E’ Piacenza la provincia dell’Emilia Romagna in cui nel 2017 il calo della raccolta di uva è più marcato. Rispetto allo scorso anno la produzione è scesa del 28,8 per cento, per un totale di 96mila quintali raccolti contro i 135mila del 2016. A causare la consistente riduzione sono state gelate e brinate primaverili associate alla siccità estiva

Complessivamente in Emilia Romagna quasi 1,8 milioni di quintali di uva sono venuti a mancare in un anno, pari a circa 1 milione 350mila ettolitri di vino. E’ un calo produttivo importante  quello registrato nell’ultima vendemmia dalle 29 cantine cooperative dell’Emilia-Romagna aderenti a Fedagri/Confcooperative e Legacoop Agroalimentare, che tutte insieme con 5,669 milioni di quintali, rappresentano oltre il 77% della produzione vitivinicola regionale. In termini percentuali, si parla di una riduzione del 24,16% di quintali di uva raccolti rispetto al 2016, un trend in linea con le stime regionali (-25%) mentre a livello europeo la Commissione Ue ha evidenziato una frenata più attenuata (-14,4%).

«Le province più interessate dalla minore raccolta di uva da vino sono quelle emiliane – commenta Davide Frascari, responsabile settore vitivinicolo Fedagri/Confcooperative Emilia Romagna -. Si va infatti dal -28,8% del territorio piacentino, che si è attestato sui 96.000 quintali, al -28% di quello reggiano (1,2 milioni di quintali), fino al -26,8% della provincia di Bologna (239.000) e al -25,1% di quella di Modena (997.000). In Romagna è andata un po’ meglio: -23% nel Ravennate con un dato finale di 2,7 milioni di quintali, e -20,8% in provincia di Forlì-Cesena (466.000)». Se poi si raffrontano i risultati della vendemmia 2017 con la media dei quattro anni precedenti (2013-2016), l’arretramento produttivo si attesta attorno al -21,44%.

«Osservando i report delle cantine sociali dell’Emilia Romagna – aggiunge Ruenza Santandrea, coordinatrice settore vitivinicolo Alleanza Cooperative Agroalimentari -, è evidente come i vigneti  abbiano risentito delle gelate e brinate primaverili, verificatesi nella seconda metà di aprile. Inoltre in collina la siccità estiva ha causato più danni che altrove a causa della minore presenza di sistemi di irrigazione. In particolare, nelle colline emiliane e romagnole si sono registrati cali produttivi superiori al -30%, con punte fin oltre il -40%». Alla riduzione hanno anche contribuito alcune grandinate che si sono verificate a macchia di leopardo. La minore produzione non ha comunque intaccato la qualità delle uve, rivelatasi addirittura migliore degli anni scorsi in certe zone.

Sul piano commerciale, l’annata si rivela con numerose incognite. «In questa prospettiva comunque – aggiungono Frascari e Santandrea - la cooperazione vitivinicola emiliano-romagnola, che rappresenta oltre l’11% della produzione nazionale, è pronta a giocare un ruolo sempre più attivo nella comunicazione e nella promozione sui mercati per valorizzare sia in Italia che all’estero i propri prodotti di qualità, frutto di una filiera che dal vigneto è in grado di proporre il vino al consumatore finale».

Proprio in questa direzione va infatti un evento del calibro di Vi.vite, la più importante manifestazione del vino cooperativo organizzata dall’Alleanza delle Cooperative Agroalimentari e in programma sabato 25 e domenica 26 novembre al Museo della Scienza e della Tecnologia “Leonardo da Vinci” di Milano. «Al di là dei numeri di quel che il vino cooperativo rappresenta – conclude Ruenza Santandrea – ciò che è sempre mancato finora è un racconto del vino cooperativo e del valore aggiunto che le cantine cooperative rappresentano in termini di tutela del territorio e di salvaguardia della bellezza dei tanti paesaggi agricoli del nostro Paese. Questo racconto vorremmo iniziare a trasmetterlo all’esterno, parlando di vino non ad un pubblico selezionato di esperti, ma a tutti i consumatori, in una maniera semplice e diretta».

Al Vi.Vite saranno presenti 70 delle 498 cantine dell’Alleanza Cooperative Agroalimentari con 350 vini in degustazione.