

# La vendemmia 2023 letta dai protagonisti di The Wine Net

scritto da Claudia Meo | 29 Novembre 2023



The Wine Net è la rete tra cooperative che presidia comparti geografici di grande interesse per il vino italiano, e copre geograficamente il Nord Italia, il Centro e il Sud.

In una stagione agronomica come quella che si è appena conclusa, **l'osservatorio che The Wine Net ci può fornire è assolutamente prezioso e unico**, dal momento che ci permette di percepire gli impatti climatici sull'intera penisola e di cogliere, dalla voce dei suoi protagonisti, gli accorgimenti tecnici e strategici che è possibile mettere in campo in una congiuntura climatica eccezionale.

Il messaggio che ne emerge forte e chiaro è **che il mondo cooperativo può esprimere un grande valore aggiunto, potendo contare su estensioni di terreno importanti ma anche molto**

**parcellizzate, bilanciando gli effetti più macroscopici** di un clima che ci ha abituato ad incredibili eccessi, anche di segno opposto, nell'arco di una stessa stagione.

**CVA Canicattì** ha fronteggiato una stagione caratterizzata da forte siccità nei mesi estivi, garantendo ai propri soci un'assistenza tecnica continuativa e una presenza costante sul territorio da parte dei propri agronomi, dalla fine della potatura fino alla vendemmia. La mano dell'uomo è, in contesti simili, essenziale per garantire l'arrivo in cantina di uve di ottima qualità; molta attenzione nei diradamenti, oculatezza nell'irrigazione e gestione mirata dei trattamenti: questi i suggerimenti che la cooperativa ha veicolato ai propri soci. Le piante hanno mediamente prodotto acini più piccoli; circostanza che, se dal lato della quantità fa registrare uno score di segno negativo rispetto alla norma, garantisce un'ottima concentrazione di polifenoli, soprattutto per i rossi, che stanno già esprimendo in cantina una qualità eccezionale.

In territorio campano **La Guardiense** si prepara quest'anno ad una stagione di eccellenza anche per i rossi, laddove i bianchi, per tradizione e vocazione, esprimono sempre una qualità molto elevata. Il lavoro manuale in campo è stato essenziale, per mantenere il giusto grado di inerbimento del suolo, e in pianta per limitare cimature e sfogliature, comunque necessarie per garantire l'arieggiamento dei frutti, ai soli lati meno esposti al sole. Un accurato lavoro di cantina, dilazionato nel tempo e volto a preservare la qualità delle uve, ha contribuito a mantenere un prodotto di grande qualità. Il gap di quantità richiederà una selezione mirata, per continuare a soddisfare il proprio mercato di riferimento e per garantire la possibilità di testare nuova clientela interessante.

La Maremma è stata interessata da consistente grandine nel mese di maggio, piogge estreme a giugno e caldo insistente nel mese di agosto. **Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano** ha

potuto contare sul sistema di supporto decisionale SOS Wine, basato sui dati raccolti da sette centraline posizionate nei vigneti, che raccolgono dati, li combinano con le previsioni meteo e con il modello di fase fenologica della vite, fornendo ai soci indicazioni e alert che permettono di limitare i trattamenti e pianificarli nel momento più indicato; una squadra di agronomi che visita costantemente i territori della cooperativa completa il modello di monitoraggio e assistenza ai soci. Con una riduzione del solo 3% dei quantitativi prodotti e una buona concentrazione di aromi, l'annata può consuntivarsi in modo molto positivo, con Vermentino, Sangiovese e Ciliegiolo che hanno espresso i migliori risultati.

**Cantina Colli del Soligo** rendiconta un'annata in cui, rispetto all'anno precedente, non si evidenziano importanti perdite, anzi si registra un aumento dell'uva raccolta di circa il 10%. Gli effetti meteorologici più importanti sono stati dovuti ad una grandinata di fine luglio che ha creato qualche problema nelle aree precollinari, limitando però i danni nella zona collinare. L'evento grandigeno ha provocato in tutto il territorio sia lo slittamento temporale della vendemmia di circa due settimane rispetto alla media, che una diminuzione del grado zuccherino fortunatamente ben gestito dai consorzi di tutela. Le viti si sono mantenute molto cariche d'uva e l'acidità è rimasta ad un ottimo livello: sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo quindi la vendemmia 2023 non è da annoverarsi tra quelle problematiche nel territorio di Pieve di Soligo. Il vino è attualmente in vasca ed evidenzia profumi interessanti; l'acidità lascia immaginare anche una buona longevità del prodotto, con sentori di frutta fresca che si preannunciano delicati e duraturi.

Per la grandinata di portata geografica molto vasta ma differenziata, come quella che ha colpito ampia parte del Piemonte all'inizio di luglio, **Pertinace** osserva che essere una realtà cooperativa ha sensibilmente aiutato a contenere i

danni: i soci sono stati diversamente colpiti, e qualcuno ne è rimasto indenne. La grandinata ha comportato indubbiamente un calo quantitativo e ha reso necessaria una selezione accurata delle uve; la cantina ha optato per l'investimento in una nuova pigiatrice in grado di operare maggiore selezione, grazie a uno speciale tappeto selezionatore. Alla svinatura il prodotto si è mostrato di buona qualità e, seppure con gradazioni non altissime, la vendemmia si mantiene in una normale logica di alternanza, rispetto a precedenti periodi in cui si è assistito ad annate sostanzialmente tutte allineate.

L'Abruzzo è stato interessato da fenomeni davvero estremi, con concentrazioni di pioggia che hanno portato in poco tempo un carico idrico che in genere si registra in 8 mesi. Il servizio agronomico che **Cantina Frentana** mette a disposizione dei soci e il sistema di centraline meteo che alimentano una specifica applicazione e una rete dedicata WhatsApp, ha costantemente aggiornato e informato i soci sulle piogge, l'umidità, le temperature, le brine, e ogni altro aspetto rilevante per la salvaguardia delle piante; ma l'uomo non può dominare la natura e, in quest'annata estrema, i cali quantitativi sono notevoli, in linea con la media abruzzese. Il calo produttivo è stato fronteggiato con iniziative importanti sul fronte dei costi di gestione, concentrando la trasformazione delle uve in un solo stabilimento. La qualità attesa è molto elevata in quanto i processi di lavorazione hanno potuto concentrarsi su minori quantitativi di uve: per i bianchi, l'uso di presse soffici e di un'attenta flottazione; per i rossi, un maggior tempo di estrazione, promettono comunque un prodotto di pregio.

Mai come quest'anno, in sintesi, i valori cooperativi di The Wine Net, il grande radicamento sul territorio, lo spirito mutualistico che ispira le strategie aziendali, hanno dato un enorme contributo alle rispettive compagini sociali, **conferendo ai propri soci una grande capacità di resistere agli stress test** che negli ultimi anni sembrano

ormai mettere sempre seriamente alla prova la maggior parte dei territori.

**Sarà ancora più importante il reciproco supporto che le cooperative riunite in Rete sapranno darsi reciprocamente, supportando commercialmente un'annata difficile e promuovendo anche sul fronte internazionale il vino cooperativo e il suo sistema valoriale. Le cantine di The Wine Net si preparano dunque alla prossima stagione commerciale con la consapevolezza di poter contare, per le decisioni più strategiche, su una visibilità molto più ampia di quella aziendale e sul confronto sempre più solidale con gli altri attori della Rete.**