



**TIGULLIO** ❖ Grande sforzo dei viticoltori contro la peronospera, il fungo che trova terreno fertile nell'umidità

## Le piogge continue costringono le aziende a numerosi trattamenti

**I**l Tigullio incrocia le dita: la possibilità di trascorrere il Natale assaporando un buon vino dipende tutto dal meteo delle prossime settimane. Proprio così, perché il maltempo di questa pazzesca estate non ha avuto riflessi negativi sulla qualità e la quantità dell'uva, ma per cantare vittoria bisogna ancora attendere.

Di certo, però, i viticoltori hanno dovuto fare i conti con un numero maggiore di trattamenti per preservare piante e frutti da attacchi indesiderati. E le bizze di questa stagione mai cominciata hanno fatto sballare le tabelle di marcia: «La maturazione è indietro di venti giorni - afferma Antonella Pino, dell'azienda "Pino Gino" di Missano, nel Comune di Castiglione Chiavarese - . Detto questo, l'uva è sana, le piante quest'anno non hanno sofferto la siccità e anche la quantità è soddisfacente. Adesso la speranza è che il tempo sia secco e soleggiato, proprio quello degli ultimi giorni».

I trattamenti per difendere le piante dagli attacchi indesiderati, e in particolare dalla peronospora della vite, sono stati numerosi: «Certamente più dell'anno scorso - ricorda Pino - ma è inevitabile: i funghi che colpiscono i vigneti proliferano con umidità e acqua». Con una lunga tradizione alle spalle, l'azienda Pino Gino si estende su dodici ettari, di

cui quattro coltivati a vigneto. Tra le produzioni spiccano il ciliegio, la bianchetta genovese, il vermentino e il moscato.

Da un'azienda storica ad un'altra, Bisson. È in val Petronio, a Sestri Levante, che Piero Lugano porta avanti i suoi vigneti: «Le piogge torrenziali hanno colpito prevalentemente sul ponente genovese, qui invece abbiamo fatto i conti con un paio di acquazzoni. Facendo i debiti scongiuri se non dovessero capitare calamità potremmo considerare quest'annata abbastanza positiva. Speriamo che l'estate metta davvero la testa a posto e non ci faccia scherzetti nel finale».

I tempi della vendemmia rimangono indefiniti: «Variano da azienda ad azienda e soprattutto da produzione a pro-

duzione - spiega Lugano -. Per lo spumante serve uva non troppo matura e quindi si inizia un po' prima. Per i rossi, invece, è necessaria una maturazione abbastanza completa e se il tempo ci assiste occorrono ancora venti giorni».

Dallo spumante invecchiato nell'acqua di mare al pigato, dal vermentino al ciliegio. Tredici ettari e diverse produzioni che Lugano cura in maniera maniacale. Il mercato apprezza e punta deciso sui bianchi: «Più che mode le chiamerei controtendenze - afferma il titolare -. Anni fa c'era stato il boom dei rossi supportato da alcuni spot internazionali che associavano il vino rosso al benessere fisico. Oggi invece è ritornata la passione per il vino bianco con le bolicine».

[d.ronc.]



Per i viticoltori tigullini si prospetta un'annata di qualità e quantità

**ATTESA** ❖ Il passito

## Sciacchetrà Fase decisiva per vino top

**P**er adesso si fanno gli scongiuri, ma quest'anno ci sono grandi attese per quanto riguarda lo Sciacchetrà. «Ora si tratta di far essicare i grappoli» spiega dall'ufficio competente dell'assessorato regionale all'agricoltura. A conferma di quanto sia importante questo vino per la Liguria, il fatto che, nei mesi scorsi, la Regione abbia operato per far nascere il "Consorzio Cinque Terre Sciacchetrà", che riunisce quindici produttori locali del prelibato vino passito ligure.

La produzione dello Sciacchetrà (il nome deriverebbe dal "sciaccà", schiacciare, in riferimento alla pigiatura delle uve) è una produzione di nicchia. Ottenuto dalla fermentazione delle uve di tre vitigni - Bosco, Vermentino ed Albarola - lasciate per tre mesi ad asciugare sui tralici, e venduto con prezzi al dettaglio che variano dai 100 ai 400 euro al litro, ha registrato lo scorso anno una frenata nella produzione, complici le condizioni meteorologiche sfavorevoli. Nel 2013 i chilogrammi di uva messa ad appassire sono stati 21.578. Le vigne sorgono su piccoli terrazzamenti a picco sul mare, non semplici da raggiungere: qui i grappoli vengono sottoposti a un processo di appassimento del tutto naturale e raggiungono il giusto grado di maturazione soltanto nel mese di novembre.

