

VENDEMMIA. Gelate primaverili ed estate siccitosa hanno causato danni gravi

Un colpo duro sui vigneti Produzione giù del 30%

Bertolazzi: «La situazione si fa
più grave di giorno in giorno»

Valente: «Quantità di certo in calo
ma i conti li faremo solo alla fine»

Luca Fiorin

Nel Veronese, oltre che nel Vicentino, a causa del clima è stato perso circa un terzo di produzione viticola. A fornire la stima, che raddoppia quelle già negative sul calo produttivo della stagione, è Luigino Bertolazzi, presidente della sezione Veneto occidentale di Assoenologi. «E con il passare dei giorni la situazione diventa più grave», afferma Bertolazzi. Il dato da cui parte è relativo all'unico raccolto già terminato. «Quello delle uve precoci», precisa Bertolazzi, «per le quali è stata registrata una perdita di prodotto mediamente superiore al 35%».

Una situazione piuttosto simile, con cali di più del 30%, si starebbe per verificare anche per le altre uve. «Le gelate tardive che in primavera hanno causato problemi significativi e la siccità estiva, nelle zone in cui non è stato possibile irrigare, hanno fatto il resto», sostiene Bertolazzi. «Problemi significativi si sono verificati sia nella zona del Bardolino sia del Soave, oltre che nel Vicentino. L'unica area fra quelle a più forte

vocazione viti-vinicola a non aver subito gravi danni è quella del Valpolicella».

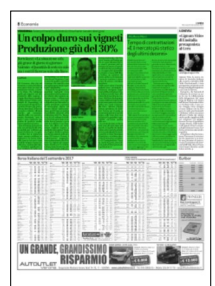
Non più di otto giorni fa Assoenologi nazionale aveva già ammesso che le prime stime relative alla stagione andavano riviste. ««Siamo stati troppo ottimisti», aveva detto lunedì scorso Riccardo Cotarella presidente nazionale di Assoenologi. Allora, nel dossier diffuso dall'associazione, per il Veneto si parlava di probabile riduzione della produzione del 15%. Rispetto ai 10,145 milioni di ettolitri del 2016 quest'anno si sarebbe dovuti passare a poco oltre 8,6 milioni. Una situazione che allora era nettamente migliore rispetto a quella di varie regioni, Toscana, Puglia e Sicilia in primis, ma che poi, almeno nelle province di Verona e Vicenza, è evidentemente peggiorata. Non va dimenticato, che il Veneto è la regione più importante d'Italia per la vitivinicoltura, l'anno scorso era arrivato a valere il 19% della produzione nazionale, e che Treviso e Verona, nell'ordine anche se a poca distanza fra loro, sono le province più importanti, sia quanto a superfi-

ce coltivata sia per produzione. «In ogni caso è prevedibile, proprio a causa dell'offerta ridotta, un aumento dei prezzi, anche se al momento il mercato continua a essere in fase di attesa», sottolinea Bertolazzi.

Sulle nuove stime il mondo agricolo non si pronuncia. I produttori ritengono l'argomento della produzione troppo delicato perché fare cifre prima che la raccolta sia conclusa. «Sul fatto che le quantità siano inferiori rispetto allo scorso anno pare non ci siano dubbi, ma i conti si faranno alla fine», afferma Claudio Valente presidente di Coldiretti Verona per il quale se nei prossimi giorni ci sarà bel tempo, nelle zone dove non ha battuto la grandine è prevedibile un'ottima qualità delle uve.

«La siccità ha fatto sì che in varie zone gli acini siano più piccoli e in quelle che hanno subito solo in parte la grandine si sta anticipando la raccolta perché si teme l'insorgere di malattie», sottolinea invece Paolo Ferrarese, presidente di Confagricoltura Verona. Anche lui, però, non si dice in grado di fare ipotesi sulla produzione. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alla Borsa Merci

Tempo di contrattazioni «È il mercato più statico degli ultimi decenni»

«Quello di quest'anno è il mercato più statico a cui io abbia assistito da decenni». Lo descrive così, senza usare mezzi termini, lo stato delle contrattazioni e delle conseguenti quotazioni che in queste settimane si sta registrando alla Borsa merci di Verona il presidente della commissione prezzi dell'Istituto, Emilio Pasqua di Bisceglie. «La situazione», spiega, «è chiaramente di immobilità, perché tutti hanno scorte di vino dello scorso anno da piazzare, per cui al momento preferiscono non muoversi per quanto riguarda le uve e il vino nuovi». Con conseguenza talvolta paradossali. «Le uve di pinot bianco sono quotate quasi allo stesso livello del vino che da esse si produce, e questo non ha nemmeno un senso», racconta.

Nello spazio di mercato da cui passano praticamente tutte le uve prodotte nel Veronese - l'anno scorso la loro cifra complessiva è stata di 4.633 milioni di quintali, maturati su una superficie coltivata di 28.502 ettari - al momento le trattative sono, per Pasqua di Bisceglie, letteralmente inchiodate. «Sicuramente nei prossimi mesi le cose cambieranno e ci si potrà attendere un aumento dei prezzi, ma per ora i movimenti sono scarsi», aggiunge. È vero che nel listino di lunedì per

alcune uve sono stati riportati dei movimenti, ma la situazione generale è di stasi. «Nemmeno le grandinate riescono a far aumentare i prezzi, cosa che sta ad esempio accadendo per le uve della Valpolicella». Un fatto significativo, che costituisce la dimostrazione di uno stato di calma che evidentemente non riguarda solo Verona.

«La borsa merci scaligera, a Verona Mercato e gestita dalla Camera di Commercio, è sicuramente una delle realtà più importanti d'Italia, anche per le uve», sottolinea il segretario generale di Camera di Commercio Cesare Veneri. Anche in considerazione di questo fatto, in questi giorni si era sparsa la voce della presenza di possibili acquirenti di uve stranieri all'interno della borsa. Voci conseguenti alla constatazione che in tutti i maggiori produttori europei quest'anno si prevede un calo di produzione viticola. Tuttavia non c'è stata alcuna conferma da parte degli operatori dell'area destinata alle contrattazioni. Come ricorda Pasqua di Bisceglie, le quotazioni espresse dai listini sono reali ma costituiscono solo un riferimento, dal momento che la maggior parte dell'uva veronese, specialmente per quanto riguarda Soave e Valpolicella, non viene messa sul mercato ma è vinificata in proprio dai produttori o consegnata alle cantine sociali. **Lu.Fi.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Luigino Bertolazzi



Claudio Valente



Paolo Ferrarese