

Vendemmie/1

IL VINO DEL CHIARO DI LUNA



Napa Valley, in California: fari montati su un trattore illuminano la raccolta delle uve nel Domaine Carneros, di proprietà del gruppo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

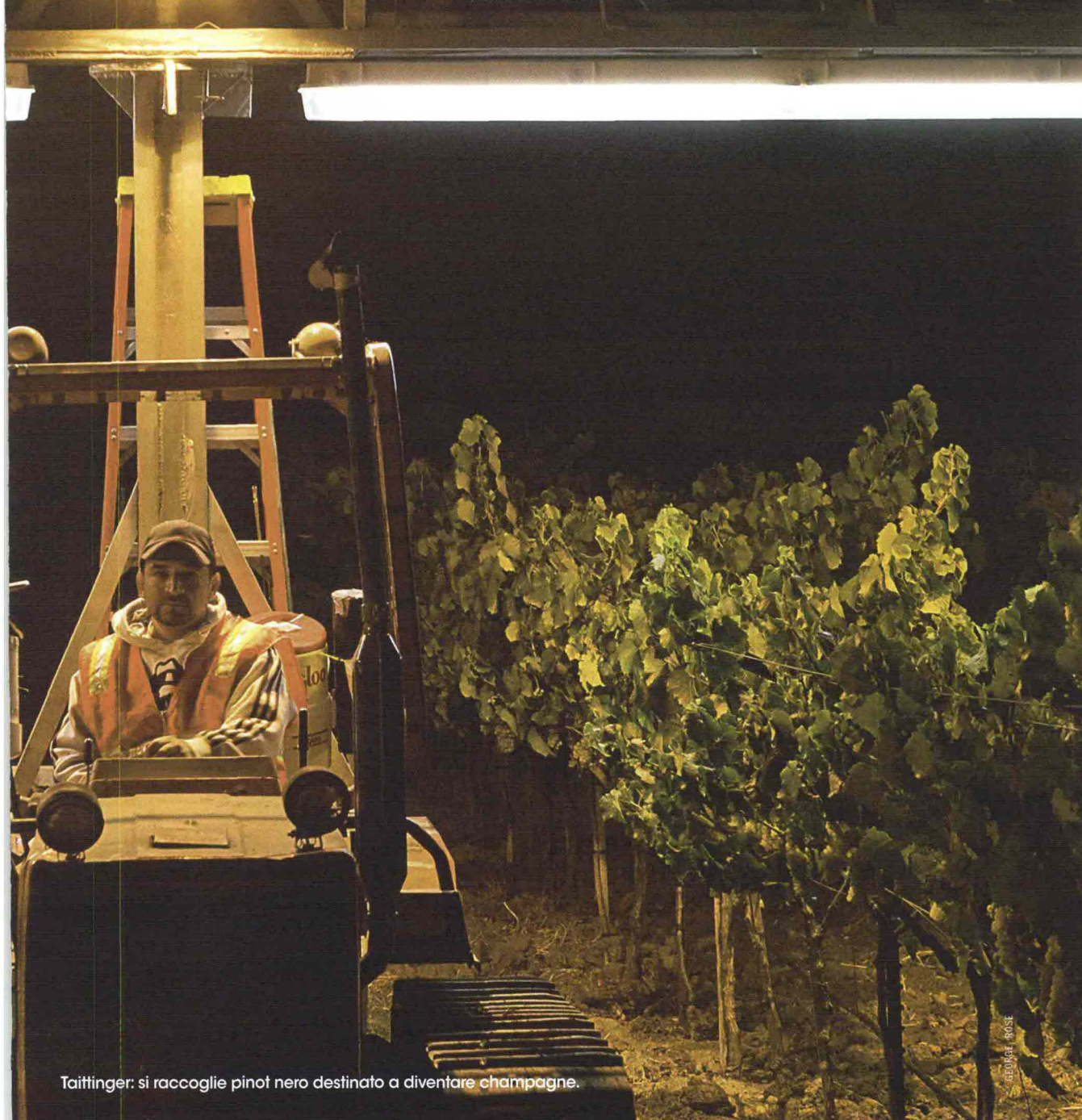
054038

www.ecostampa.it

MERIDIANI 133

*Prima in California, in Australia e in Francia.
Da qualche anno anche da noi. La vendemmia notturna
è un'attrazione turistica, ma soprattutto una tecnica
per ottenere uve migliori*

a cura di Niccolò Piccoli



Taiffinger: si raccoglie pinot nero destinato a diventare champagne.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

