Pandolfo della Cantina Sant'Andrea:
il problema è il momento economico difficile

Vendemmia 2011, qualità d'eccezione in piena crisi

Quella del 2011 è stata una vendemmia che ha giocato d'anticipo ma che si preannuncia di qualità soddisfacente. E a loro, gli addetti ai lavori, interessa soprattutto questo. Si sono dovuti rimboccare le maniche e perdersi tra pampini e grappoli almeno due settimane prima del periodo tradizionalmente dedicato alla raccolta dell'uva, ma l'hanno fatto confidando in quella che si dice «un'ottima annata». E' accaduto un po' in tutta Italia, responsabili le bizze di un clima che oramai si diverte a sorprendere, e anche nel territorio pontino, dove i vitigni si sono svuotati con un certo anticipo. «Abbiamo avuto una vendemmia un po' strana ma nel complesso ok. E' stata, come direbbero gli americani, 'short and sweet'. In un mese è finito tutto, iniziata il 20 agosto e il 25 settembre non c'era più uva neanche al mercato!» spiega Andrea Pandolfo della nota e pluripremiata azienda vinicola «Cantina Sant'Andrea». «Abbiamo registrato un meno 5/10% in quantità ma discreta qualità. Non eccezionale, come la televisione ormai ogni anno ci propina, ma comunque soddisfacente». La verità è che anche nel settore vinicolo gli effetti della crisi cominciano a farsi sentire per bene, con i prezzi oramai scesi a raso terra. Ma loro, i viticoltori, in ogni vendemmia mettono ogni volta la stessa passione di sempre, e se c'è da accontentare i capricci del tempo, sono disposti a farlo. «Effettivamente il caldo è stato un po' troppo-continua Andrea Pandolfo-Comunque la vendemmia è stata perfetta da un punto di vista meteorologico con il sole che ci ha accompagnati dall'inizio alla fine, anche se tre mesi di secco totale senza una goccia di pioggia sono stati veramente troppi anche per noi». Inevitabile qualche neo: «Abbiamo trovato alcune uve semi appassite, le acidità un tantino basse, profumi un po' maturi, ma in compenso le uve sono risultate sanissime, malattia zero». Anche le gradazioni sono state buone e le fermentazioni perfette. Le stime generali dicono che il 60% per cento della produzione nazionale sarà destinata a vini di qualità con ben 511 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (332 vini Doc, 60 Docg e 119 Igt). Un risultato incoraggiante arriva anche sul lato delle esportazioni che sono aumentate in valore del 15% nei primi cinque mesi del 2011. . «Abbiamo dovuto anticipare la raccolta di un bel po' di uve, ma nel complesso non ci si può lamentare. Sono sicuro che sarà un'altra ottima annata, già il Novello promette bene!» continua entusiasta il giovane ma esperto Pandolfo. Non resta che preparare bicchiere e castagne.

Andrea Pandolfo

Rita Recchia