è unica, io non ne ricordo così, ma neanche mio padre che ha 89 anni. Abbiamo avuto uve molto equilibrate, sane, perfettamente mature, sia nel Chianti Classico dove abbiamo la Tenuta del Cabreo, sia a Montalcino con la Fuga, sia a Bolgheri con Campo al Mare. Sono zone diverse, per altitudini, esposizione e microclima, e spesso succede che una zona dia risultati migliori di un'altra, mentre quest'anno è stata uniforme, ovunque. Una vendemmia da ricordare, speriamo di averne altre così”.

**Entusiamo anche tra i vigneti del Brunello di Montalcino, che emerge dalle parole di Alessandro Mori, alla guida della griffe Il Marroneto**. “Io ho 44 vendemmie sulle spalle, e una vendemmia così non la ricordo. Di solito c'è sempre tanta tensione per la selezione dei grappoli che noi facciamo in vigna, mentre quest'anno è stata una festa. Io ho portato in cantina 570 quintali di uva fantastica, sopra ogni aspettativa. Una grandissima vendemmia, con fermentazioni lente, che hanno fissato tantissimo colore, c'è una bellissima acidità inserita perfettamente con polifenoli e struttura, avremo vini di una bellissima complessità”.

**Da Radda in Chianti, nel cuore del territorio del Chianti Classico, arriva la voce di Martino Manetti, alla guida di Monteverdine, tra i punti di riferimento del territorio (sebbene non produca vini sotto la Docg del Gallo Nero, ndr)**: “è stata una vendemmia molto soddisfacente. Un maggio novembrino ci ha fatto ritardare un po' la maturazione, ma pensavamo ad un ritardo maggiore. Poi settembre è stato molto caldo, e abbiamo cominciato il 30 settembre che per noi è anche abbastanza presto, e alla fine abbiamo avuto grandi risultati sia quantità che in qualità”.

Anche **Andrea Cecchi, alla guida della storica cantina chiantigiana Cecchi**, regala parole di grande ottimismo: “è stata una vendemmia bellissima, dal punto di vista qualitativo abbiamo punte di eccellenza incredibile, la struttura delle uve ci ha permesso anche lunghissime macerazioni, e quindi ci aspettiamo vini rossi che si esprimeranno bene anche nel lungo periodo, soprattutto grazie al Sangiovese che ha dato grandi risultati”.

# FAMIGLIACECCHI

E se dalle terre del **Nobile di Montepulciano** parla di “buona quantità ed eccellente qualità, con uve maturate tardivamente e che fanno pensare a vini davvero importanti” Iacopo Felici, enologo delle **Cantine Dei**, il sentiment è assai positivo anche nella vicina **Umbria**.

Come racconta **Marco Caprai, alla guida della Arnaldo Caprai, la cantina che ha ridato vita e slancio al “vino di San Francesco”, il Sagrantino di Montefalco:** “maggio è stato freddo e piovoso, ma poi abbiamo avuto una stagione molto bella nei mesi successivi, nel cuore della maturazione. La raccolta è stata più tardiva del solito, ma equilibrata in quantità, con uve arrivate in cantina molto mature e di grande qualità, e quando le vendemmie sono buone così, tutto fa ben sperare per il futuro del vino”.

E da Torgiano anche **Chiara Lungarotti della storica cantina Lungarotti**, parla di una “grande vendemmia, soprattutto per i rossi. Nel territorio di Torgiano il Sangiovese ha dato la migliore performance, grazie ad una vendemmia molto lunga, con delle maturazioni altrettanto lunghe”. La trama non cambia, ma mano che ci si sposta al Sud. Come in **Irpinia**, dove “è stata un’ottima vendemmia, e siamo davvero molto contenti - spiega **Luigi Mojo alla guida del gioiellino Quintodecimo** - e sui rossi, in particolare sull’Aglianico, direi che siamo di fronte ad una vendemmia straordinaria. Chi ha lavorato in un certo modo sull’Aglianico avrà grandi risultati. È un uva che di solito ha dei tannini difficili da gestire, un’acidità abbastanza elevata, con il ph basso. E, invece, la maturazione ha portato ad uve leggermente meno acide, con una buccia molto matura, e sono venuti fuori vini già equilibrato, con tutte le componenti del grappolo in perfetta armonia. È davvero un anno in cui il lavoro, dal punto di vista enologico, è stato quello di semplice assistenza. Perché l’equilibrio era perfetto, è stato molto semplice lavorare in cantina, perché bisognava semplicemente non intaccare un equilibrio che quest’anno si è già raggiunto in vigna”.

Visione condivisa anche da **Paolo Sirch, enologo del gruppo Feudi di San Gregorio, guidato da Antonio Capaldo.** “In Irpinia noi non abbiamo ancora finito, c’è ancora un po’ di Aglianico da raccogliere, ma è stata un’ottima vendemmia. L’uva ha maturato bene, nei tempi previsti, grazie ad un clima buono, con la parte finale della maturazione caratterizzata da belle escursioni termiche tra giorno notte, e l’uva è veramente bella”.

Annata straordinaria per l’Aglianico, la 2019, anche in **Molise, secondo Alessio Di Majo, alla guida della Di Majo Norante:** “è stata un’annata eccezionale, abbiamo finito il 7 novembre, il clima ci ha dato il tempo di aspettare, e siamo tornati a tempistiche più antiche. È stata una grande vendemmia per la nostra zona”.

Stesso sentiment espresso da **Gianfranco Fino, alla guida della omonima cantina di Puglia:** “è stata una vendemmia bellissima, di attesa, siamo tornati a prima degli anni Ottanta come tempistiche. Abbiamo potuto vendemmiare con calma, abbiamo potuto aspettare per avere ottime maturazioni fenoliche, e abbiamo iniziato come da tradizione, a Manduria, dopo il 3 di settembre che è San Gregorio. Una gran bella vendemmia, accompagnata da un clima ottimo, e siamo molto molto soddisfatti”.

Una grande soddisfazione, sul fronte qualitativo, anche in **Sicilia**, dove l’unico cruccio arriva per la scarsa quantità. “La vendemmia è stata bellissima, soprattutto per gli autoctoni - spiega **Antonio Rallo, alla guida di Donnafugata, una delle cantine artefici del rinascimento del vino siciliano** - con grandi Nero d’Avola dal punto di vista dei rossi, che hanno dato grandi risultati in tutta la Regione. C’è un po’ di preoccupazione perché di vino se ne è fatto davvero poco, ma ci consoliamo con una grandissima qualità”.

Giudizio identico a quello di **Carmelo Bonetta della piccola griffe di Baglio del Cristo di Campobello:** “è stata una vendemmia eccezionale, tra le annate che ci ha fatto lavorare meglio, con uve perfette. C’è stata poca produzione, ma di qualità eccellente, per un’annata davvero importante, ed il Nero d’Avola tra i rossi è davvero strepitoso”.