C

hi si
**avventura nelle contrade
della Sicilia sud-occidentale,
in una notte di mezzo**

agosto, e si trova a passare dalle parti della tenuta vinicola **Donnafugata**, nel territorio comunale di Contessa Entellina, può assistere a uno spettacolo insolito: poco prima della mezzanotte di una data che varia di anno in anno, un trattore, sul quale è montato un gruppo elettrogeno che alimenta una serie di lampade, incomincia a muoversi nella vigna. Il bagliore dei fanali inonda di luce i filari e, fra questi, i vendemmiatori raccolgono i grappoli nel silenzio della notte isolana.

La vendemmia notturna che, nella fantasia di un profano può evocare antichi riti bacchici, è in realtà una rivoluzione tecnica (e di costume) introdotta per la prima volta, quantomeno in Italia, proprio in queste terre. All'estero infatti la vendemmia al chiaro di luna era già praticata in Australia, in Nuova Zelanda e in California. Il possedimento vinicolo di **Donnafugata**, che nel 2013 festeggerà il proprio trentennale, appartiene alla famiglia di Giacomo Rallo, discendente di una dinastia di viticoltori che, da oltre centocinquanta anni, produce vini in Sicilia. Il nome **Donnafugata**, ossia "donna in fuga", coniuga storia e letteratura. La fuga è quella della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone, che ai primi dell'Ottocento scappò da Napoli per l'arrivo delle truppe



È l'alba e la raccolta notturna sta per terminare a Vasse Felix, una delle più antiche proprietà vinicole nella zona di Margaret River, nello stato di Western Australia.



Vendemmia notturna nel Clos Triguedina (regione vinicola di Cahors, in Francia) di

napoleoniche e si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti della famiglia Rallo. Fu lo scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel romanzo *Il Gattopardo*, a indicare con il nome di **Donnafugata** quei possedimenti di campagna del principe di Salina che accolsero la sovrana. La vicenda è ricordata dal marchio dell'azienda, una testa di donna con i capelli al vento, che appare su ogni etichetta. «La vendemmia notturna è diventata, anno dopo anno, una tecnica di riferimento per preservare la qualità del corredo aromatico delle uve», conferma Giacomo Rallo. «È una tecnica che riduce al minimo il rischio

di microfermentazioni che le elevate temperature diurne della Sicilia, in agosto, potrebbero innescare se si raccogliesse di giorno, compromettendo quindi l'integrità dello chardonnay». Di notte, nell'agro di Contessa Entellina le temperature sono nettamente più fresche, i grappoli giungono perfetti in cantina, pronti per essere raffreddati e pigiati sofficemente. Ma oltre a tenere sotto controllo il livello qualitativo dei grappoli, con la vendemmia notturna si ottengono altri vantaggi: il lavoro dei raccoglitori è meno faticoso e si risparmia energia nella fase di abbattimento delle temperature delle uve,

prima della pigiatura. Roberto Zironi, docente di Enologia dell'università di Udine, ricorda: «Una volta la vendemmia finiva con le castagne, adesso si comincia in estate».

Da qualche anno, però, le vendemmie di questo tipo si sono moltiplicate, non solo nelle regioni meridionali ma in ogni parte d'Italia. Si effettuano, per esempio, nella prima decade di settembre nelle celebri Cantine Ferrari di Ravina di Trento e a cavallo fra settembre e ottobre a Colognola ai Colli (Verona), dove una nuova linea di soave è nata proprio in seguito a una raccolta notturna.



proprietà della famiglia Baldès dal 1830. Nascono così i Vins de Lune (i vini della luna): un secco, un rosé e un abboccato.

