Agricoltura: in Liguria vendemmia in ritardo ma buona

Data: Invalid Date | Autore: Rocco Zaffino



GENOVA, 26 OTTOBRE 2013 -Quest'oggi, sul sito web della Regione Liguria, è stato divulgato il seguente comunicato: Vendemmia in ritardo, ma buona, in Liguria. La conferma arriva dal centro di agrometeorologia applicata dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria che ha sede a Sarzana.

Le uve hanno iniziato a maturare a metà settembre, prima nelle zone rivierasche e poi, a scalare, nelle altre zone; nell'entroterra le uve sono state raccolte nella prima decade di ottobre. Rispetto allo scorso anno le vendemmie si sono svolte con un ritardo di circa due settimane.

L'accumulo zuccherino in generale è stato lento, accompagnato però da una buona tenuta dell'acidità che ha permesso di ottenere mosti equilibrati, premessa fondamentale per ottenere vini di qualità.

Da segnalare in tutte le zone una riduzione quantitativa della produzione stimata attorno al 30%, a causa delle condizioni meteo sfavorevoli avvenute a cavallo della fioritura tra maggio e giugno.

Le aziende vinicole in Liguria sono oltre 1700. Si tratta, nella stragrande maggioranza, di piccoli produttori. La superficie vitata regionale è di 1547 ettari, di cui540 a Doc- Denominazione di origine

controllata di 53 quella dove si producono vini Igt e 954quelli da tavola.

La produzione totale di vino è di oltre centocinquemila ettolitri, pari a una produzione di circa 4 milioni e mezzo di bottiglie.
Il "sistema qualità" della vitivinicoltura ligure si esprime in otto denominazioni di Origine Controllata. Sono: Doc Ormeasco di Pornassio, Doc Rossese di Dolceacqua, Doc Riviera Ligure di Ponente, Doc Val Polcevera, Doc Golfo del Tigullio –Portofino, Doc Colline di Levanto, Doc Cinque Terre, Doc Colli di Luni) e in quattro Indicazioni Geografiche Tipiche (Igt Liguria di Levante, Igt Colline del Genovesato, Igt Colline Savonesi, Igt Terrazze dell'Imperiese).

Tra le uve a bacca bianca il vitigno più diffuso in tutte le quattro province liguri è il Vermentino, seguito dal Pigato e Lumassina per la provincia di Savona, il Bosco e l'Albarola per La Spezia, la Bianchetta e il Moscato per Genova. Tra le uve a bacca nera il Rossese di Dolceacqua, l'Ormeasco, la Granaccia e il Ciliegiolo sono tra i vitigni più rappresentativi. Tra i vini passiti da segnalare il celebre Schiacchetrà delle Cinque Terre.

A questi vitigni "tradizionali" si aggiungono quelli frutto della valorizzazione del patrimonio varietale autoctono ligure curata dall'assessorato all'agricoltura regionale che ha permesso un recupero capillare su tutto il territorio di numerose varietà autoctone minori a bacca bianca e rossa di particolare valore enologico fra cui Ruzzese, Moscatello di Taggia, Barbarossa, Massaretta, Bruciapagliaio, Picabon, Fratepelato , Vermentino nero.E sempre in tema di vendemmia da Genova arriva una curiosità.

Nella scuola dell'Infanzia "La vita è bella" che i bambini e le maestre hanno appena vendemmiato. Raccogliendo i grappoli da un grande tralcio di vite che abbellisce la scuola e crea una rinfrescante ombra d'estate.

L'uva fragola che copiosamente nasce dalla vite, è stata trattata così come è previsto per la fermentazione e il successivo imbottigliamento. La novità è che a vendemmiare sono stati appunto i bambini dell'asilo, seguiti passo dopo passo da Patrizia Farulli, maestra che ha la passione dell'enologia e soprattutto delle attività didattiche "originali": «L'idea è venuta l'anno scorso, quando ci siamo resi conto di quanta uva produce questa bellissima pianta – racconta – ne abbiamo parlato in classe e con i genitori. Poi ci siamo deciso e abbiamo iniziato a lavorare».

La raccolta è andata benissimo, così come la pulizia dell'uva, che come è tradizione è stata poi spremuta nei tini per ottenere il succo da fermentare. Adesso il nettare è stato riposto nei fusti fatti apposta per la fermentazione. «I bambini seguiranno tutta la fase che porterà alla conclusione della fermentazione e al vino, che verrà imbottigliato. Quanto ne verrà? Forse due o tre bottiglie. Ma l'obiettivo non è quello di brindare ma di conoscere la trasformazione della materia da vicino e per esperienza diretta». [MORE]

Notizia segnalata da **Regione Liguria**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/agricoltura-in-liguria-vendemmia-in-ritardo-ma-buona/52111