



SERPRINO, COLLI EUGANEI E MOSCATO: AL VIA LA VENDEMMIA 2024

*<<Un'annata sfidante, in cui le capacità dei nostri produttori e le caratteristiche dei Colli Euganei, costantemente ventilati, fanno la differenza. – Dichiaro il Presidente del Consorzio di Tutela Vini dei Colli Euganei **Gianluca Carraro**. - Ci avviciniamo alla vendemmia, ormai alle porte, con grande fiducia. Le uve del Serprino, le rosse bordolesi dei Colli Euganei e il Moscato destinato al Fior d'Arancio si stanno comportando bene e a breve inizieremo le prime raccolte.>>*

La primavera, con le sue abbondanti piogge e l'alta umidità, è stata seguita da un'estate calda e tendenzialmente secca, in particolare da luglio e in alcune zone dei Colli Euganei meridionali.

<<La costante ventilazione della nostra zona, e la scelta dei viticoltori di riservare ai vigneti aree ben esposte e fresche, hanno permesso di gestire gli sbalzi termici che si sono susseguiti. – Continua Carraro. - L'accumulo degli zuccheri, in genere ottimale, e le escursioni termiche che si sono finalmente instaurate nelle ultime settimane, consentono anche agli aromi di esplicare i loro effetti positivi.>>

Il Serprino. L'uva del vulcanico Serprino, l'unico vino a vocazione frizzante del Veneto, è quasi pronta con quantità ottime e caratteristiche soddisfacenti. Il buon tenore di acidità, fondamentale per garantire la freschezza, consentirà ottime basi spumanti.

Il Colli Euganei. La raccolta di Carmenère, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, le varietà bordolesi presenti da quasi due secoli sui Colli Euganei, inizierà tra dieci giorni circa e partirà dai vitigni più precoci. Il completamento della maturazione delle uve sulla pianta risulterà fondamentale per raggiungere i parametri ottimali. Per i vitigni tardivi, che si vendemmeranno nella seconda metà di ottobre, le previsioni sono ancora migliori: potenza ed eleganza saranno i tratti distintivi del 2024, con quantità delle uve soddisfacenti.

Il Moscato. Dalla seconda metà di settembre inizierà la vendemmia del Moscato giallo, destinato al Fior d'Arancio, e del Moscato bianco. Dopo un'allegagione in alcuni casi più limitata rispetto al solito, ha ripreso molto bene in termini quantitativi, che si collocano in una buona media, e qualitativi. Infatti, l'aromaticità sarà garantita grazie anche alle buone escursioni termiche tra giorno e notte.

Le sfide ambientali. L'annata complessa pone qualche riflessione per il futuro, alla luce anche del recente riconoscimento Unesco per il Parco dei Colli Euganei, rispetto alla lotta ad insetti vettori di malattie devastanti per la viticoltura, per i viticoltori, per il paesaggio, per la biodiversità, per il contesto socioeconomico che su questa attività agricola radicano buona parte della propria forza. Il Consorzio si propone quindi di aprire un dialogo con i soggetti preposti per ragionare già ora sul futuro.