

COMUNICATO STAMPA

8 ottobre 2019

La vendemmia 2019 in Alto Adige Un'annata un po' movimentata, ma assai promettente

L'annata appena conclusa non è stata facile per i viticoltori altoatesini, e ha richiesto una buona dose d'impegno e dedizione nei vigneti. Tuttavia, grazie alle condizioni meteorologiche ideali che hanno preceduto la vendemmia in autunno, gli enologi e i vignaioli del territorio prevedono un'annata buona e qualitativamente promettente, foriera di vini esuberanti e ricchi di carattere.

L'inverno 2018/19 era stato caratterizzato da temperature superiori alla media, facendo segnare a volte anche dei picchi primaverili. A parte le nevicate copiose dei primi di febbraio, anche le precipitazioni erano state piuttosto scarse.

Dopo un marzo altrettanto secco e caldo, in aprile e maggio erano invece arrivate piogge abbondanti, accompagnate da temperature inferiori alle medie stagionali. Tutta la primavera 2019 era stata scandita da fenomeni meteorologici estremi, con le prime grandinate giunte già in aprile, e varie ondate di freddo che avevano fatto paventare il rischio di gelate tardive.

Stando ai rilievi svolti dall'Istituto sperimentale di Laimburg, la germogliatura delle viti non ha fatto segnare né ritardi, né anticipi rilevanti rispetto alle annate precedenti. Ma le capriole del tempo e le temperature decisamente inferiori alle medie stagionali, registrate soprattutto nel mese di maggio, hanno fatto ritardare la fioritura. A tale circostanza ha fatto seguito un ritardo dell'inizio della maturazione che, rispetto alla media di lungo periodo, è giunta con 10-14 giorni di ritardo.

Dopo una primavera fresca e umida, però, già in giugno le temperature sono salite repentinamente, favorite da rare precipitazioni. Luglio è stato caratterizzato da tempo tipicamente caldo ed estivo, ma non più torrido come nel mese precedente, e anche le precipitazioni sono tornate a ricalcare i livelli consueti per la stagione. Purtroppo il 6 agosto sulla conca di Bolzano e i suoi dintorni si è abbattuta una grandinata che ha frenato parecchio la maturazione e la crescita dei vigneti in quella zona. Per fortuna, le giornate assai soleggiate di fine agosto e inizio settembre hanno impresso ai grappoli una spinta vigorosa per la maturazione, e le escursioni termiche piuttosto robuste di quelle settimane hanno agevolato la formazione di aromi negli acini.

"A causa delle condizioni meteorologiche, quest'anno i viticoltori hanno dovuto affrontare grandi sfide. L'implementazione tempestiva di varie misure di cura come il lavoro sul fogliame è stata particolarmente importante. La diligenza e l'impegno nei vigneti sono stati quindi particolarmente utili quest'anno", spiega Hansjörg Hafner, responsabile del settore viticoltura del Centro di Consulenza per la fruttivitticoltura dell'Alto Adige

Vini Alto Adige
Via Crispi 15
39100 Bolzano
T 0471 978528
info@www.vinialtoadige.com

La vendemmia iniziata due settimane in ritardo

Negli ultimi giorni di agosto e nei primi di settembre si è cominciato a vendemmiare in qualche vigneto di fondovalle, soprattutto le uve destinate alla spumantizzazione, ma l'avvio della vendemmia vera e propria in Alto Adige è giunto solo verso metà settembre, con due settimane di ritardo rispetto all'anno passato.

Dopo le settimane torride e afose di fine estate, fra viticoltori ed enologi serpeggiavano non poche preoccupazioni. “Siccome alcuni vitigni avevano manifestato qualche lieve problema di marciume – spiega Hans Terzer, enologo della Cantina di San Michele Appiano - per garantire la qualità delle uve incantinate in molti casi c'è voluto un lavoro meticoloso nei vigneti, e soprattutto una selezione assai accurata durante la vendemmia. Ma le condizioni meteorologiche fantastiche delle prime due settimane autunnali ci sono state di grande aiuto.” Se si eccettuano le zone colpite dalla grandinata, la resa è stata del 10-15 per cento inferiore a quella dell'anno passato, ma sicuramente in linea con la media di lungo periodo.

L'annata promette bene

„Le uve di Pinot bianco e Sauvignon – aggiunge Hans Terzer – si presentano davvero eccellenti, con buona acidità e bassa gradazione alcolica. Pure lo Chardonnay pare che sia riuscito anche quest'anno a dare il meglio di sé.” Terzer è piacevolmente sorpreso dalla qualità delle uve Schiava e Pinot nero, che hanno avuto tempo sufficiente per giungere a maturazione piena.

