

# QN

# il Resto del Carlino

Quotidiano Nazionale

DOMENICA 5 settembre 2004 • anno 119 - Numero 245 € 0,90

Dal Sud alla Romagna

LA CANTINA DI MEDRI

## Uva e stelle

### Festa della vendemmia notturna



Terenzio Medri

In questi giorni in molte aziende agricole va in scena la vendemmia notturna. Quella che in Meridione è una pratica necessaria per preservare l'uva dai danni dell'elevatissima temperatura diurna è stata trasformata in un evento mediatico, un'occasione per fare festa.

A «inventare» la vendemmia notturna davanti alle telecamere e ai giornalisti fu la famiglia Rallo: dal 1998 ogni anno, all'inizio di agosto, nelle tenute di Donnafugata a Contessa Entellina, nella

Sicilia Occidentale che fu terra del Gattopardo, comincia il rito della vendemmia al chiar di luna (e di potenti fotoelettriche). Sotto i compiaciuti sguardi di Giacomo e Gabriella Rallo, i figli José (nella foto) e Antonio accompagnano tra le vigne giornalisti e personalità di tutto il mondo a tagliare grappoli di chardonnay (la prima uva che matura) e riporli nei cesti, pronti per la pigiatura. «La vendemmia notturna non rappresenta solo un momento di festa all'inizio nel momento cruciale della nostra annata agricola — spiega Antonio Rallo, direttore di produzione di Donnafugata —, ma una scelta tecnica di viticoltura che tende alla qualità estrema. Raccogliere l'uva di notte, quando fa meno caldo, significa infat-

ti preservare gli aromi volatili con i profumi contenuti nelle bucce degli acini che di giorno, con la temperatura che sale verso i 40 gradi, rischiano di disperdersi. Inoltre a queste temperature basta poco tempo per innescare indesiderati processi fermentativi durante il trasporto dell'uva. Infine va considerato anche il risparmio energetico: per preservare al massimo il corredo organolettico delle uve bianche noi praticiamo la pressatura a freddo a una temperatura di circa 10 gradi; vendemmiano di giorno è necessario abbassare la temperatura dell'uva di circa 25 gradi, mentre di notte qui in collina è fresco e quindi lo sbalzo termico da coprire è di 15-16 gradi, con una notevole riduzione dell'energia necessaria per il raffreddamento». Quest'anno la vendemmia notturna a Donnafugata è stata abbinata al premio letterario internazionale intitolato a Giuseppe Tommasi di Lampedusa, consegnato da Claudia Cardinale allo scrittore marocchino Tahar Ben Jelloun, ma la maturazione delle uve era un po' in ritardo, per cui l'appuntamento del 5 agosto non ha rappresentato il momento di inizio della vendemmia, ma una campionatura per verificare il grado di maturazione.

Negli ultimi anni la vendemmia notturna è stata adottata anche più a nord, dove sono le esigenze dal punto di vista enologico sono minori, ma ugualmente c'è la voglia di creare un momento di incontro e di festa alla fine dell'estate, perché al taglio di qualche grappolo da parte degli ospiti segue la cena e il ballo sull'aia.

Venerdì scorso la vendemmia sotto la luna è iniziata alla tenuta Pandolfa di Fiumana di Predappio, sui colli forlivesi, mentre lunedì prossimo ci sarà il debutto notturno di San Patrignano, sui colli riminesi, azienda agricola che al merito di produrre vini di ottima qualità abbina quello di guidare fuori dal tunnel molti giovani tossicodipendenti. A San Patrignano la serata di lunedì sarà anche l'anteprima di «Squisito!», grande manifestazione che il 9 e 10 ottobre presenterà il *made in Italy* nel piatto: cuochi, prodotti, ricette e vini, un itinerario nel «buon paese» dove tutti avranno la possibilità non solo di degustare, ma di affiancarsi ad artigiani e grandi chef per conoscere prodotti tipici di grande qualità e imparare a usarli per preparare piatti di ogni genere.

terenzio.medri@sommeliersonline.it

