

## Vendemmia

Sono i giorni della raccolta dell'uva e della gioia che la accompagna. Due grandi produttori ci aprono le loro porte per raccontare questo momento unico, a cui si può partecipare come a una festa

Paolo Federici/foto di Massimo Sestini



# Chi

RUBRICHE

MILANO - SETTEMBRE

**I**n settembre, come si sa dalle elementari, un avvenimento spicca sopra a tutti gli altri: la vendemmia. Le colline che brulicano di gente che spoglia le viti, i contadini con gerle cariche di grappoli che tornano al paese, le ragazze che sollevano le gonne per pigiare l'uva a piedi nudi: un tuffo tra i profumi e i colori del passato.

Ma, nel 2016, non è proprio così che funzionano le cose. L'Italia è diventata il primo produttore al mondo: con 49 milioni di ettolitri di vino previsti (quasi 5 miliardi di litri!) ha di nuovo stracciato i francesi, e non è pensabile che la raccolta sia ancora così bucolica e agreste. Quella vendemmia che la maggior parte di noi ha conosciuto sui sussidiari e sui libri di lettura, la si ritrova nelle tante >>>

**Conegliano Veneto (Treviso).** La famiglia Aneri al completo durante i primi giorni della vendemmia. Al centro, il patron dell'azienda, Giancarlo Aneri e, sulla botte, le tre nipotine Ludovica, Giorgia e Lucrezia: dai tre vigneti che sono stati loro dedicati si ottengono tre Docg di Prosecco che portano i nomi delle ragazze.

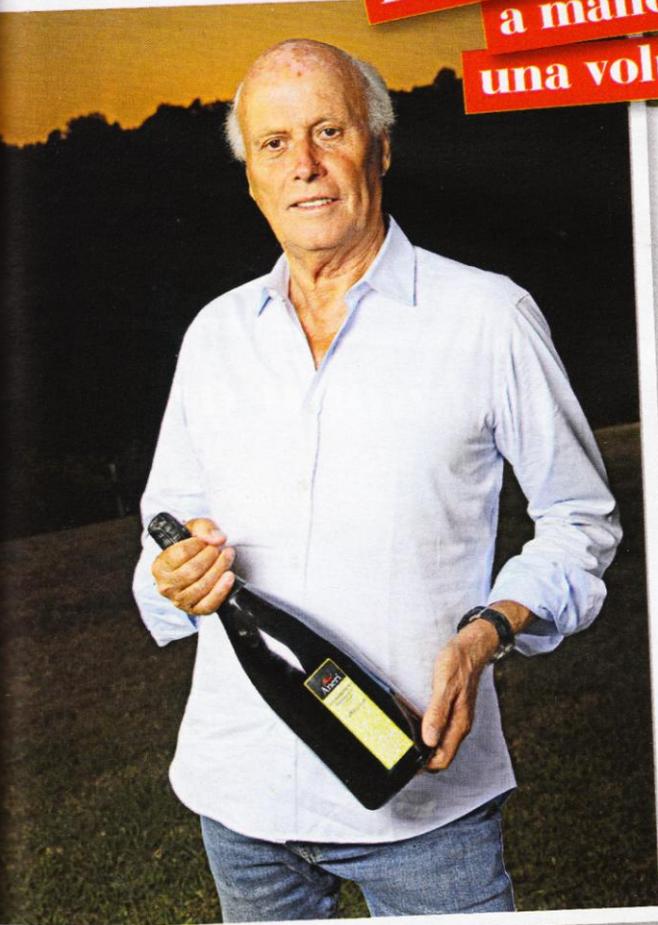
# Un weekend di... vino



**ANERI**

**L'uva va raccolta  
a mano, come  
una volta**

La famiglia Aneri tra le viti delle loro vigne: la raccolta, come è facile intuire vista la pendenza del terreno, viene eseguita rigorosamente a mano. Sotto, Giancarlo Aneri con una bottiglia del suo Prosecco superiore Docg millesimato.



>>> sagre e ricostruzioni storiche che accompagnano queste settimane. Mentre in buona parte dei nostri vigneti, negli appezzamenti pianeggianti, sferragliano macchine impressionanti, specie di trattori alti 5 metri capaci di passare sopra le viti e di ingoiarne i grappoli.

Per ritrovare quelle atmosfere, bisogna sapere dove andare. «Da noi, per esempio, le macchine sono bandite: il nostro è un Prosecco Docg, a Denominazione di origine controllata e garantita, e il disciplinare impone che la raccolta sia manuale», ci racconta **Giancarlo Aneri**, imprenditore vinicolo celebre tanto per l'Amarone quanto per il Prosecco Docg. L'uva da usare per la vinificazione, infatti, deve essere pulita, integra, senza pezzi di raspi, foglie o legno: insomma, va per forza raccolta a mano, se si vuole ottenere un prodotto di elevata qualità. Non per niente,

sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, la vendemmia manuale richiede tra le 600 e le 800 ore di lavoro per ettaro, quattro o cinque volte di più di quanto richiesto in pianura: tanto che la chiamano "eroica" e che le colline sono costellate di monorotaie e carrucole, e lavoratori che, davvero come una volta, si portano a spalla le gerle piene.

Uno spettacolo, a cui però nella zona del Prosecco è difficile assistere: nessuno aderisce a manifestazioni come Cantine aperte in vendemmia (info: <http://www.movimentoturismovino.it>), in cui è possibile partecipare insieme con i vignaioli alla raccolta dell'uva e alle prime fasi di lavorazione. «No, noi non abbiamo iniziative del genere: sono una buona forma di comunicazione, ma noi siamo totalmente impegnati nella lavorazione», continua Aneri. Alcune realtà, però, aprono le vigne a una >>>