Ha spiegato Agostino Vicentini, viticoltore e vinificatore locale: «La vendemmia al chiaro di luna permette una maggiore valorizzazione degli aromi dell'uva garganega, particolarmente sviluppati in presenza di escursione termica».

Si è cominciato a vendemmiare di notte nelle Marche, dove per la prima volta nel 2011 è nato il Vino dell'Imperatore, un'etichetta di verdicchio dei castelli di Jesi prodotto con le uve – raccolte appunto in notturna – del vigneto Tassanare, comune di Rosora, azienda agricola Monte Schiavo. E nel settembre 2010, a Sorbara di Bomporto (Modena) è nato il "lambrusco di notte", cioè un vino prodotto integralmente con grappoli staccati dopo l'imbrunire. In questo modo, ha confermato Carlo Piccinini, presidente della Cantina di Sorbara, «si riduce lo stress termico, si evitano microfermentazioni e restano inalterati aromi e profumi dell'uva». Il 22 agosto 2011 è iniziata in Umbria, e per la prima volta totalmente in notturna, la vendemmia della cantina dei Conti Faina a Collelungo, fra Todi e Perugia. «Si comincia verso l'una, per sfruttare le ore più fresche dell'intera giornata», ha spiegato l'enologo Maurilio Chioccia. «E in questo modo gli acini subiscono un minor trauma, anche rispetto all'abbattimento di temperatura che si effettua poi in cantina». Nel Lazio si vendemmiano di notte le uve chardonnay di Lanuvio, l'autoctono rosso cesanese a Rieti, i vitigni a bacca bianca di Velletri.

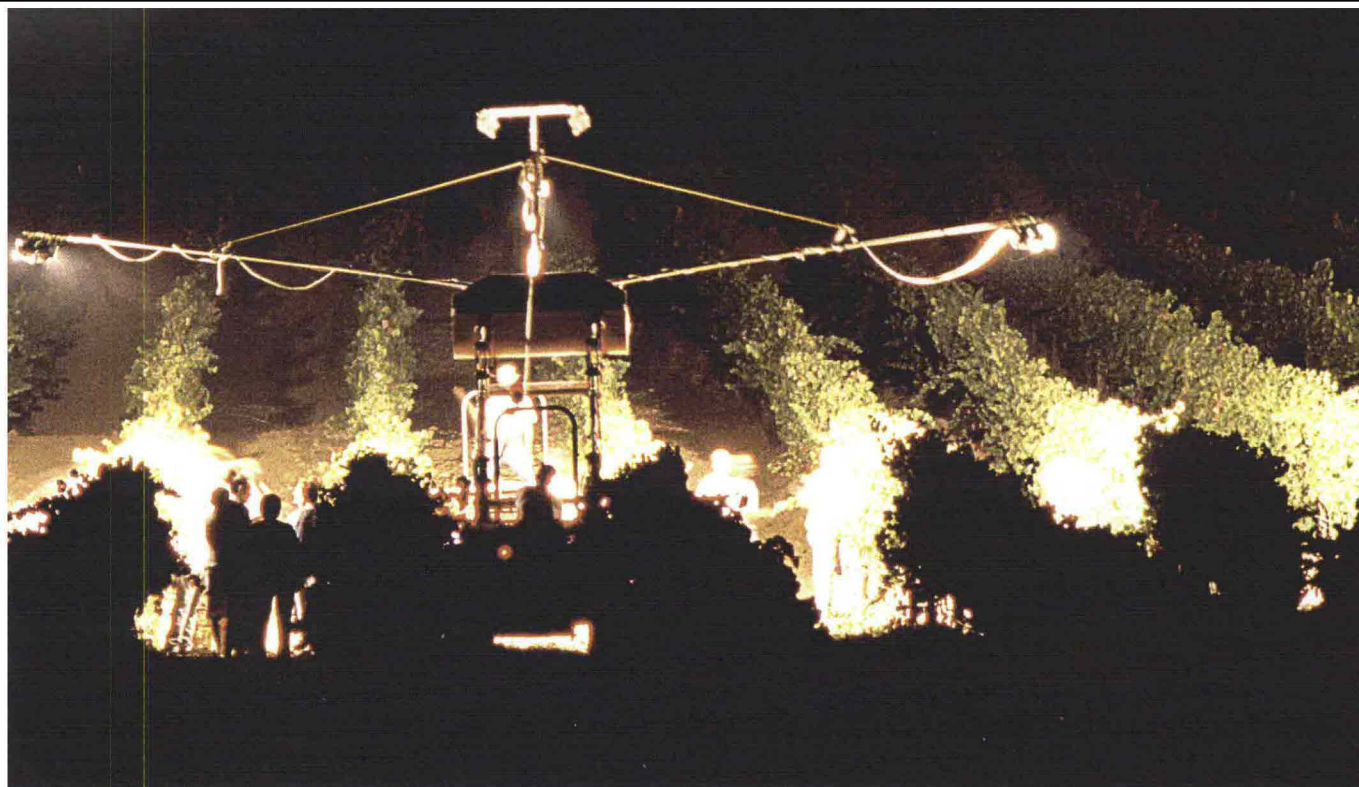
Ormai da tempo a Ischia, l'ultima settimana d'agosto, i vigneti a terrazze della cantina di Pietratorcia sembrano



