

Economia

vino & riti L'AZIENDA PIETRATORCIA DÀ IL VIA ALLA RACCOLTA AL CHIARO DI LUNA PER BATTERE L'AFI-RECORD E SALVAGUARDARE L'AROMA DEI GRAPPOLI

Ischia: Iacono vendemmia di notte

Ischia, Cantine Pietratorcia: contro l'afi-record arriva la vendemmia notturna, un esperimento unico in Campania realizzato dalla famiglia dell'ex europarlamentare Franco Iacono, nell'azienda guidata dai figli Vito, manager, e Ambrogio, enologo. Questa mattina all'una, alla sola luce delle fiaccole a petrolio, si è dato il via alla raccolta delle uve fra i filari dei vigneti Cuotto e Chignole: un evento che ha richiamato sull'Isola Verde molti amanti del buon vino.

di Dario Ferrara

Mentre per anni faceva la spola fra Ischia e Strasburgo, Franco Iacono, già assessore regionale ai Trasporti, affina in Francia la sua cultura enologica fino a riscoprire le sue radici contadine: prima vendemmia nel 1995 con un'azienda, le Cantine **Pietratorcia**, creata dai figli grazie alla legge 44 del 1986 (imprenditoria giovanile) e subito arrivano numerosi riconoscimenti internazionali. Ora la famiglia Iacono è pronta a rinnovare nel Golfo partenopeo il rito tradizionale della raccolta dell'uva. In queste ore la siccità minaccia i grappoli e il gran caldo accelera la maturazione degli acini: bisogna tagliare i tralci subito, con quasi un mese di anticipo rispetto al solito. "E bisogna farlo di notte - racconta Ambrogio Iacono, responsabile tecnico delle Cantine - per tutelare la qualità del prodotto e ridurre la fatica degli operatori: di giorno in campagna ci sono quasi quaranta gradi". Alle prime luci dell'alba l'uva è già a macerare nelle vasche d'acciaio: "Così salvaguardiamo l'aroma del prodotto", spiega Franco Iacono. Ci sono esempi illustri: l'anno scorso, a Marsala, alla tradizionale vendemmia notturna della tenuta Donnafugata della famiglia Rallo c'era anche il ministro delle Politiche agricole Gianni Alemanno. Per i quindici operai addetti alla raccolta dell'uva l'appuntamento è a mezzanotte fra Forio e Panza alle Cantine **Pietratorcia** (di proprietà delle famiglie Iacono, Regine e Verde). Le istruzioni di Vito e Ambrogio Iacono sono chiare: bisogna dividersi in due gruppi, una parte degli operai resta fuori dalla vigna con le cassette pronte a caricare l'uva, l'altra va tra i filari a staccare i grappoli dalle piante sapientemente "spogliate" durante l'opera di defoliazione compiuta nelle ore precedenti. I vendemmiatori sono armati di forbici, caschetti da minatori e torce per farsi luce nella nottata ischitana. Alle quattro del mattino è tutto finito: il trattore con rimorchio avrà scaricato circa quaranta quintali di pregiate uve Fiano, che resteranno fino a quarantotto ore nelle vasche d'acciaio per la macerazione, conservate a una temperatura di circa dieci gradi. "La qualità di un'azienda si vede nelle piccole cose - commenta Vito Iacono, amministratore delle Cantine **Pietratorcia** - e l'operazione vendemmia notturna è uno dei tanti piccoli sforzi che si fanno per curare il prodotto-vino come figlio del territorio". La casa vinicola ischitana dispone di sei ettari di vigneti in terrazze esposte al sole e vicino al mare. "Finora - osserva Ambrogio Iacono - l'estate è stata molto particolare: le piante sono state sottoposte a siccità prolungata e il caldo ha fatto saltare i tempi di maturazione delle uve. Ora - aggiunge - c'è chi vede le uve ferme nella crescita e aspetta le piogge per poter vendemmiare e chi invece si ritrova il prodotto già maturo in campagna e deve organizzarsi per il raccolto". A Ischia, fra l'altro, la

vendemmia è solitamente tardiva rispetto alla media campana. Ma quest'anno l'afa record non risparmia nessuno, neanche i vigneti dell'Isola Verde che pure sorgono su terreni vulcanici in cui le falde acquifere, piuttosto calde (non a caso Ischia è un'importante stazione termale), raggiungono facilmente le radici delle piante. E con il caldo record le bucce degli acini s'ispessiscono, e contengono meno materia prima utile per la pigiatura: "Si prevede un calo della quantità prodotta compreso fra il cinque e il venti per cento, dipende dai vigneti", spiegano gli esperti di **Pietratorcia**. Le stime di Assoenologi prevedono per la vendemmia 2003 in Campania una produzione di 4,3 milioni di ettolitri con una contrazione del 5 per cento rispetto al 2002.

"Raccogliere l'uva di giorno è impossibile — riflette Ambrogio Iacono -: nel solo lasso di tempo del trasporto si rischiano danni irreparabili". Le temperature elevate, spiega infatti Vito Iacono, espongono il prodotto a ossidazioni e fermentazioni anomale. Invece la brezza marina che accarezza di notte i vigneti isolani come Cuotto e Chignole assicura, giurano gli esperti, una riduzione di temperatura di oltre dieci gradi rispetto alla mattina. "E le basse temperature — aggiunge Vito — consentono una raccolta dell'uva in grado di preservare tutti gli elementi di tipicità del prodotto". Gusto e aroma, insomma, sono salvi.

A partire da giovedì 28 agosto la prima pigiatura, grazie a una pressa pneumatica con un meccanismo ispirato ai vecchi metodi contadini. Poi il travaso, con il mosto che va a fermentare nelle vasche ad una temperatura controllata fra diciotto e venti gradi. E alla fine l'uva diventa un pregiato Ischia doc, segnalato da Gambero Rosso e Guida dei Sommeliers: **Pietratorcia** produce ogni anno mille ettolitri di vino, al 60 per cento bianco. Il suo prodotto di punta è lo Scheria (bianco e rosso), dal nome mitico dell'isola dei Feaci dove approdò Ulisse, che secondo lo studioso francese di Omero Philippe Champault sarebbe proprio Ischia, terra di grandi tradizioni enologiche: la coltura della vite, a quanto pare, fu introdotta dagli antichi greci circa tremila anni fa quando l'isola fu colonizzata dai calcidesi.

26-08-2003

|