

LA
TEN
DEN
ZA

Più che un lavoro è una festa. Per giovani e famiglie
Iniziative in tutte le regioni. Con la Toscana in prima fila

Vendemmia porte aperte nelle vigne

MICOL PASSARIELLO

VIGNE a perdita d'occhio, la pace della campagna, il profumo del mosto, il piacere di una giornata all'aria aperta. Più che un lavoro, la vendemmia è una festa. Si fa in compagnia, immersi nella natura, con ritmi lenti, tra atmosfere romantiche e paesaggi mozzafiato. La raccolta dell'uva, un tempo appannaggio di contadini e manovali, ultimamente è diventata un vero fenomeno, un piacere da condividere con gli amici, in famiglia o in coppia: una moda che sta conoscendo un vero boom. Lo dimostrano, spiega Coldiretti, le presenze negli agriturismi del nostro Paese, che quest'anno sono aumentate del 2,5 per cento, coinvolgendo tre milioni di persone, di cui il dieci per cento appassionate di vendemmia. Con una sorpresa: la maggioranza sono giovani.

Si comincia la mattina con la raccolta dell'uva lungo i filari, che va avanti fino al tramonto, momento in cui ci si rilassa in compagnia, sorseggiando sotto il pergolato un bicchiere di vino, davanti ai piatti della tradizione. Esperienza d'antan, oggi è anche una scusa per trascorrere un weekend in cam-
pagna, tra passeggiate a cavallo, degustazioni e assaggi di prodotti tipici. Dalla Puglia al Trentino, dall'Umbria al Veneto, non si contano le aziende agricole e le cantine che offrono giornate di vendemmia, visite alle vigne e percorsi enogastronomici. A partire dalla Toscana, vera regina del fenomeno. Che quest'anno ha deciso di fare le cose in grande, dedicando al rituale della raccolta delle uve un'intera kermesse. Per tutto il mese di settembre la regione è protagonista, infatti, di Cantine Aperte in Vendemmia, un viaggio per scoprire come nascono i grandi vini toscani, dal Brunello di Montalcino al Chianti Classico, dal Chianti al Morellino di Scansano, dal Nobile di Montepulciano fino alle Doc Cortona e Orcia.

«L'esperienza della vendemmia — spiega Violante Gardini, Presidente del Movimento Turismo del Vino Toscana — è fondamentale per qualunque appassionato di vino perché insegna ad assaggiare l'uva, il mosto e il vino appena nato». C'è l'emozione

di partecipare alla raccolta, seguire le varie fasi della produzione del vino e conoscere gli esperti, toccando con mano la loro passione. «La Toscana — continua Gardini — è la regione leader italiana per il turismo del vino. È fra le prime 10 wine destination del mondo in tutte le classifiche internazionali».

Tante le cantine pronte ad accogliere gli enoappassionati. A Trequanda, alla Fattoria del Colle, si possono visitare i vigneti, le sale cinquecentesche della Cappella di San Clemente e della Villa padronale, le cantine dedicate alla produzione e all'affinamento dei vini, fino alla degustazione del mosto. Si fanno visite e assaggi gustosi, per tutto settembre, alla splendida Cantina Antinori, nel Chianti Classico. Al Castello di Gabbian, a Mercatale Val di Pesa, si esplorano le antiche cantine, sorseggiando i vini della tenuta. Appuntamento per tutto il mese anche nella zona di Grosseto, alla Tenuta La Parrina, e vicino ad Arezzo, alla cantina Baldetti Alfonso.

I NUMERI

Vino nuovo
il tempo
fa soffrire il Nord

LE PIOGGE incessanti e le temperature sotto le medie fanno prevedere una vendemmia non facile con ripercussioni sui prezzi. Secondo le ultime rilevazioni Ismea e Unione Italiana Vini, la produzione vino dovrebbe subire un calo del 15% rispetto al 2013 attestandosi sulla soglia dei 41 milioni di ettolitri. A soffrire di più saranno le regioni del Sud, con Sicilia (-27%) e Puglia (-25%) che riducono drasticamente gli abbondanti volumi dello scorso anno. Ma anche al nord si evidenzia una riduzione consistente, compresa tra il 8% del Piemonte e il 17% del Veneto. È il Centro, invece, a rappresentare l'isola felice sul fronte quantitativo: Toscana (+3%), Umbria (+10%) e Marche (+7%). Sul fronte dell'export, i dati diffusi premiano ancora una volta le bollicine. Da segnalare il +18% in volume degli spumanti italiani negli Stati Uniti (+12% in valore), e il +52% nel Regno Unito (+41% in valore). Grazie a tale performance il Regno Unito è diventato, almeno per questi primi sei mesi dell'anno, il principale Paese di destinazione dei vini spumanti italiani. (m.d.c.)



FILARI SOLIDALI
Il 26 e 28 settembre a Fiorano, alle porte di Roma, saranno piantati 4 filari di Cabernet e Merlot. Obiettivo: produrre 300 bottiglie di vino pregiato, il cui ricavato andrà all'Ospedale pediatrico Bambino Gesù. Durante l'evento, degustazioni e bio-sagra. fattoriadifiorano.it



© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA