

Economia

ECONOMIA@ECO.BG.IT
www.ecodibergamo.it/economia/section/

Gli esperti ottimisti: «Buona vendemmia» In attesa dei voucher

L'annata. Il clima ha favorito una buona maturazione. La raccolta anticipa al 20 agosto con le uve spumante. Giorni decisivi per il ripristino del vecchio strumento

ROBERTO VITALI

Sarà una buona vendemmia in Bergamasca, lo dicono gli addetti ai lavori, anche se la ciliegina sulla torta sarebbe poter utilizzare nuovamente i vecchi voucher che agevolerebbero i lavoratori di campagna e per cui è in atto nella aule della politica una sorta di corsa contro il tempo: solo tra qualche giorno si potrà capire se questo strumento potrà essere nuovamente «sdoganato» con il relativo decreto legge, per i lavori in vigna di quest'anno. Anche se il tempo stringe: già a partire dalla seconda decade di agosto comincerà in provincia la raccolta delle uve destinate alla spumantizzazione.

«Un calendario anticipato»

Sergio Cantoni, direttore da 40 anni del Consorzio Tutela Vino Valcalepio, il tecnico che meglio di qualunque altro conosce i vigneti su tutta la fascia collinare bergamasca tra l'Adda e l'Oglio, sintetizza così la situazione: «La maturazione delle uve ha visto nei giorni scorsi l'inviatura dei Pinot grigi, a cui è seguita quella delle altre uve bianche (Chardonnay, Pinot bianco e Manzoni bianco). Si può quindi prevedere l'inizio della vendemmia per l'ultima settimana di agosto, con un leggero anticipo - verso il 20 agosto - per le basi spumante. Come ogni anno è bene considerare che l'ultima fase della matura-

zione è la più importante per le caratteristiche delle uve e quindi dei vini: piccoli spostamenti della temperatura, gli sbalzi della stessa tra giorno e notte possono variare le caratteristiche e anche la data della vendemmia. Possiamo comunque supporre di essere di fronte ad una vendemmia buona e per alcune cultivar molto buona. Penso si possano ottenere vini sapidi e profumati per le uve bianche; con colore superiore alla media e di buona corposità per i rossi Valcalepio». Anche Coldiretti Bergamo prevede una vendemmia positiva: «Il meteo quest'anno è stato clemente e le precipitazioni nella norma hanno garantito il quantitativo d'acqua necessario per un corretto sviluppo della vite».

«Per il Moscato - conclude Cantoni - sembriamo di fronte a una annata con produzioni superiori alla media, per cui in certe vigne sarà bene ritornare a quantitativi consoni, attuando un diradamento dei grappoli verso la fine del mese di luglio, così da ottenere uve adatte all'appassimento e in grado di garantire ai vini le caratteristiche di colore, aroma e struttura tipiche della tipologia».

Resta sul tappeto, come detto, il nodo dei voucher. «Con l'inizio della vendemmia - conferma il direttore di Confagricoltura Bergamo - è facile aspettarsi il picco nella richiesta di manod-

opera agricola. Diventa auspicabile quindi che già questa settimana, in sede di iter di conversione del decreto legge Dignità, dopo i proclami favorevoli di diversi esponenti di governo, i voucher possano essere ripristinati in una forma possibilmente simile a quella con la quale furono sperimentati per la prima volta dieci anni fa, proprio in occasione della vendemmia. Lo strumento introdotto nel 2017 in loro sostituzione (il cosiddetto contratto di prestazione occasionale) non si è infatti rivelato una valida alternativa, a causa di una serie di limitazioni e di un sistema di applicazione complicato che ne hanno ristretto fortemente l'utilizzo».

«Vecchio voucher più flessibile»

Per Marcassoli invece, «i voucher "vecchia maniera" rappresentano una forma di contratto flessibile, che va a soddisfare con rapidità l'esigenza di far svolgere prestazioni meramente occasionali ed accessorie, senza interferire con il sistema del lavoro dipendente che in agricoltura».

Tornando invece alle tempistiche della raccolta, si può prevedere la vendemmia delle uve rosse verso la terza settimana di settembre; per il Merlot e il Moscato di Scanzo verso la fine di settembre-prima settimana di ottobre; la seconda settimana di ottobre per il Cabernet.

E anche in Valtellina bergamasca si fa onore con i vigneti a terrazza

Tenuta Scerscé, in Valtellina, nasce come percorso naturale di una giovane donna bergamasca, Cristina Scarpellini, che ha compiuto un appassionante viaggio facendosi guidare da cuore, coraggio e creatività. Cristina, che mantiene la residenza a Villa di Serio, oggi è titolare di un'azienda vitivinicola co-

struita pezzo su pezzo nel giro degli ultimi dieci anni.

Non solo i vini Scerscé (30 mila bottiglie l'anno di grande qualità) sono ben piazzati in Italia e all'estero, ma la personalità di Cristina Scarpellini ha fatto sì che i colleghi imbotigliatori (sono 58 in Valtellina) la volessero inserita nel nuovo Consiglio di ammini-

strazione del Consorzio Vini, che tra l'altro vede alla presidenza un altro bergamasco d'origine, Aldo Rainoldi. Non solo. Cristina è stata eletta anche presidente di Provinea, la fondazione onlus che ha come scopo la salvaguardia dei tipici terrazzamenti a vigneto sul versante retico della valle.

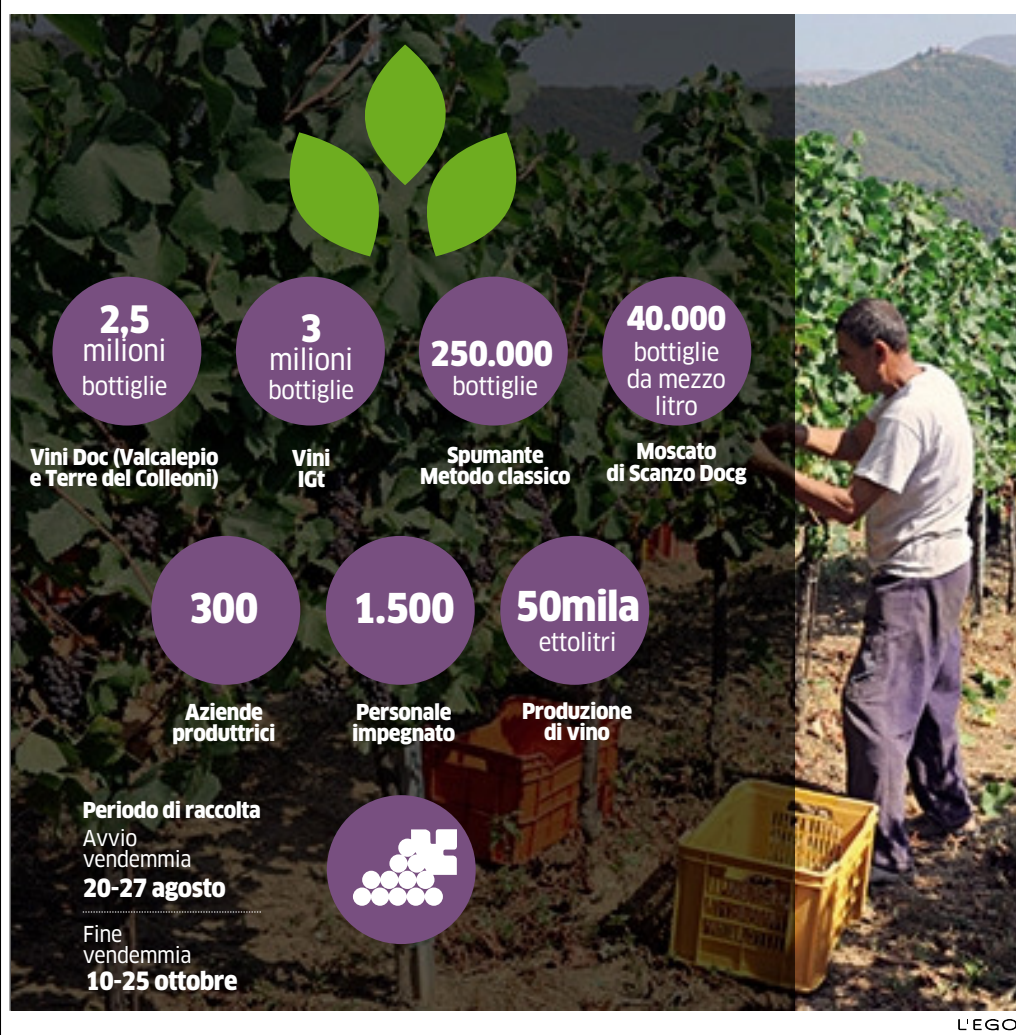
Scarpellini si è laureata in Legge a Milano dopo aver vissuto due anni a Parigi per preparare una tesi di ricerca all'Università Panthéon Assas II. Per mantenersi agli studi lavora in un ristorante comehôtesse d'accueil e nel tempo si appassiona al buon cibo ed al buon vino. Rientra in Italia e decide di intraprendere la carriera forense. Inizia un per-

