

BUSINESSPEOPLE

Ottima annata per i vini, sarà un 2013 da ricordare

[redazioneweb](#)

19/08/2013 17:48



Temperature miti e niente siccità hanno contribuito a un'uva di ottima qualità. Da Franciacorta a Taranto, da Alghero a Bolgheri si attende una "vendemmia perfetta"

Amanti dei **vini** segnatevi quest'annata perché, salvo catastrofi metereologi nelle prossime settimane, il 2013 sarà un anno da ricordare. Temperature miti e niente siccità, infatti, hanno contribuito a **un'ottima qualità dell'uva** e le aspettative dei produttori sono giustamente elevate. "Quest'anno la primavera è stata piovosa ma le temperature dell'estate sono state ottime per le uve", dichiara in un articolo del *Corriere della Sera* **Roberta Ceretto** che, insieme a Lisa, Alessandro e Federico, porta avanti la tradizione della cantina di Alba famosa soprattutto per i suoi Barolo e Barbaresco.

L'ottimismo è diffuso in tutto il territorio, come dimostrano le parole di **Arianna Occhipinti** dell'omonima casa vinicola di Vittoria, in provincia di Ragusa: "Le condizioni delle piante sono buone, ma aspetto di avere l'uva in cantina per avere le certezze". Quest'anno, spiega al quotidiano, "a differenza del 2012 non ci sono stati problemi di siccità: avremo vini con una maggiore acidità e freschezza". Ma nel ragusano, precisamente a Bidini, c'è anche chi ha già iniziato. "La settimana

scorsa siamo partiti con le uve chardonnay – afferma **Gaetana Jacono di Valle dell'Acate** – qualità da favola e aroma avvolgente”.

Le altre previsioni dei produttori raccolte dal Corriere:

“Questi giorni di caldo temperato con serate fresche garantiranno una buona annata, faranno aumentare i profumi del vino. C’era stato un piccolo problema a marzo, per una grandinata, la resa dei vigneti forse sarà un po’ minore, ma abbiamo recuperato. C’è tra di noi in Franciacorta una attesa positiva”

Emanuele Rabotti di Monte Rossa

“Quest’anno non è mancata l’acqua nei campi, il nostro Primitivo di Manduia non ha sofferto, il grado di maturazione delle uve è ottimo, avremo vini più profumati”

Gianfranco Fino

“L’Amarone? Una resa bassa nel 2012, ma quest’anno ci aspettiamo risultati migliori. Inizieremo il 20 settembre, le uve per ora sono molto belle”

Marilisa Allegrini

“Avremo una qualità maggiore in Piemonte ma anche in Sardegna”

Gianni Marzagalli di Sella & Mosca