Un altro giudizio positivo sulla qualità dell'annata 2019 giunge da Franz Haas, della tenuta omonima di Montagna: “Sono assai soddisfatto sia delle uve bianche, sia di quelle rosse”. Nei vigneti ci si è dovuti prodigare parecchio per ripulire i focolai di marciume, ma le uve incantinate erano tutte sane e con valori ideali: buona gradazione zuccherina e una spiccata acidità con bassi valori di pH. “Sono presupposti ideali – sostiene Franz Haas – per ottenere vini freschi, esuberanti e vivaci.” I vitigni tipicamente aromatici, a suo avviso, nell'annata 2019 non presentano aromi sostenuti, ma in compenso si presentano ricchi di carattere.” Il Pinot bianco e il Pinot grigio, inoltre, spiccano per profondità e freschezza.

Fra i vitigni rossi, le uve di Pinot nero si distinguono per armonia e maturità. Per il Cabernet e il Merlot è ancora troppo presto per esprimere una valutazione, ma Franz Haas è molto soddisfatto di come si sono sviluppate le uve nei vigneti situati a quote più elevate, sull'altipiano di Aldino: “In quella zona la maturazione è arrivata molto prima dell'anno scorso, e la qualità delle uve vendemmate è fra le migliori di tutte le partite incantinate.” Franz Haas è fiducioso: “L'annata 2019 è un po' tardiva, ma qualitativamente assai stimolante.”

Anche Stefan Kapfinger, enologo della Cantina di Merano, elogia le condizioni atmosferiche ideali delle settimane che hanno preceduto la vendemmia: “Le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte hanno dato un contributo determinante per la maturazione delle uve e la formazione degli aromi.” Kapfinger è molto soddisfatto delle uve sane conferite dai viticoltori associati: “Se da un lato la gradazione zuccherina è leggermente inferiore alla media degli ultimi anni, dall'altro tutte le uve presentano un'acidità più alta, un fattore assai positivo per ottenere vini freschi e

vivaci". Per l'enologo meranese, i bassi valori pH della vendemmia 2019 sono molto incoraggianti, e "sicuramente ci consentiranno di ottenere dei vini stabili e ben resistenti all'invecchiamento." Secondo l'esperto, tra i vitigni bianchi sono soprattutto il Pinot bianco e lo Chardonnay a distinguersi per la congenialità dei valori, mentre tra i rossi quelli che manifestano le caratteristiche più incoraggianti sono il Pinot nero e la Schiava. "Insomma, il 2019 promette bene – conclude Stefan Kapfinger – e abbiamo dei presupposti davvero favorevoli per farne un'annata ben riuscita, che nel Burgraviato potrebbe eguagliare i risultati assai lusinghieri ottenuti con l'annata 2016."

Vini fruttati, freschi e tipici

Come vuole la tradizione, nella Val d'Isarco già a partire dal 20 settembre è cominciata la vendemmia del Müller Thurgau, un vitigno a maturazione precoce. "Ma a parte questa varietà - ricorda Hannes Baumgartner, titolare dell'azienda vinicola Strasserhof di Varna e presidente dell'Associazione dei vignaioli indipendenti dell'Alto Adige - in questa zona si è cominciato a vendemmiare solo nei primi giorni di ottobre." Baumgartner è molto soddisfatto delle condizioni meteorologiche che hanno caratterizzato l'estate e l'inizio dell'autunno nella sua zona: "A parte qualche grandinata circoscritta e alcuni problemi lievi di marciume, per i viticoltori della Val d'Isarco quest'anno non ci sono stati problemi degni di nota nei vigneti. Anche per questo, siamo riusciti a vendemmiare uve sane e di ottima qualità, a garanzia di vini bianchi che anche in quest'annata esaudiranno le aspettative in fatto di freschezza, note fruttate e tipicità." Promettono molto bene il Veltliner e il Riesling, decisamente freschi e con molto potenziale di maturazione, ma anche il Müller Thurgau e il Kerner si presentano con aromi delicati e una spiccata vivacità.

Anche i vignaioli che coltivano vigneti di alta quota e a maturazione tardiva nella Val Venosta, riferiscono di caratteristiche assai incoraggianti per i vitigni Riesling, Pinot bianco e Pinot nero.

Ufficio stampa:

Eduard Bernhart

Consorzio Vini Alto Adige

T 0471 978528

info@www.vinialtoadige.com

www.vinialtoadige.com