Riciclo dalle demolizioni Magnetti entra in «InnoWee»

C'è anche Magnetti Building di Carvico tra i partner «InnoWee», progetto per il riciclo dei rifiuti provenienti dalla demolizione di edifici



I numeri della vendemmia bergamasca



■ **Cantoni: l'annata con vini bianchi profumati e una buona corposità per i rossi**

■ **Per le quantità stesse stime 2017, con una produzione globale attorno ai 50 mila ettolitri**

Sul fronte delle quantità, restano più o meno confermate le stime dell'anno precedente: La produzione globale di vino si aggirerà attorno ai 50 mila ettolitri, di cui 19-20.000 ettolitri fra Valcalepio e Colleoni Doc (per cui ci avviciniamo ai 2 milioni 500.000 bottiglie), i vini Igt sui 20-21.000 ettolitri (circa 3 milioni di bottiglie). Per lo spumante Metodo classico sono previste 250 mila bottiglie, di cui 150.000 di Colleoni brut. Sono 300 le aziende produttrici di uva, 1.500 le persone impegnate nella vendemmia.

A proposito di spumante (le bollicine sono sempre più preferite anche a tutto pasto), uno dei maggiori produttori bergamaschi, Franco Plebani del "Calepino", conferma ottimismo: «Abbiamo avuto qualche problema con la peronospora,

ma ora le viti sono cariche di uva bella e sana. L'inizio della raccolta per le uve da spumante sarà verso il 20-22 agosto».

Moscato di Scanzo sugli scudi

«L'annata 2018 per il Moscato di Scanzo si sta rivelando eccezionale - afferma Paolo Russo, presidente del Consorzio della più piccola Docg italiana - equiparabile, per quantità e qualità delle uve, al 2017. L'elevata piovosità durante il periodo di fioritura della vigna ha fatto sì che ora si abbiano grappoli spargoli, con pochi acini: una concentrazione per grappolo che fa prevedere in un prodotto di altissima qualità che è alla base del successo della Docg Moscato di Scanzo. Le piogge non hanno provocato stress idrico alle vigne, fattore molto importante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cristina Scarpellini

corso lavorativo che le permette di specializzarsi in diritto internazionale e incontrare la Valtellina. Appassionata di Nebbiolo e lungimirante nella sua visione aziendale, raccoglie la sfida in tutti i sensi, visto che la Valtellina è nota per la sua viticoltura di qualità. Inizialmente un hobby, viene sempre più attratta da questo affascinante mondo al punto di decidere di seguire in prima persona la produzione e le attività connesse. Oggi l'azienda ha investito, acquistando terreni e progettando una cantina tutta sua. Tenuta Scerscé colloca i suoi vigneti (6 ettari) tra i Comuni di Teglio, Tirano e Villa di Tirano, con un'ottima esposizione verso sud-

sud est a 550-750 metri di quota sulle Alpi Retiche valtellinesi. La cantina si trova a Tirano. «Il vitigno dal quale otteniamo i nostri vini - spiega Cristina - è sempre il Nebbiolo, qui denominato Chiavennasca. Lo presentiamo in tre versioni: "Nettare", un Rosso di Valtellina doc, giovane, deciso ma gentile al tempo stesso, da bere a tutto pasto; "Essenza", Valtellina Superiore doc, con complessità, finezza di profumi, speziato; "Infinito", Sforzato di Valtellina docg, prodotto solo nelle annate migliori, selezionando le uve da tutti i nostri vigneti, potente, difficile da dimenticare».

R. V.