



Vendemmia al via in Veneto Il Prosecco rivede la crescita

In aumento resa in vigneto ed export. Quadro più difficile nel Veronese

VENEZIA La vendemmia veneta è ufficialmente iniziata. Da ieri sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene si raccolgono i grappoli d'uva. A dir la verità, con Pinot e Chardonnay per base spumante i lavori erano iniziati già un paio di settimane fa, e per i rossi veronesi si dovrà attendere ancora almeno una settimana. Ma di fatto la stagione dell'uva entra nel vivo.

Per l'avvio della vendemmia, c'è un generale anticipo di circa 3-5 giorni: il Merlot sarà colto dal 12 settembre, la Corvina dal 18, la Garganega dal 25. Ovunque, si muove l'esercito delle migliaia di vendemmiatori, cinquemila solo nell'area del Prosecco. La recente stima di Veneto Agricoltura è che, considerando l'entrata in produzione di nuove superfici vitate, la produzione complessiva di uva raccolta in Veneto dovrebbe attestarsi tra 13,3 e 14,2 milioni di quintali, una variazione compresa tra -2% e +4% rispetto al 2023. Ricordiamo che la superficie vitata in produzione nel Veneto nel 2023 era di 93.100 ettari, per una produzione totale di circa 13,7 milioni di quintali. «Le alte temperature persi-

stenti richiedono di rimodulare anche gli orari delle vendemmie sempre più anticipati al mattino», spiega Stefano Bottega, presidente del gruppo vinicolo di Confindustria Veneto Est. «Dobbiamo elaborare strategie mirate per garantire produzione e qualità».

In provincia di Treviso ci si attende un incremento della produzione di Glera (+20%) per l'entrata in produzione dei nuovi impianti giovani. La Docg di Conegliano e Valdobbiadene prevede una resa «in linea col disciplinare», ossia poco più di un milione di quintali. Sommando anche la Docg di Asolo, si tratta di oltre 735 milioni di bottiglie (dati vendemmia 2023) per un valore complessivo di 3,6 miliardi di euro e una quota di export del 42,2%, con un trend che ha visto crescere il Prosecco tra il 2018 e il 2023 del 29,9%, contro un calo del 30,1% del vino italiano in generale. Anche i primi dati del 2024 hanno evidenziato una crescita ulteriore delle vendite all'estero del 7,7%.

Ieri peraltro è stata diffusa l'analisi, realizzata da Nomisma, che vede il mercato del vino, complessivamente, con

un segno negativo. Fa eccezione (ancora una volta) il Prosecco: l'export è ancora in crescita con un +12% a valore nel cumulo dei primi cinque mesi dell'anno.

Molte aziende in questo periodo stanno anche organizzando eventi per festeggiare la vendemmia. Storica è ad esempio la «Vendemmia Solidale» della cantina Le Manzane di San Pietro di Feletto (nel Trevigiano). Quasi 550 persone hanno partecipato alla raccolta manuale dell'uva per «C'è Da Fare Ets», l'onlus dell'attore genovese Paolo Kessiglu, presente all'evento. C'era anche il governatore Luca Zaia: «Depurato da tutto il tema delle avversità atmosferiche - ha detto - questo è stato un anno storico: è la vendemmia che andremo ad omologare come la vendemmia del secolo, di sicuro avremo un prodotto di altissima qualità».

Spostando il focus sul Veronese, gli sbalzi termici di fine aprile hanno compromesso la produzione in molti vigneti di fondovalle e in diversi areali di pianura; le piogge primaverili e i problemi fito-sanitari hanno inciso negativamente per

le varietà di uve a bacca bianca: si prevedono cali produttivi nell'ordine del 10-20%. Nel caso dei rossi, le alte temperature rischiano di complicare la raccolta, considerato anche che poi gli acini devono appassire nelle cassette per poi diventare Amarone. In Valpolicella si ragiona su questo tema da almeno una decina d'anni: la soglia dei 33-34 gradi, d'estate, danneggia le uve. Per questo ormai il 75% dei vigneti sono ormai piantati a pergola.

Anche nel Veronese, vendemmia significa grandi eventi. Molto atteso è quello di Masi: il 14 settembre la Masi Tenuta Canova, a Lazise, sul Garda, aprirà le porte agli appassionati che desiderano vivere in prima persona l'esperienza della vendemmia, condividendola con agronomi ed enologi del gruppo. Dice Sandro Boscaini, presidente di Masi: «Per i vini d'appassimento e l'Amarone, ai quali Masi dedica una particolare competente cura, ci attendiamo in Valpolicella Classica una buona vendemmia anche se non abbondante».

Mauro Pigozzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Oro rosso Una fase della vendemmia tra i vigneti veneti. Per i rossi veronesi la stagione rischia di rivelarsi complicata

A Treviso
Atteso un +20% di Glera con i nuovi impianti
Vendite estere +12%

A Verona
Pesano gli sbalzi termici primaverili sui raccolti in vista
cali del 10-20%