

# Pignolo e Schioppettino sono super

I Colli orientali tirano le somme di un'annata molto favorevole ai vini rossi. Ma bene anche i bianchi

► CIVIDALE

Il 2011 dei Colli orientali si può definire come un anno termicamente al di sopra della media, con piogge al di sotto tranne nel periodo di fine luglio. Questo ha determinato uno sviluppo vegetativo anticipato di una decina di giorni che ha portato, pure, a una vendemmia precoce, iniziata il 19 agosto. In ogni caso, i vitigni a bacca nera sono stati raccolti tardivamente al fine di sfruttare le buone condizioni climatiche verificatesi a fine settembre-inizio ottobre. Secondo i tecnici del Consorzio, che rilevano i dati meteo su 11 stazioni dislocate nel comprensorio, la stagione appena conclusa sarà ricordata per l'ottima salubrità delle uve alla raccolta legata alla sostanziale assenza di piogge nella fase pre-vendemmiale. Le poche infezioni di oidio e peronospora sono state di bassa intensità.

Tra i vari vitigni, ottima l'annata per quelli a bacca nera, con elevate intensità coloranti e un buon contenuto di tannini, in particolare per gli autoctoni Pignolo e Schioppettino.

Sono alcune delle considerazioni contenute nella sesta relazione tecnica presentata a Corno di Rosazzo dai collaboratori dei Colli orientali del Friuli - Ramandolo. Un gruppo di professionisti, in collaborazione con l'Ersa e l'Università di Udine, impegnati nel fornire informazioni tempestive ai viticoltori del Consorzio, in linea con le istruzioni del Disciplinare di lotta guidata integrata regionale in ottemperanza alle linee guida nazionali che, a partire dal 2014, dovranno essere obbligatoriamente adottate da tutti i produttori. Alla vendemmia è stato raccolto un numero



Grappoli di Schioppettino, grande varietà autoctona tipica di Prepotto dove è stato riconosciuto uno specifico "cru"

di grappoli per pianta inferiore all'anno precedente con, anche, una leggera riduzione del peso medio acino a eccezione del Sauvignon e del Verduzzo friulano che, invece, hanno fatto registrare un leggero aumento. La gradazione zuccherina e il pH sono stati sostanzialmente nella media, mentre l'acidità totale è stata leggermente inferiore. Per quanto riguarda i parametri di maturità fenolica, il comportamento nelle fasi di maturazione è stato abbastanza diverso tra le varietà e, alla vendemmia, il quadro polifenolico ha evidenziato delle differenze importanti. Pignolo e Schioppettino hanno raggiunto un'ottima concentrazione di antociani e tannini mentre gli altri vitigni hanno accumulato sostanze coloranti nella media e una buona concentrazione di tannini.

La prolungata assenza di precipitazioni e le alte temperature alla raccolta (in settembre sono stati registrati sei giorni con temperature superiori ai 30°C), hanno consentito un maggior accumulo zuccherino particolarmente evidente nel Sauvignon, nella Ribolla gialla, nel Refosco dal peduncolo rosso e nel Cabernet sauvignon. Decisamente maggiori gli effetti sulle acidità totali dove il Pinot grigio ha registrato un aumento del 18%. La superficie a doc del 2010, rivendicata dai soci dei Colli orientali del Friuli - Ramandolo (presieduto da Pierluigi comelli), si attesta sui 1.890 ettari, per una produzione di 85.315 ettolitri di vino (60% bianco e 40% rosso). Il vino più significativo è il Friulano (16,3% della produzione consortile), seguito dal Pinot grigio (13,1).

**Adriano Del Fabro**

© RIPRODUZIONE RISERVATA