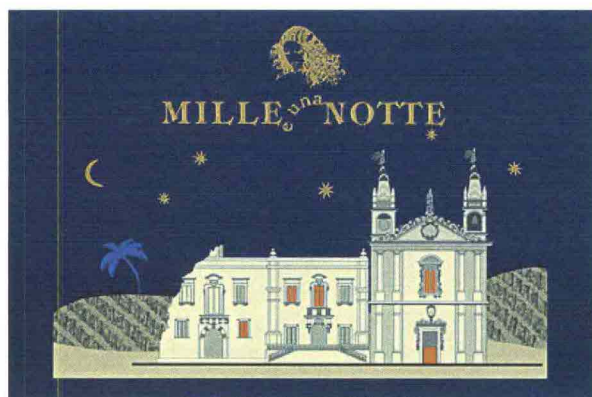
Vendemmia nei possedimenti di **Donnafugata**, a Contessa Entellina, Palermo.



Mondanità nelle vigne siciliane: Claudia Cardinale e l'imprenditrice Josè Rallo.



Per la prima volta si è svolta nel 1998. Nel 2012 è stato possibile seguirla in diretta su Facebook e Twitter.



Il logo di **Donnafugata** e, a destra, la raccolta nell'azienda Terra dei Re, a Rionero in Vulture (Basilicata).

riempirsi di lucciole: sono invece i vendemmiatori che, con caschetto da minatore e relativa torcia, si muovono nei vigneti di Cuotto e Chignole per riempire le cassette di uva. Qui l'esposizione dei filari e il calore dei muri a secco costringerebbero di giorno a lavorare a temperature superiori ai 40 gradi. Invece le brezze di mare durante la notte portano, specialmente nelle ore precedenti l'alba, a una riduzione anche di 15 gradi. L'ideale per una vendemmia di qualità.

