

In evidenza

# Vendemmia 2017, sapere e pochi segreti. Il parere di Giacomo Ansaldi

di: Francesco Pensavecchio

31 ottobre 2017



Vendemmia 2017 in Sicilia. Da circa due mesi non si parla d'altro. Eppure, visto che si è conclusa solo in questi giorni, e che – calendario alla mano – si dispone lungo tre mesi pieni, è naturale pensare che dipenda da molte variabili, prima di tutto dalle zone (e la Sicilia è diversissima), dagli impianti, dalla conduzione del vigneto e dalle varietà. Abbiamo chiesto ad alcuni agronomi ed enologi un'opinione con una visione d'insieme. Iniziamo da Giacomo Ansaldi, produttore, agronomo e ricercatore in Sicilia per varie istituzioni. Lo abbiamo incontrato al Congresso Nazionale dell' AIS di Taormina (27-29 ottobre 2017) e intervistato.

**D. Vendemmia 2017: abbiamo sentito di tutto... tu cosa pensi**

R. Non è una vendemmia strana. Direi, invece, che è particolare. Nemmeno insolita, o almeno su un arco di tempo lungo dieci anni. Dal 1987 in poi ricordo delle estati torride che assomigliano a questa.

**D. Inquadriamola più nei dettagli**

R. Sì, dicevo che per la Sicilia è una annata particolare, ma non catastrofica come la dipingono alcuni. Tanto per iniziare farei un distinguo tra autoctoni e internazionali: gli autoctoni si sono difesi molto bene dal caldo. Si sono "chiusi" durante i giorni del grande caldo, per poi riaprirsi finita l'ondata bollente. Diversa cosa per gli internazionali che hanno sofferto molto di più gli stress termici.

**D. Il quadro è per te chiaro quindi**

R. No. Anzi. Non sono abituato a giudicare le annate nell'immediato. Per dare una valutazione attendibile io aspetto. Ci sono varietà, ci sono aree e ci sono vini che ci sorprenderanno. La cosa interessante di questa vendemmia è che mette a nudo alcune criticità e alcune buone pratiche del passato.

**D. Ad esempio?**

R. Innanzitutto la vendemmia 2017 fa riflettere sui luoghi dove fare viticoltura. Questa stagione, con poca acqua e con un'ondata di caldo, evidenzia l'aspetto dell'equilibrio idrico della pianta. Non si può fare viticoltura con tutte le varietà, e nemmeno dovunque. Occorre mettere a frutto intelligenza, conoscenza e intuito. Per fare grandi vini è necessario scegliere le giuste combinazioni tra vitigno, suolo e clima. Occorre rispettare l'Isola.

**D. Ma c'è stato un calo nella produzione?**

R. Sì, il calo c'è, è indubbio, ma non è stato generato esclusivamente dall'effetto termico delle temperature. Ho notato un calo fisiologico che avevo visto indipendentemente dal caldo, circa 15-20% se confrontato agli ultimi tre anni. Considera che la pianta si regola su vari fattori, è straordinaria nell'adattarsi alla stagione in corso e a dosare la forza produttiva sulle riserve da lei costituite; su quanto ha già dato regola quanto darà. Non è solo un fattore climatologico, ma anche fisiologico. Avevo già notato un calo delle infiorescenze, ed erano anche più piccole. Chi è andato in vigna non può non essersene accorto. Io e miei collaboratori avevamo già verificato la diminuzione di prodotto. Certo, se alla situazione preesistente aggiungiamo lo stress termico, allora il calo è più evidente. Ma, attenzione, è una combinazione di fattori.

**D. Quindi siccità, stress termico e condizione fisiologica concorrono a un calo di produzione. E la qualità?**

R. Ecco, anche sulla siccità avrei qualcosa da dire. Ho sentito molti parlare di questo aspetto di questa annata. Noi sappiamo che è una situazione che ha investito tutta l'Italia. Ho sentito proprio adesso Cotarella, Presidente di Assoenologi, drammatizzando la situazione e salvando solo l'Etna; sicuramente ha una visione d'insieme chiara. Ma per quanto da me riscontrato proprio il Sud, che sembrerebbe essere più esposto, invece sta dimostrando di avere un'ottima qualità. Per la mia azienda, non vorrei parlare troppo presto, infatti mi riservo ancora un po' di tempo, non vedo nessun dramma. E, secondo me, i vini di alcune aziende raggiungeranno comunque l'eccellenza. La qualità c'è!

**D. Questo è l'anno dell'enologo o dell'agronomo?**

R. Questo è l'anno del sapere. Colui che conosce le regole del gioco, viticoltore, vignaiolo, enologo o agronomo che sia, sa come condurre il proprio vigneto e come produrre. Chi è stato accorto ha capito da tanti dettagli che quest'anno bisognava dedicare più tempo al vigneto. Questo è un anno che suggerisce i luoghi della buona vigna. Lì dove storicamente c'erano le vigne, da sempre, si è fatto bene, nonostante tutti gli stress di cui abbiamo parlato.

**D. Quali ritieni siano le zone migliori in Sicilia?**

R. Generalizzare non si può, dipende dalle condizioni pedo e microclimatiche dei singoli vigneti. Tuttavia posso dire che quelli sul mare, o nelle aree costiere, hanno beneficiato di condizioni climatiche più benevole e mitigate. Nel centro isola, nelle zone interne quindi, ho notato aree con stress da temperatura. Ma lì il problema non è stato il caldo in sé, ma il suo perdurare.

**D. Bianchi o rossi?**

R. Entrambi sono in buona forma. Ripeto, calo di produzione e buona qualità. Alcuni bianchi saranno straordinari, ad esempio il Grillo ha dato degli ottimi risultati. Maturità e buon grado acidico.

