

PIETRATORCIA – ISOLA D’ISCHIA: VENDEMMIA NOTTURNA PER PROTEGGERE I NOSTRI PROFUMI

La sfida è di quelle suggestive: tante piccole lucciole nei vigneti di Pietratorcia a rubare il prezioso frutto di bacco alle bizzarrie del clima.

Attrezzati di caschetti da minatori e torce gli operai delle cantine Pietratorcia a partire dalle ore 1:00 circa della notte tra lunedì 25 e martedì 26 agosto entreranno nei vigneti suggestivi di Cuotto e Chignole a riempire le cassette di uve per secondare le bizzarrie del clima e per preservare un prodotto in tutta la sua tipicità. Il prodotto appena raccolto sarà subito portato in cantina in modo che alle prime luci dell’alba, quando il caldo comincerà già a farsi sentire, il fresco della cantina sarà forte baluardo a conservazione dei profumi e della qualità del prezioso succo.

“L’estate 2003 – ha dichiarato Ambrogio Iacono – responsabile tecnico delle Cantine Pietratorcia - è stata molto particolare per il mondo del vino e non solo. Le piante di vite sono state sottoposte a siccità prolungata e adesso il caldo ha fatto saltare i tempi di maturazione delle uve per cui c’è chi vede le uve ferme nella crescita ed aspetta le piogge per poter vendemmiare e chi invece si ritrova il prodotto già maturo in campagna e deve organizzarsi per il raccolto”.

Ischia è un ambiente molto particolare in cui le caratteristiche microclimatiche dei diversi siti sono spiccatamente diversificate e questa stagione così difficile ha enfatizzato queste peculiarità per cui, in alcuni ambienti dove per clima e per cultura la vendemmia non è mai iniziata prima della metà di settembre, anche le uve più tardive sono già pronte per essere raccolte.

Le cantine Pietratorcia, che hanno fatto del recupero del “territorio vite” il loro ideale, hanno vigneti in terrazze esposte al sole e vicino al mare dove anche il calore dei muri a secco contribuisce ad accelerare questo fenomeno. I tempi, per il gran caldo, non sono proprio ideali per le uve che raccolte con queste temperature sono più facilmente soggette a ossidazioni e fermentazioni anomale e per i vendemmiatori che di giorno dovrebbero lavorare sotto il sole a temperature superiori ai 40°. In queste condizioni le accortezze e la tecnologia in raccolta e nel trasporto sono elementi necessari ma a volte non sufficienti per avere un’azione efficace contro il depauperamento qualitativo del prodotto e per ridurre la fatica ed i rischi degli operatori. Le basse temperature, invece, favoriscono una raccolta più qualitativa delle uve e conservativa di tutti gli elementi di tipicità del prodotto. Le brezze di mare estive comportano durante la notte, nelle ore subito precedenti l’alba, riduzioni di temperatura di almeno 10-15°C rispetto al giorno, ed in queste condizioni, come suggerito anche da altre realtà, si verificano le condizioni per una vendemmia di qualità.

“La qualità di un’azienda si vede nelle piccole cose – commenta Vito Iacono Amministratore dell’Azienda - e questo non è nient’altro che uno dei tanti piccoli sforzi che si fanno per curare il prodotto vino nel territorio, come figlio del territorio”.