







## L'enologo violo delle Cantine Sanmarco parla della vendemmia 2013aa



Pietro Violo, Enologo delle Cantine San Marco.

Pietro Violo è enologo e responsabile del controllo di qualità delle Cantine San Marco. Figlio di Bruno Violo, che insieme a Umberto Notarnicola ha fondato nel 1972 l'azienda, dirige oggi il laboratorio che vigila sulla parte tecnica della produzione, monitorando insieme ai tecnici ogni fase del processo produttivo per garantire livelli qualitativi delle Cantine San Marco, presente nei mercati di oltre 42 paesi.

Come è andata la vendemmia 2013? Ci sono state novità rispetto all'anno precedente?

“Anagraficamente la stagione 2013/2014 si è presentata un po' complicata dal punto di vista fitosanitario, ma tutto sommato meno di ciò che avevano fatto pensare le premesse, soprattutto nell'area strettamente dedicata al Frascati. Questa è una zona dove anche le stagioni “peggiori” ne escono bene, perché i terreni si asciugano velocemente, per cui con la mano d'opera di zona, ormai ben accorta, si riescono a tamponare situazioni molto delicate come quelle passate a settembre dove abbiamo avuto intense piogge e base temperature. Dal punto di vista fitosanitario quindi è stata una vendemmia più che accettabile. Dal punto di vista quantitativo siamo sempre in un regime di riduzione di raccolti. La vendemmia ha ricopiato un po' i quantitativi dell'anno precedente, ossia molto scarsa, ma tutto sommato interessante e con dei buoni presupposti. Le prime fermentazioni si erano da subito

