

L'annata vinicola commentata da Carlo Frulli presidente "Le Romagnole"

a cura di Speed



Presidente, la vendemmia è alle porte, il caldo torrido come ha influito sulla campagna dell'uva?

La vendemmia 2017, stante all'andamento climatico di questi mesi caratterizzato da giornate di sole ed alte temperature, si annuncia anticipata di una decina di giorni rispetto alla media. In Italia si stima un calo della produzione che si aggira fra il 20 ed il 30 % causati da gelate primaverili, grandine e forte siccità.

La cantina "Le Romagnole" il 21 agosto ha aperto i battenti con il conferimento delle uve precoci quali Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon seguite dalle uve dei vitigni a bacca nera come Ancelotta, Merlot e Terrano (dal quale si ottiene il vino Romagna Cagnina DOC), introdotte in cantina a partire lunedì 4 settembre. Dai dati di conferimento di queste prime uve possiamo stimare fra i nostri soci una contrazione produttiva che si attende fra il 12 ed il 15% in meno rispetto allo scorso anno. Riduzione contenuta rispetto alle medie nazionali grazie anche alla moltitudine di nuovi impianti fatti dai

nostri produttori, seguiti dal servizio agronomo e corredati da impianti di irrigazione per lo più praticata col metodo a goccia.

Parliamo di qualità, ci sono polemiche e dottrine contrastanti, quale è la sua impressione?

Secondo quanto ho potuto constatare, nelle aree di nostra pertinenza, alla diminuzione della quantità farà da contraltro una buona qualità delle uve. Non sono solito entrare in polemiche aride, penso che ogni territorio abbia le proprie caratteristiche e sia l'espressione dei propri vini. Inoltre posso tranquillamente affermare che le uve sono in condizioni sanitarie ottime, il calore eccessivo ha infatti impedito il diffondersi di malattie fungine e di tignola portando i nostri soci a produrre uve ad alto livello di sostenibilità. La nostra intenzione è di tradurre le buone uve in ottimo vino e per far ciò le indicazioni degli enologi del gruppo vertono sulla necessità di effettuare una vendemmia anticipata su tutte le uve bianche. In-

fatti a causa dell'andamento climatico degli ultimi anni, l'epoca di raccolta delle uve determina notevolmente l'aspetto qualitativo dei vini. Per quanto concerne le uve rosse posso tranquillamente dirvi che in 40 anni di lavoro presso questa cantina poche volte abbiamo vinificato rossi di tal caratura caratterizzati da buon colore e contemporaneità tra maturazione tecnologica e fenolica.

Parliamo di Progetti...cosa bolle in pentola?

Sono diversi i progetti che come Gruppo stiamo portando avanti sia in collina che in pianura. Già da una settimana parte dei nostri soci aderenti al progetto "Base spumante" ha conferito il Trebbiano destinato a divenire frizzante e spumante nelle bottiglie prodotte dal nostro consorzio Cevico. Come dice la Presidente Santandrea, la Romagna dei bianchi frizzanti gode di ottima salute grazie sia alla produzione del Pignoletto delle aree collinari ma anche (e questa è una svolta epocale per la

viticoltura di pianura) per il fenomeno di riscoperta del Trebbiano in versione bollicine proposto come doc Romagna e come igt. Ovviamente le cantine devono essere tecnicamente all'avanguardia e per questo abbiamo investito negli ultimi 5 anni oltre 8.600.000 euro.

Parliamo di biologico, è una moda passeggera o diverrà una importante fetta di mercato?

Dopo diversi anni, seppur in ritardo riportandolo al Bio dell'agro-alimentare, si sta sviluppando il mercato del Biologico anche nel mondo vino. Per produrre questi vini fondamentale è la conoscenza scientifica di tutte le fasi produttive. Diventa sempre più importante saper condurre un vigneto bio per ottenere una materia prima di buona qualità. L'ausilio dell'agronomo in vigna e gli investimenti in cantina divengono insindacabili perché il

vino Bio è vincente esclusivamente se buono.

Per quanto riguarda la nostra base sociale, alcuni produttori si sono fatti trovare pronti, altri, compreso le cooperative braccianti, stanno convertendo in questi mesi i loro vigneti.

