

BENE VERMENTINO E PIGATO

Vendemmia, il caldo record ha fatto soffrire le uve Rossese

«Parassiti favoriti dall'umidità e dalla scarsa escursione termica notturna»
Soddisfacente la quantità di grappoli. Si parte la prima settimana di settembre



Un vigneto di vermentino a Bastia di Albenga

FOTO FASANO

Luca Rebagliati / ALBENGA

Viti cariche di grappoli al via della vendemmia, ma il troppo caldo e l'umidità delle ultime settimane hanno decimato il Rossese e terranno tutti col fiato sospeso fino a quando l'ultimo acino sarà in cantina. Il sole estivo e la pioggia che fin dalla primavera si è ricordata dei nostri vigneti un po' più del 2017 certamente hanno favorito lo sviluppo di piante e frutti, al punto di far prevedere una vendemmia che a livello quantitativo dovrebbe tornare ad avvicinare le medie annuali

dopo la "carestia" dello scorso anno.

«Quella dello scorso anno, a causa della siccità, fu una delle più scarse della storia in fatto di quantità, anche se la qualità fu elevata, con un'eccezionale gradazione – afferma Massimo Enrico, presidente della Cooperativa Viticoltori Ingauini -. Stavolta non avremo la vendemmia anticipata come lo scorso anno, visto che inizieremo nelle località costiere la prima settimana di settembre, ma si prevedono quantitativi decisamente più interessanti rispetto allo scorso anno».



Un momento della vendemmia

La Doc prevede produzioni fino a 110 quintali per ettaro per Pigato e Vermentino, che scendono a 95 per le varietà superiori e per i rossi.

«Lo scorso anno solo chi aveva vigneti di nuovo impianto e dotati di irrigazione di soccorso si è avvicinato a quei livelli produttivi, ma gli impianti più datati e non irrigati hanno prodotto molto meno, direi che mediamente c'è stata una minore produzione del 30 per cento. Quest'anno dovremmo arrivarci decisamente più vicino». Anche le gradazioni sembrano interessanti (anche se su questo fronte sono spesso determinanti gli ultimissimi giorni), ma non è tutto oro quello che luccica, perché il gran caldo estivo non ha portato solo effetti positivi.

«Purtroppo la mancanza di escursione termica notturna, unita ad una maggiore umidità, ha consentito lo sviluppo di funghi e parassiti, che hanno provocato gravi danni alle viti – spiega Miro Mastroianni (Cascina Feipu dei Massaretti e presidente Cia) -. A far maturare i frutti è il sole, non il caldo, e le temperature ideali sarebbero tra i 25 e i 27 gradi, invece abbiamo avuto molte giornate ben sopra i 30 e soprattutto delle notti con 29 gradi. Purtroppo questo ha comportato la necessità di eliminare molti grappoli, facendo una sorta di vendemmia selettiva, e in qualche caso neppure questo ha evitato la perdita delle piante, soprattutto di Rossese».

Difficile dire se si supererà e di quanto la soglia dei 2 milioni di bottiglie, e come sempre accade in questa stagione, i vignaioli scrutano l'orizzonte, nella speranza che il clima di questi giorni aiuti più i frutti che i loro parassiti. Ma i problemi non finiscono qui, perché se l'attacco di tassi e fagiani ai prelibati grappoli è da sempre un tributo versato annualmente dai viticoltori occorre mettere in conto anche daini e cinghiali. —



Marjanita, la granita alla canapa davanti al premio vinto

Laboratorio porterà l'originale produzione al Salone della Canapa a Milano

Alassio ora lancia la Marjanita, granita alla Cannabis

LA NOVITÀ

Stefano Franchi / ALASSIO

Sarà la granita alla Cannabis, studiata e creata in un laboratorio di Alassio, la novità del Salone Internazionale della Canapa in programma a Milano dal 28 al 30 settembre. Dopo aver proposto con successo il gelato alla canapa, dalla Baia del Sole arriva ora la Marjanita. «La creazione di una granita così particolare è stata una sfida ostica e piena di insidie – spiega Aldo De Michelis, titolare di Perlecò, gelateria e laboratorio creativo artigianale di Alassio – Mentre la creazione del gelato è stata relativamente semplice, un sapiente dosaggio di panna e latte aiuta ad equilibrare il gusto particolare e pungente della canapa, con la granita il lavoro di ricerca e sviluppo è stato più lungo e complesso. Da una prima intuizione abbiamo proseguito alternando assaggi e modificando il dosaggio degli ingredienti. Alla fine siamo arrivati ad un prodotto che definirei soddisfacente». Ed ora si avvicina la vetrina più importante,

il Salone Internazionale della Canapa di Milano. «Andremo a prendere parte ad un evento importantissimo, alla presenza di operatori internazionali provenienti da tutti i continenti – sottolinea il "creativo" di Alassio – In questo evento che durerà tre giorni, si parlerà a tutto tondo della Canapa, dalle caratteristiche tecniche alla produzione passando anche per l'alimentazione. All'interno del Salone Internazionale noi presenteremo il nostro ultimo prodotto, la Marjanita ovvero la granita alla canapa». Con quali prospettive? «Speriamo di ottenere con la granita i medesimi riscontri ottenuti negli anni addietro quando siamo stati premiati, come miglior prodotto, sia per i canapaci che per il gelato» chiosa Aldo De Michelis. E' ipotizzabile quindi, in futuro trovare la Marjanita, la granita creata ad Alassio, in una gelateria degli Stati Uniti o dell'Australia? «Il nostro obiettivo è anche questo. Anche se la nostra sperimentazione ha ovviamente una connotazione commerciale, culturale e sociale, vorremmo che la granita ottenesse lo stesso risultato di altri prodotti creati». —

I PIU' GRANDI EROI DEI MITI GRECI

Un nuovo imperdibile appuntamento con la mitologia. Una raccolta di fantastiche avventure corredate dalle schede dei personaggi mitologici.

DAL 9 AL 30 AGOSTO A 8,90€ IN PIU'

IL SECOLO XIX