

VENDEMMIA 2021: I RISULTATI NELL'INTERVISTA A FRANCESCO PIZZO, AGRONOMO DUCA DI SALAPARUTA



Si è conclusa a metà ottobre la vendemmia Duca di Salaparuta, Corvo e Florio.

Un lavoro particolarmente delicato che ogni anno il nostro Agronomo **Francesco Pizzo** segue e dirige con passione, come solo chi ama profondamente la terra e la vigna sa fare. Un lavoro difficile, svolto

con un'attenzione particolare alla sostenibilità ambientale, caratterizzato da pochi interventi mirati e solo se strettamente necessari, a garanzia della salubrità delle uve, della terra e della qualità del vino.

Abbiamo avuto il piacere di incontrarlo per una breve intervista, per conoscere da vicino il suo lavoro.

1) Prima di tutto, grazie Francesco per essere qui con noi. In cosa consiste esattamente il lavoro dell'agronomo nei preziosi giorni della vendemmia?

Mi occupo del controllo della qualità delle uve delle nostre tenute e di quelle dei nostri conferitori. Si tratta di un lavoro a 360 gradi che consiste nel controllare la maturità delle uve e il loro stato fitosanitario con analisi sul campo e in laboratorio, per capire quale sia il periodo migliore per la raccolta e per massimizzare la qualità del prodotto. È un lavoro certosino di pianificazione dei giorni di lavoro in vigna, del calcolo dei quantitativi necessari e dei tempi corretti per la consegna del raccolto in cantina, in modo tale che le uve possano essere successivamente lavorate nel processo di produzione dei nostri vini, per il quale è necessaria una grande sinergia tra campagna, laboratorio e cantina.

2) Quali sono le difficoltà oggettive nella programmazione e nell'organizzazione del raccolto?

Il controllo delle uve ormai va fatto durante tutta la vendemmia, perché il clima sta cambiando e queste sono annate particolarmente difficili. Quest'annata ad esempio è stata



particolarmente calda, dopo un inverno con poche piogge; questa situazione ha imposto la scelta di alcuni vigneti, in cui, in alcuni casi, sono state attuate delle irrigazioni “di soccorso” che hanno permesso di mantenere uno standard qualitativo del raccolto molto alto, a dispetto delle problematiche legate al clima. Un'altra difficoltà oggettiva che ricorre frequentemente è la pianificazione della forza lavoro sul campo, affinché sia costantemente disponibile nelle varie tenute anche



per interventi tempestivi (come ad esempio le irrigazioni di soccorso), oltre alla raccolta a mano che viene svolta nei nostri vigneti. Infine, bisogna sempre tenere sotto controllo anche i quantitativi e le tipologie di uve che arrivano dai conferitori, per gestire poi in maniera efficace il lavoro in cantina.

3) Quali sono le caratteristiche più rilevanti delle uve raccolte quest'anno nelle Tenute di Duca di Salaparuta?

L'annata è stata particolare per via del grande caldo che ha sicuramente privilegiato i vitigni autoctoni siciliani come il Nero d'Avola e il Nerello



Mascalese delle nostre Tenute, per i quali abbiamo predisposto interventi attenti, con irrigazioni mirate e coltivazioni settimanali. Anche per le uve dei nostri Conferitori abbiamo dovuto considerare l'andamento climatico, con il caldo eccessivo infatti alcune uve hanno saltato alcuni passaggi nella maturazione, con alcune conseguenti variazioni sul grado zuccherino: per alcuni bianchi precoci (come Irmàna Grillo o lo Chardonnay) con un certo grado di acidità, abbiamo dovuto selezionare zone diverse in cui raccogliere le uve, per garantire la stessa resa finale. Alcune zone di fondovalle hanno subito uno stress di temperatura e quindi sono state scartate e abbiamo scelto altre zone, quelle collinari. L'intervento immediato sul territorio ha permesso di ottimizzare la qualità, organizzando in tempi brevi i raccolti quando le uve raggiungevano l'obiettivo di maturazione prefissato per un determinato vino.

4) Cosa possiamo attendere sulle nostre tavole come risultato del raccolto appena concluso?


Sarà certamente compito degli enologi raccontare al meglio il carattere dei vini di questa annata. Per la mia esperienza personale di agronomo che interviene sul campo, sono convinto che il lavoro

di raccolta sia riuscito a confermare gli elevati standard e l'eccellenza dei vini Duca di Salaparuta. Non ci saranno grosse variazioni qualitative in bottiglia e potremo aspettarci una riconferma dei gusti dei vini delle nostre cantine. Per noi, la vendemmia di quest'anno è davvero un altro obiettivo raggiunto!

5) C'è un aneddoto o una curiosità della vendemmia di quest'anno che ha piacere di condividere con noi?

Quest'anno, date le difficoltà climatiche, abbiamo stretto rapporti di grande collaborazione con alcuni colleghi, proprio per affrontare insieme ostacoli e sfide. Ho cercato di trasmettere le

mie conoscenze e l'esperienza maturata in oltre vent'anni di lavoro in Duca di Salaparuta ai colleghi più giovani, che ne hanno fatto tesoro. I risultati ne sono una testimonianza diretta: ad esempio nella nostra Tenuta Vajasindi, sull'Etna, il collega più giovane che si occupava del raccolto del Nerello Mascalese ha avuto un'intuizione importante che ci ha permesso di raccogliere le uve in due giornate specifiche, nel momento esatto della loro maturazione. L'intervento tempestivo ha permesso così di portare in cantina un prodotto perfetto, pronto per essere correttamente lavorato.



Grazie Francesco per questa chiacchierata, ulteriore conferma della grande esperienza e della cura che il team di Duca di Salaparuta sa riservare ad ogni nostro vino, dalla vendemmia alla tavola.