



Terminata la vendemmia in Alto Adige: prospettive rosee nonostante l'annata difficile

La vendemmia in Alto Adige è ormai terminata. Dopo un anno difficile in vigna, caratterizzato da abbondanti piogge in primavera e grande caldo ad agosto, ora i contadini possono tirare un sospiro di sollievo mentre inizia il lavoro in cantina. Nonostante l'annata impegnativa e i raccolti inferiori rispetto all'anno precedente, le prospettive sono rosee e si prevedono bianchi freschi e fruttati e rossi eleganti.

Ottobre 2024_ Il futuro è promettente, nonostante la vendemmia sia molto impegnativa in tutte le zone vinicole dell'Alto Adige. "Il 2024 è stato difficile ovunque", afferma Michael Dezini, enologo della Cantina e Tenuta Josef Brigl di Appiano.

Molto lavoro nei vigneti

Una primavera molto umida e un inizio d'estate con abbondanti piogge hanno suscitato grande preoccupazione per la ripresa vegetativa e per la fioritura. "È stata un'annata molto intensa che ha richiesto grande attenzione e controlli capillari nonché un lavoro minuzioso nel vigneto," afferma Elisabeth Gottardi della Tenuta Gottardi a Mazzon/Egna. "Un ulteriore lavoro è stato richiesto anche dal gran caldo di luglio e agosto. I viticoltori sono stati posti dinnanzi alla sfida, infatti, di fornire alle viti acqua sufficiente e, al contempo, garantire la qualità del raccolto", spiega Stefan Doná, enologo dalla Cantina Valle Isarco. "La siccità è stata evidente soprattutto nei vigneti più ripidi della Valle Isarco, ma grazie a un apparato radicale profondo la maggior parte delle viti è riuscita a gestire bene la situazione", aggiunge Doná.

Anche Erwin Carli, enologo della Cantina Kurtatsch, sottolinea il lavoro straordinario che l'umidità prima, il caldo e la siccità dopo, hanno imposto nei vigneti: "La crescita maggiore ha richiesto un grande sforzo durante la cimatura e il caldo intenso una grande attenzione affinché i grappoli non bruciassero".

Tutto contemporaneamente

Il 2024 ha chiesto il massimo ai viticoltori. "Il lavoro in vigna è stato intenso, l'attenzione ai dettagli decisiva", afferma Stefan Doná. "Soprattutto la resistenza ai fenomeni meteorologici estremi, la

gestione del processo di maturazione e l'individuazione del momento giusto per la vendemmia hanno richiesto una certa sensibilità e prontezza." Quest'anno, in fondo, nelle singole zone vitivinicole, il periodo della raccolta dell'uva sul lungo periodo si è discostato dalla media solo di pochi giorni rispetto agli anni "normali".

Ciò che, tuttavia, ha reso la vendemmia 2024 così speciale è stato il fatto che molte varietà di vitigni, a maturazione precoce o tardiva, ad altitudini maggiori o inferiori, hanno raggiunto la maturazione ottimale pressoché contemporaneamente. La necessità di una loro, conseguente, vendemmia in parallelo ha posto i viticoltori davanti a sfide logistiche in molte zone di coltivazione.

Quantità inferiori, qualità eccellente

Anche se le condizioni meteo hanno reso l'annata viticola estremamente impegnativa, la qualità delle uve vendemmiate lascia ben sperare. *"La maturazione fisiologica è stata raggiunta alla perfezione, i valori di pH e acidità così come i livelli di zucchero sono corretti e i grappoli molto sani"*, afferma Elisabeth Gottardi. Il suo collega Michael Dezini sottolinea soprattutto la qualità dei vitigni bianchi: *"Si sono presentati molto bene soprattutto il Pinot Bianco, il Pinot Grigio e il Sauvignon."*

Anche Erwin Carli parla di un'ottima annata per le varietà di bianco. Ciò dipende - per quanto possa sembrare curioso - proprio dalle difficili condizioni meteo, come spiega Stefan Doná: *"Quest'anno gli acini sono rimasti più piccoli, ma molto concentrati, ragion per cui ci aspettiamo una quantità minore, ma di qualità eccellente."*

Le minori quantità di raccolto, a cui fa riferimento Doná, si sono registrate in tutte le zone di coltivazione e per tutte le varietà di vitigno. Le ragioni alla base sono molteplici. A tal proposito, Elisabeth Gottardi fa notare che, rispetto ad altre annate, è stata maggiore la quantità di fiori appassiti (che dunque non si sono trasformati in acini). Ciò ha comportato, soprattutto per le varietà di Pinot, una resa molto inferiore, come illustra Carli.

Soprattutto per il Pinot Grigio, il Sauvignon e il Gewürztraminer si sono registrati forti cali di produzione, afferma Michael Dezini, che aggiunge: *"Dal punto di vista quantitativo abbiamo registrato perdite anche per tutte le varietà di vino rosso, in particolare per il Lagrein e il Pinot Nero."* A Mazon, zona molto rinomata per il Pinot Nero, Elisabeth Gottardi stima che tale perdita si aggiri attorno a un quarto rispetto ai due anni precedenti.

Impegnativo, ma promettente

Nonostante un'annata complicata e una raccolta minore, i quattro giovani capi cantinieri sono d'accordo sull'esito della vendemmia 2024 in tutte le zone vinicole dell'Alto Adige: secondo loro, sarà promettente. *"Per quanto riguarda i bianchi tutto fa pensare che sarà un'annata classica con vini fruttati e dal carattere varietale anche se è ancora troppo presto per una valutazione dettagliata"*, afferma a tal proposito Erwin Carli.

Per la "sua" Valle Isarco, grazie all'aroma e alla struttura acida dei bianchi, Stefan Doná si aspetta *"una 2024 straordinaria che convince per freschezza, mineralità e aromi intensi"*. Specialmente il Sylvaner, il Kerner e il Sauvignon Blanc hanno beneficiato delle temperature notturne più fresche in autunno che avrebbero conferito ai vini una raffinata acidità e un fruttato limpido.

Anche Michael Dezini è già in grado di anticipare qualcosa sui vini bianchi: "*I bianchi del 2024 sono caratterizzati da una bella freschezza e un pronunciato sapore fruttato*", afferma Dezini. Le sue conclusioni sui rossi, invece, non sono così risolutive, è troppo presto per formulare un giudizio definitivo. La Schiava sembra "piuttosto difficile", il Lagrein "promette bene", ma è il Pinot Nero a ottenere il risultato migliore. Quest'ultima affermazione è confermata anche da Elisabeth Gottardi che descrive il Pinot Nero 2024 come "molto equilibrato" e gli attribuisce "*freschezza, eleganza, profondità e un lungo potenziale di conservazione*".

Ufficio Stampa

ZEDCOMM

Simonetta Gerra

simonetta@zedcomm.it

Mob. + 39 347 1735429

Francesca Motta

francesca@zedcomm.it

Mob. +39 340 1950357