Cevico ha presentato all'edizione Vinitaly 2016 la gamma vini B.IO che propone oltre a tre vini siciliani anche il Lambrusco frizzante, il Sangiovese Romagna Doc ed il Trebbiano di Romagna Doc spumante Brut.

Si tratta di sei referenze che stanno segnando performance molto positive soprattutto a livello internazionale ma che puntano ad affermarsi anche nel mercato interno.

Destinata al mondo della Gdo l'offerta di SancripinoBiodi Cantine Ronco che si compone di Trebbiano-Chardonnay, Sangiovese-Merlot e Trebbiano frizzante. Quindi come Gruppo, dalla produzione alla commercializzazione, crediamo che il biologico non sia una moda ma un'esigenza del consumatore alla quale noi siamo in grado di rispondere con proposte diversificate.

Parliamo di mercato

I primi segnali del mercato delle uve sembrano incoraggianti e si assestano su valori che dovrebbero compensare il calo della produzione. I prezzi del "bar" lasciano il tempo che trovano, certo è che il settore vinicolo si conferma sempre più trainante per l'agricoltore Romagnolo. Probabilmente quest'anno le remunerazioni delle uve renderanno giustizia all'impegno costante ed agli investimenti fatti dai nostri soci. Ma la gestione di un'azienda agricola necessita di garanzie a lungo termine e non legate ad un'annata eccezionale. Quando il comparto vitivinicolo Romagnolo godrà di una maggiore stabilità nelle remunerazione delle uve, avrà raggiunto il proprio obiettivo primario.

LUGO IN TAVOLA: i carnet per la cena itinerante



VALLEVERDE



Coriano (Rimini) Via Piano, 78
www.valleverde.it

Per non perdere l'occasione di partecipare, domenica 17 settembre, alla sesta edizione di "LUGO IN TAVOLA" occorre acquistare il carnet per il tour all'insegna del gusto in sette tappe attraverso i migliori ristoranti, bar, osterie, pasticcerie e gelaterie di Lugo.

E' possibile scegliere tra tre differenti menù. Oltre a quelli di carne e pesce, quest'anno viene presentato anche il menù "romagnolo", per tenere vivi i sapori e le ricette della tradizione del nostro territorio. Tra le novità è la presenza, dentro ogni carnet, di un buono "Fuori menù" per ritirare un bombolone o una fetta di torta, da asporto.

I menù hanno una disponibilità limitata: è possibile acquistarli presso i locali del Consorzio segnalati dall'apposita locandina fino a sabato 16 settembre, al costo di 20 euro. Se ancora disponibili, saranno acquistabili anche il giorno stesso dell'evento, al costo di 22 euro, dalle 14 alle 18 presso l'Infopoint di AnimaLugo in largo della Repubblica, 16 AnimaLugo (tel. 0545 011841).

Inoltre, alle ore 18, in L.go della Repubblica, è previsto lo spettacolo di boogie-woogie della scuola di ballo dei Diavoli della Frusta, mentre la musica itinerante dei RetroMarching Band accompagnerà la manifestazione con un'esibizione acustica che proporrà un variegato mix di generi.



DOMENICA 17 SETTEMBRE 2017
dalle 18 alle 22

Tornano gli itinerari di tipicità e gusto nel centro di Lugo

IN VENDITA I MENÙ

Lugo in Tavola
L'appetito vien girando



DAL 2 AL 16 SETTEMBRE IN PREVENDITA A 20€

I LOCALI DOVE ACQUISTARE I MENÙ:

Amici Miei Vinosteria - Antica Trattoria del Teatro - Bar Pasticceria Tazza d'Oro del Pavaglione - Bar Pasticceria Tiffany - Birreria Lug D'la Rumàgna Campagna Amica - Cremeria della Rocca - DivinoCafe - .DOC Book Cafe - Gelateria Abbidubbi - Hotel Ristorante Ala D'Oro - Il Gelato Biòll Trebbo Ristorante Caffè - Jolly Caffè e Cucina - Konnubio Caffè e Cucina - Pasticceria del Corso 1947 - Pasticceria Moderna Ristorante Pizzeria Tati - Roccà Osteria e Birreria - Route Caffè 66 - Sax Cafè e Pizzeria - Smile Cafè - Smile Cafè Stazione di Lugo

vivilugo.it | vivilugo | animalugo.it | info@animalugo.it | Tel. 0545 011841

L'evento si svolgerà anche in caso di maltempo