Un complesso processo di raccolta e lavorazione, che rende lo Sciacchetrà ancora più prezioso. La gradazione minima deve essere del 17%, il periodo di affinamento prima di essere immesso sul mercato varia dai 12 mesi ai 36, necessari per la tipologia "Riserva".

## Una settimana prima

TEMPI PIÙ VELOCI RISPETTO ALLA VENDEMMIA 2013

Nella giornata di ieri, in alcuni vigneti della Liguria è già iniziata la vendemmia 2014. Ciò ha riguardato solo alcuni vigneti, tuttavia è indicativo del fatto che, rispetto agli anni scorsi, la vendemmia sia in anticipo. D'altra parte la Regione Liguria, in considerazione delle particolari condizioni climatiche di quest'anno, aveva anticipato la data in cui è dato permesso ai viticoltori di iniziare la vendemmia

**DA IERI** ❖ Prime raccolte di uva nella regione

## La vendemmia parte in anticipo I vignaioli: «Sarà annata di qualità»

*In Liguria il settore conosce un boom  
Crescono le aziende, con tante donne*

**N**ella giornata di ieri, in alcuni vigneti della Liguria (è il caso di Cantine Lunae, a Ortonovo) è già iniziata la vendemmia 2014. I vigneti dove si è "partiti" sono quelli in cui le piante si trovavano in una situazione tale che, laddove si fosse atteso, la raccolta sarebbe stata compromessa. In ogni caso, ciò è indicativo del fatto che, rispetto agli anni scorsi, la vendemmia sia in anticipo. D'altra parte la Regione Liguria, in considerazione delle particolari condizioni climatiche di quest'anno, aveva anticipato già allo scorso 4 agosto la data in cui è dato permesso ai viticoltori di iniziare la vendemmia (senza tale permesso non si può partire).

«La data di inizio della vendemmia - spiega Domenico, figlio della titolare dell'azienda Penco, a San Colombano Certenoli - dipende dal vino che si intende produrre. Per i vini più

acerbi, come ad esempio gli spumanti, ci sta che si parta già adesso, mentre per i vini che produciamo noi si dovrà attendere fine settembre. In ogni caso, rispetto agli altri anni pure noi anticiperemo di una settimana la vendemmia. Le preoccupazioni?

Beh, speriamo che, a causa dell'umidità di quest'anno, le piante non siano colpite dalla botrite (la "muffa" grigia che attacca i vitigni ndr)».

«In generale - racconta l'assessore regionale al-

l'agricoltura, Giovanni Barbagallo - quella 2014 si annuncia come una vendemmia che porterà ad una produzione numerica in linea con le annate precedenti, ma con una qualità che confidiamo essere superiore agli anni passati».



Barbagallo tranquillizza rispetto al fatto che la piovosità che ha caratterizzato l'estate 2014 possa aver creato dei problemi. «Non abbiamo riscontri di questo tipo. Sicuramente le piogge hanno costretto i viticoltori della nostra regione ad uno sforzo in

più, ma si tratta di persone che hanno le capacità per rimodulare la loro attività in base alle condizioni climatiche. Ora, comunque, confidiamo in un settembre mite e soleggiato, il che consentirebbe di aumentare il livello zuccherino e, dunque, la qualità del vino. Ricordo che, per venire incontro ai viticoltori, la Regione Liguria ha creato, a Sarzana, un centro che effettua controlli sullo stato delle uve e delle piante, e fornisce ai viticoltori tutti i riscontri necessari».

Va detto che nella nostra regione il settore vinicolo sta conoscendo un

vero e proprio boom: la produzione nell'ultimo biennio ha fatto registrare un più 9%. I vini rossi nelle ultime stagioni sono cresciuti del 40%, compensando ampiamente il lieve calo di produzione dei vini bianchi. Altrettanto positivo il fatto che siano in crescita quelli che vengono definiti "vini di qualità": nell'ultimo biennio sono arrivati ad essere il 55% della produzione totale di vino in Liguria (rispetto al precedente 50% del totale).

«Il settore in Liguria - prosegue Barbagallo - sta andando molto bene: nascono in continuo nuove aziende vinicole, con presenze femminili più alte rispetto ad altri comparti. Un altro elemento che ci conforta è costituito dal fatto che, in occasione di Vinitaly, presso i nostri stand vi sia stata una grande affluenza di visitatori. In ragione di tutto ciò, abbiamo aperto l'Enoteca regionale, che conta già su tre sedi».

[m.m.]

Unico  
rischio  
la botrite

Sempre più  
impiegati  
nelle vigne

Creata  
Enoteca  
regionale

Sono state  
aperte già  
tre sedi