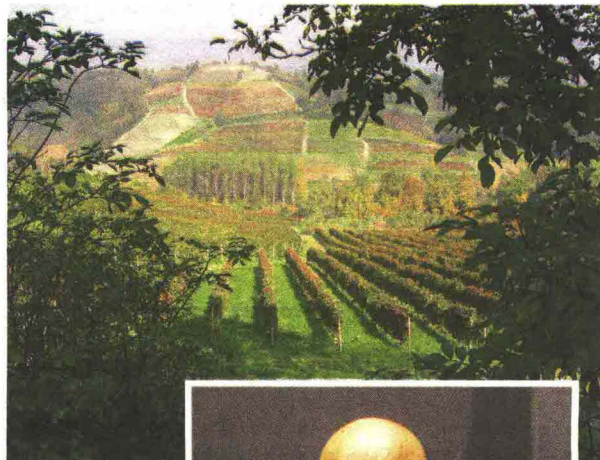


L'INTERVISTA Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera

Vendemmia 2021: una qualità superiore



Sembrirebbe assurdo dire che i cambiamenti climatici abbiano un risvolto positivo sul raccolto nei vari settori dell'agricoltura. Gelate fuori stagione molto frequenti, siccità ed eventi temporaleschi avversi impattano specialmente sulla quantità di prodotto in moltissimi settori, come più volte abbiamo testimoniato su questo giornale.

Ma un elemento non si può eludere: l'aumento medio delle temperature ha alzato l'asticella della qualità di alcune denominazioni di vino, in primis la Barbera, che fino a pochi anni fa si sognava annate di questo calibro. La vendemmia del 2021 si stimava ad agosto essere in calo dal punto di vista quantitativo e così è stato.

"Il raccolto deve ancora finire per tutte le tipologie, ma il dato stimato è di una contrazione del 10-15% di prodotto dato da siccità, gelate e grandinate" spiega Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, che comprende 4 Docg e 9 Doc del territorio *"la cosa da sottolineare è che non sono state singole tipologie a soffrire più di altre, bensì il calo è contingente alla posizione più o meno esposta dei singoli vigneti"*.

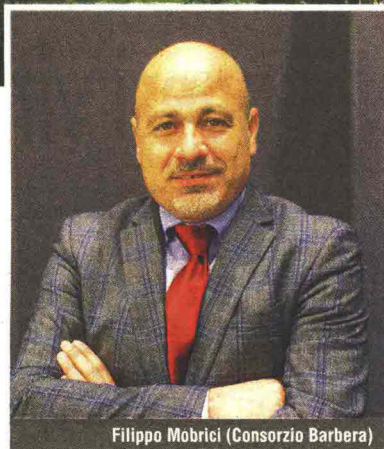
Per quanto riguarda le gelate, ad esempio, a soffrire di più sono stati i vigneti più precoci dal punto di vista vegetativo, mentre allo stesso modo hanno patito la siccità più i vigneti in zone esposte rispetto a quelli in zone fresche.

Discorso simile si può fare per il Moscato

d'Asti, anch'esso con stime al ribasso dal punto di vista quantitativo, ma con un'ottima annata. In più, ancora dati positivi di mercato della filiera dell'Asti Docg (che comprende anche Moscato d'Asti e Asti secco) con un + 12% sui primi 9 mesi del 2020 e una stima di 100 milioni di bottiglie vendute per dicembre 2021. Ed è qui che esce l'aspetto più interessante dei vini del Monferrato.



Gli ultimi anni hanno visto un aumento della qualità dei vini anche per le temperature medie più elevate. *"È così anche quest'anno, da circa un lustro osserviamo un miglioramento della qualità anche per il differente modo che abbiamo di condurre il vigneto"* conferma Mobrìci *"e cresce anche il mercato."*



Filippo Mobrìci (Consorzio Barbera)

"Il 2020 era stato in crescita dello 0,7%, questi primi 8 mesi sono arrivati al 4%. Ma la cosa che più conta è che sta aumentando il valore dei vigneti per ettaro, dagli Stati Uniti e dal Canada i nostri vini sono apprezzati e ben pagati e questo fa scendere sia la conoscenza dei nostri vini, sia la loro redditività". *"Dopotutto il calo di quantità è contingente all'annata, quello che conta è il valore che stiamo dando al nostro territorio"* continua il presidente del Consorzio. Denominazioni come il Ruchè, il Nizza e il Terre Alfieri stanno quindi crescendo in riconoscibilità e valore, e questo dovrebbe portare anche ad accrescere il prezzo delle uve e il reddito dei produttori. Sempre clima permettendo.

> Danilo Bussi

