

CORTONA DOC: CALDO E SICCIÀ NON PRECLUDONO UNA BUONA ANNATA

written by Rivista di Agraria.org | 25 luglio 2017

Nei vigneti della Cortona Doc lavoro importante per tutelare la qualità dell'annata. Per il Syrah, vitigno principe della Denominazione, vendemmia prevista nei tempi canonici. Gelo prima, caldo torrido e siccità poi, eppure è il lavoro in vigna a non compromettere la qualità del prodotto



Sarà una vendemmia all'insegna del calo delle uve raccolte quella che ci si aspetta nel territorio della Denominazione della Cortona Doc. Presto naturalmente per fare previsioni precisi su quantità e qualità del prodotto finale, ma il Consorzio Vini Cortona ha comunque voluto valutare in anticipo quello che sarà il risultato di un'annata che al momento si presenta con il minimo storico di acqua piovana degli ultimi 50 anni. Da un primo saggio nelle aziende della Doc un dato condiviso è il calo delle quantità, che al momento è calcolato in previsione sul -15% rispetto alla media stagione. Un calo dipeso soprattutto dalle alte temperature e dalla siccità che si stanno registrando tra giugno e luglio, due dei mesi più caldi degli ultimi cinquant'anni. «Nonostante questo sappiamo che i nostri viticoltori stanno applicando in vigna le misure per tutelare la qualità del prodotto finale - spiega il presidente del Consorzio Vini Cortona, Marco Giannoni - e anche le piogge dei giorni scorsi hanno aiutato a una migliore gestione del suolo, tutto ciò a oggi ci fa comunque ben sperare in una annata positiva dal punto di vista della qualità del prodotto finale».

Il punto di vista tecnico. Entrando nei dettagli tecnici, l'annata 2017 ha visto la vegetazione delle viti in anticipo rispetto alla media stagionale con una ottima cacciata e una buona fioritura tuttavia in parte a rischio per la gelata storica di aprile. Il risultato della gelata sono grappoli più spargoli con acini molto più piccoli, soprattutto per quanto riguarda i vitigni a bacca rossa del territorio, Sangiovese e Syrah. Questo comporterà un calo della qualità del raccolto. Il caldo torrido e la siccità storica del mese di giugno e luglio sono stati invece amministrati dai vignaioli della denominazione intanto con una diversa gestione del suolo, attraverso pratiche che hanno migliorato il livello di umidità del terreno. Dall'altro con la gestione della spalliera che ha visto potature meno importanti, lasciando il verde a copertura del grappolo e senza l'eliminazione totale di femmine. Per quanto riguarda i tempi tecnici di vendemmia non si prevedono grandi anticipi dal momento che le alte temperature hanno comunque contribuito alla parziale chiusura degli stomi e quindi a una sorta di blocco del metabolismo che invece sta riprendendo in questi giorni con una invaiatura di buon livello. Il caldo comporterà un leggero aumento della gradazione delle uve, con un grado baba in media più alto di 2 o 3 punti rispetto alla media stagionale degli altri anni.

Vendemmia a Cortona vuol dire anche impiego. Sono centinaia infatti gli avventizi, soprattutto studenti e giovani, che in questi giorni stanno contribuendo al lavoro delle aziende. Il vino a Cortona rappresenta infatti sempre di più un importante indotto economico. Dalla creazione della Doc Cortona le aziende si sono moltiplicate di anno in anno e il settore ha richiamato numerosi investimenti. Attualmente vengono prodotte in media circa 700 mila bottiglie all'anno, mentre il valore economico, con un fatturato medio che supera i 3 milioni di euro. Oltre 500 sono gli addetti ai lavori coinvolti, senza contare l'indotto (tra turismo e aziende artigiane) che rappresenta per questo borgo toscano. A livello di mercati nel 2016 la bilancia è protesa verso l'estero per il 70% circa. Usa, Nord Europa sono i principali mercati, ma sono in crescita il Canada, Brasile, Cina e Giappone. La restante fetta percentuale va in Italia, Toscana, Lombardia e Lazio in particolare.



Fonte: Consorzio Cortona Vini
24/07/2017