Di fatto, più si scende verso sud, più le condizioni per questi riti al chiaro di luna sono favorevoli. A Rionero in Vulture (Potenza), dove vitigno principe è l'aglianico, la vendemmia notturna dell'azienda Terra dei Re produce eventi culturali (comprese tesi di laurea e rappresentazioni teatrali in mezzo ai filari) e un vino denominato, appunto, Nocte. Si vendemmiano al buio il nerello mascalese a Piedimonte Etneo (Catania) e lo chardonnay a Menfi (Agrigento). Ma qui la cantina Settesoli, una delle

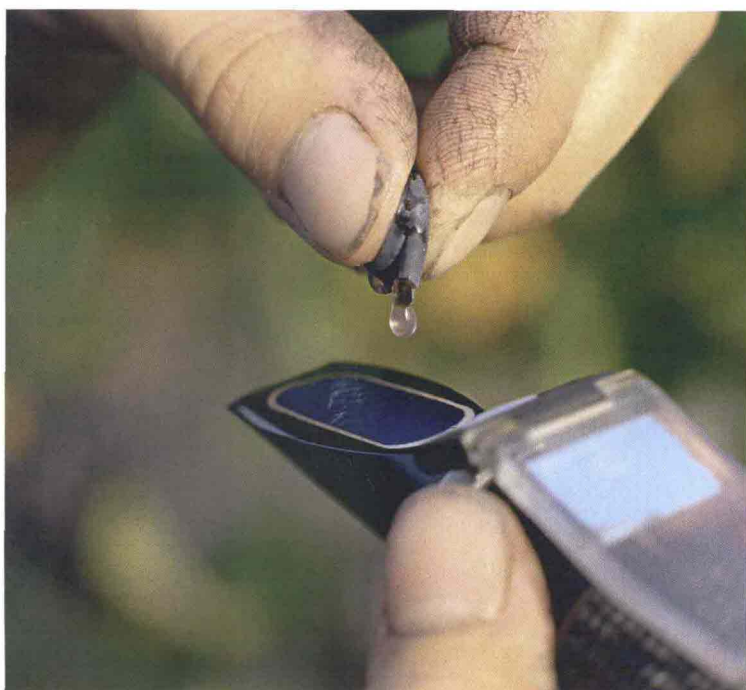
più grandi d'Italia (2.300 viticoltori associati, 6mila ettari di vigneto lavorati come se fossero un'unica proprietà), ha fatto un passo più avanti. Nel settembre 2011 ha effettuato la prima vendemmia notturna meccanizzata: 40 macchine dotate di fari e telecamere si sono mosse autonomamente fra le vigne. A guidarle era un software installato su ognuna, collegata a un sistema Gps che ne consentiva la geolocalizzazione e il controllo operativo. La prima vendemmia notturna via satellite!

L Vendemmie/2

A MANO O A MACCHINA

Dipende dal terreno, dal vino che si vuole ottenere, da quanto si può spendere. Le possibilità comunque sono molte

di Nanni Ruschena



Un rifrattometro impiegato per controllare la concentrazione di zucchero nel succo di un acino e determinare il momento della vendemmia.

Quando si vendemmia? Da sempre fra settembre e ottobre. E allora non fu difficile per la commissione di astronomi, fisici e matematici incaricati, dopo la Rivoluzione francese del 1789, di stabilire un nuovo calendario – con meno santi e più riferimenti scientifici, naturalistici e laici – definire il primo mese dell'anno dei nuovi tempi: Vendemmiaio, con inizio fra il 22-24 di settembre e

termine fra il 21-23 di ottobre. Era il nuovo Calendario repubblicano (o rivoluzionario) francese entrato in vigore nel 1793, anche se destinato a non durare a lungo. Il nome di quel mese di settembre-ottobre fu inventato probabilmente da Fabre d'Églantine, poeta e letterato, destinato anch'egli a non durare molto: venne infatti ghigliottinato insieme con Georges-Jacques Danton nel 1794. Si sa, la rivoluzione divora i propri figli...

Vendemmia (in francese *vendange*, in inglese *vintage*) viene dal latino *vindemia*, cioè *vinum*

demere: togliere l'uva. E infatti anche in italiano, quando si parla di uve da tavola, non si parla di vendemmia ma di "raccolta".

E dunque, quando si vendemmia?

