

Genere di media: stampato
Tipo di: stampa specializzata

Tiratura: 4'772
Uscita: settimanale
Rilascio: in abbonamento

Parola ai lettori

Considerazioni dopo la vendemmia



Dopo il tritico di opinioni iniziato a maggio e concluso a fine agosto, a vendemmia terminata provo a tirare le somme. C'è chi sostiene, non senza alcune valide ragioni, che l'annata viticola si è conclusa meno peggio del previsto.

Mi permetto, se non di dissentire, di fare dei distinguo e puntualizzare.

Per cominciare, in pieno Coronavirus, con la chiusura di quasi tutto, il settore vitivinicolo ha preso misure drastiche: riduzione del 20% della resa al m² e ritiro di 500 g da parte delle cantine. Se queste due misure fossero state mantenute fino alla fine, avremmo avuto una vendemmia 2020 da poco più di 30 mila quintali.

Le cantine sono piene, si ripeteva da più parti. Non so se ciò corrispondesse al vero o se fosse uno degli argomenti forti per far digerire la stangata ai viticoltori (l'altro argomento è stata la chiusura per due mesi).

A distanza di circa due mesi dalla riapertura della ristorazione (11 maggio), le linee hanno cominciato a muoversi. Alla spicciolata, le cantine medio-grosse hanno annunciato ai viticoltori conferenti che avrebbero ritirato 800g al m², con modalità di pagamento diverse da cantina a cantina. A mia conoscenza tre cantine medio-grandi del Sopraceneri non si sono mosse di un grammo (eccetto una piccola tolleranza): la Cantina di Giubiasco, Chiericati e Matasci. Non mi permetterei mai di entrare nel merito delle scelte adottate e seguite da queste tre cantine; mi limito a constatare e a credere che effettivamente hanno giacenze importanti da alcuni anni. Il Coronavirus c'entra ben poco, soprattutto alla luce della straordinaria estate turistica che si prolunga ancora in queste settimane. So che la Cagi ha partecipato, in misura limitata, all'azione di declassamento promossa dalla Confederazione, non so se le altre due hanno fatto qualcosa.

Tra i viticoltori c'è chi ha fatto vendemmia verde, ha cioè tagliato e gettato in terra o nelle benne quintali di uva, il mio amico e io abbiamo sacrificato più di 15 quintali di uva, con tanto di foto nei vigneti e nelle benne, e chi verso la fine di agosto ha trasformato l'uva in succo, per diminuire la resa o per liberare dei certificati. E non pochi viticoltori hanno deciso di vinificare in proprio o di far vinificare la propria uva. È stato difficile trovare cantine disposte a vinificare per terzi perché erano subissate da domande.

Nel Sopraceneri, territorio che conosco abbastanza bene, la ditta Delea ha salvato la vendemmia, intendo i 300 g, a viticoltori che avevano come cantine di riferimento quelle che ho citato prima. E l'uva verrà pagata come DOC, a partire da un prezzo base di 3,65 franchi al chilo.

Da queste semplici verità si possono trarre degli insegnamenti. Il primo, e forse il più importante, è che non bisogna gridare al lupo al lupo, ma, nel limite del possibile, cercare di mantenere la calma. Il secondo è che alcune cantine da anni si trovano con forti giacenze; non tocca a me dire se per colpa di scelte aziendali sbagliate o eccessiva golosità. Il terzo è che il Ticino ha una superficie viticola di circa mille ettari: un francobollo. La produzione è di 6 milioni di bottiglie: poco. Se si considera una popolazione adulta di modesti bevitori di circa 200.000 persone, il calcolo è presto fatto: 33 bottiglie all'anno, una ogni dodici giorni scarsi. Il quarto è che il vino non basta farlo, occorre farlo uscire dalle cantine, farlo conoscere e venderlo; fino a non molti anni fa non erano poche le cantine, piccole, medie e anche grandi, che non avevano un venditore. Il quinto, e tocco un punto dolente, è l'irrisolto problema del costo del vino nella ristorazione: impossibile trovare bottiglie sui 30 franchi. Il sesto, e qui diventa complicatissimo, concerne la valorizzazione, in soldi, dei vigneti collinari, dei pochi che restano. Cantone, viticoltori, produttori devono immaginare una soluzione. Il settimo, ma non ultimo per importanza, è che occorre diversificare le varietà nell'impianto di nuovi vigneti, non più solo Merlot, ma spingere per nuove varietà più resistenti alle malattie (il Cantone può condizionare l'impianto di nuovi ed estesi vigneti alla messa a dimora di queste varietà).

Mi fermo qui, chi vuole può contribuire alla discussione, che deve rimanere aperta perché il futuro è qui davanti, e continuare l'elenco.

Ivano Fontana