

ECONOMIA

## "La vendemmia 2018 promette bene"

*L'enologa Barbara Tamburini: "L'acqua non è mancata, sia in primavera che in agosto, e le uve sono molto belle"*

di Luca Bonacini *Publicato il 30 agosto 2018*

*Ultimo aggiornamento: 30 agosto 2018 ore 11:48*

★★★★★ 3 voti



Barbara Tamburini

🕒 3 min



**SEMPRE** di più il vino attrae giovani determinate, che scelgono percorsi formativi di primissimo livello, si laureano in enologia, e vanno a collocarsi in wine factory di nome,

confermando il proprio valore sul campo. Come è stato per Barbara Tamburini che dopo la laurea in Viticoltura ed Enologia all'Università di Pisa nel 1999 diventa enologo, e oggi è consulente di oltre quindici cantine distribuite tra Toscana, Umbria, Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia e Sicilia.

**Cosa significa 'vendemmia' per un enologo?** E' il passaggio del testimone tra campagna e cantina. Si fanno lunghe passeggiate nei vigneti, per assaggiare e analizzare le uve, stando attenti a non anticipare la raccolta e a non arrivare troppo tardi. Il giusto momento di raccolta è fondamentale sia per la componente aromatica e quindi per il patrimonio olfattivo, che per quella strutturale e quindi del gusto.

**Cosa succede in quei giorni di così speciale?** Dai controlli si passa alla vendemmia e quindi alla vinificazione, un'altro momento 'chiave' perché le uve si trasformano in mosto e poi in vino, e la nuova 'creatura' prende forma.

**Cosa dobbiamo aspettarci dalla vendemmia di quest'anno?** Le aspettative sono molto buone, l'acqua quest'anno in primavera non è mancata e la pioggia di agosto è stata un toccasana. La mia vendemmia 2018 è iniziata il 13 agosto, in Toscana e all'Isola d'Elba, con le uve bianche precoci come ad esempio Pinot Bianco e Chardonnay. Mi aspetto che la qualità dei vini sia di assoluta soddisfazione, anche se è presto per dirlo adesso.

**Come ci si difende in campagna dalle condizioni meteo avverse?** Il fenomeno atmosferico che quest'anno ha danneggiato "a strisce" i vigneti è stata la grandine. Serve una grande attenzione nella gestione della chioma fogliare delle piante, fino alla realizzazione di coperture lungo il filare con delle reti che proteggono i grappoli e le foglie.

**Quali sono le attese del consumatore e le nuove tendenze?** Il consumatore è sempre più preparato ed attento, ma spesso viene informato e frastornato da messaggi che servono solo a mascherare l'incapacità di produrre un vino di qualità. La viticoltura moderna è – e deve essere – sempre più tesa ad intervenire in maniera ecosostenibile nella difesa delle piante dalle malattie e dai parassiti. Il consumatore deve imparare a distinguere un vino di qualità, pieno di elementi di gradevolezza, da qualcosa a volte al limite dell'imbevibile, che spesso è privo di alcuna garanzia di controllo.

**Cosa si può fare per migliorare l'appeal del vino italiano?** E' fondamentale 'fare sistema' a livello nazionale (v. i francesi), evitando di sconcertare e confondere i consumatori.