Dipende da molti fattori. Anzitutto le condizioni climatiche: più le vigne si trovano in territori settentrionali, più tardi matura l'uva. E comunque sui versanti esposti a meridione l'uva matura prima rispetto a quella rivolta a settentrione. Ugualmente, matura prima l'uva impiantata ad alta quota. Anche l'incremento globale delle temperature ha un ruolo: nel 2011 in Franciacorta si è iniziato a vendemmia a metà agosto, periodo nel quale di solito si vendemmia solo in Sicilia. Altri fattori da considerare sono il tipo d'uva (quella a bacca bianca in genere matura prima) e le caratteristiche del vino che si vuole ottenere (cioè grado alcolico elevato, componenti aromatici più evidenti, e così via).

Come si vendemmia?

O meglio, come si raccolgono le uve? Tradizionalmente si faceva a mano, grappolo per grappolo. Oggi si fa ancora così per i vini di elevata qualità e gli spumanti di metodo classico (*l'ex champenoise*), che richiedono uva priva di difetti. Altrimenti si ricorre alla vendemmia meccanizzata, che ha costi più ridotti pur essendo ancora poco diffusa: oggi in Italia le superfici



Due vendemmiatrici semoventi a "scuotimento verticale" al lavoro a Tezze di Piave. La raccolta avviene staccando gli acini dai peduncoli.

vendemmiate a macchina sono circa il 12 per cento. Una vendemmia manuale costa, comunque, almeno il doppio rispetto a una vendemmia meccanica.

Come avviene la raccolta meccanica?

Si effettua grazie a macchine dette "vendemmiatrici", che possono essere trainate da un trattore o essere autonome e semoventi. Le macchine trainate costano meno (55-85mila euro) rispetto a quelle semoventi (130-170mila euro), ma queste

ultime sono molto più veloci. Mentre una vendemmiatrice trainata opera al massimo a 2,5 chilometri all'ora, la semovente può superare i 6 chilometri all'ora.

Come funzionano le vendemmiatrici?

In due modi, a seconda della struttura del vigneto, visto che il principio di base è lo stesso: lo "scuotimento" del filare e la raccolta di ciò che ne risulta. Così esistono macchine a scuotimento laterale, se si tratta delle vigne classiche che tutti conosciamo, con metodo Guyot (cioè con

tralci che si ramificano dopo essersi arrampicati su supporti verticali), e altre macchine a scuotimento verticale, se si tratta di filari cosiddetti Gdc (*Geneva double curtain*, dove Geneva sta per la città dello Stato di New York dove avvennero le prime sperimentazioni) nei quali i grappoli si concentrano in alto. In sintesi, la prima macchina fa oscillare la pianta di lato, la seconda dal basso verso l'alto. Il risultato comunque è uno solo: non si raccolgono i grappoli, ma soprattutto gli acini o frammenti di grappolo ed è dunque necessario, se si vuole un prodotto finale di qualità, intervenire per eliminare manualmente tutte le imperfezioni, che possono raggiungere anche l'8 per cento del totale.

Esistono pratiche particolari?

Certamente. Ci sono per esempio le cosiddette "vendemmie scalari", che consistono nel raccogliere le uve di una stessa vigna in momenti successivi, a seconda della maturazione dei singoli grappoli. E si effettuano "vendemmie tardive": in questo caso si ritarda l'epoca della vendemmia per aumentare il tenore zuccherino dell'uva e produrre così i cosiddetti vini passiti. Più in generale, a prescindere dai metodi utilizzati, si rispettano sempre alcune regole. Per esempio, non raccogliere l'uva bagnata da pioggia o rugiada (l'acqua può incidere sulla qualità del mosto) né vendemmiare nelle ore più calde della giornata (potrebbe avviarsi una fermentazione indesiderata). L'uva raccolta non deve essere ammucchiata in contenitori troppo grandi (perché gli acini non siano schiacciati prima del dovuto) e deve essere portata in fretta nel luogo di vinificazione (per evitare fermentazioni o macerazioni anticipate).