

IL BILANCIO DEI VITICOLTORI DI CONFAGRICOLTURA

BENE VALPOLICELLA, SOFFRE IL BARDOLINO*Le bizzie del meteo hanno lasciato il segno anche sul Soave e Pinot grigio*

Bene la vendemmia per il Valpolicella, in sofferenza Bardolino, Soave e Pinot grigio. È il bilancio tracciato a raccolta appena conclusa da **Christian Marchesini**, presidente dei viticoltori di **Confagricoltura** Verona e Veneto, alla luce di una stagione contrassegnata dalle bizzie del meteo, che hanno lasciato pesanti segni su alcune qualità di uva. A uscirne meglio è il vino Valpolicella, che ha sofferto meno sia le gelate, sia la grande calura estiva. "La Valpolicella ha avuto una stagione tutto sommato fortunata rispetto al resto del Veneto e rispetto a livello nazionale – sottolinea Marchesini –, perché ha avuto gelate risibili, grandinate che si sono concentrate in piccole aree e che quindi non hanno dato grossi problemi produttivi. Dal punto di vista della siccità non ci sono stati grossi problemi, perché l'80 per cento dei vigneti è irrigabile. La produzione alla fine è buona, con un lieve calo rispetto agli altri anni stimato tra il 5 e 10 per cento. I prezzi delle uve fresche sono stabili, da 1 a 1,20 euro, mentre le uve da appassimento vanno da 2,20 a 2,50. Alla luce di questi dati possiamo dire con certezza che la Valpolicella rimane la denominazione a uve

rosse più redditizia d'Italia". Per il Bardolino cali importanti di produzione, soprattutto per le gelate, stimati tra il 20-30 per cento. Prezzi delle uve: 50-60 centesimi. Per il Custoza calo di produzione del 10 per cento e prezzi costanti sui 40 centesimi, mentre per il Soave la riduzione è attorno al 20 per cento e leggero aumento dei prezzi, attorno ai 55-60 centesimi. "Il Pinot grigio delle Venezie ha avuto un calo importante, attorno al 30 per cento – rimarca Marchesini –, compensato però da un aumento dei prezzi del 30 per cento, dovuto soprattutto alla mancanza di prodotto. Oggi le uve valgono attorno ai 70 centesimi. Nell'ottica del potenziale produttivo, con la costituzione del consorzio e con le fascette di stato, la nuova doc può diventare uno sbocco interessante per i produttori del Triveneto". Secondo Marchesini i cali produttivi, dovuti anche alla siccità e agli aumenti delle temperature medie, dovranno nei prossimi anni portare a un ripensamento degli impianti vitivinicoli, con un abbandono del guyot e un ritorno alla pergola. Soprattutto nelle uve più sensibili, come la Corvina, il calore rischia di scottare l'uva, che è meno protetta rispetto alla pergo-



Christian Marchesini

