

LA VENDEMMIA, IL MOMENTO PIÙ IMPORTANTE DELL'ANNO PER ENOLOGI E APPASSIONATI VIGNAIOLI. COM'È ANDATA QUELLA DEL 2022?

Da agosto a novembre, l'uva destinata alla vinificazione viene finalmente raccolta ed è proprio in questo momento che sorgono tanti quesiti: come sarà l'annata? Quanto ha influito il clima sul benessere dei vitigni? E la qualità? Rispondono alcuni tra i protagonisti del mondo vitivinicolo.

Milano, ottobre 2022 - Non si tratta di un semplice ciclo produttivo, è un vero e proprio rituale che porta con sé anni di storia e tradizione: la vendemmia è da sempre considerata come un momento di festa, in cui ci si riunisce per dare inizio al processo produttivo del vino. Nel tempo tante cose sono cambiate: le tecniche sono state modernizzate, i meccanismi produttivi affinati, ma il cambiamento climatico ha sempre più stravolto modalità e tempistiche di raccolta, imponendo alle aziende una revisione del proprio approccio a questa fase fondamentale della vita di una cantina.

Alcuni tra i protagonisti di questa vendemmia 2022 hanno esposto le loro riflessioni. Tra questi **Riccardo Pasqua**, Amministratore Delegato di **Pasqua Vigneti e Cantine**, la storica azienda familiare di produzione di vini veneti e italiani di qualità e tra i leader nel mercato italiano ed estero. *"La vendemmia fino ad ora è stata molto buona. Climaticamente è stata ottimale tranne per qualche precipitazione a fine agosto"*, afferma Riccardo Pasqua. *"Non è una grande annata per le uve bianche, agosto è stato molto caldo e secco e questa ha messo in difficoltà la loro maturazione. Da fine agosto in poi, le buone escursioni termiche hanno invece favorito una maturazione ottimale delle uve rosse, in anticipo di circa 8/10 giorni rispetto alle ultime cinque vendemmie"*.

Anche **Guido Damilano**, della storica cantina piemontese **Cantine Damilano**, azienda di riferimento per il Barolo in Italia, sostiene *"Quest'anno la vendemmia è stata anticipata di circa 15 giorni rispetto all'anno scorso. Abbiamo vissuto mesi particolarmente caldi, preceduti da un periodo di grande siccità e possiamo dire di aver giovato delle abbondanti nevicate del 2021. Una gestione puntuale e attenta dei nostri vigneti ci ha permesso di portare in cantina uve sane, di ottima qualità e di buona maturità fenolica con una resa inferiore del 15%"*. Nonostante una situazione decisamente non favorevole, l'azienda resta ottimista sul risultato finale affermando che saranno sicuramente vini di alta qualità.

L'imprenditore visionario **Pasquale Forte**, dell'azienda vitivinicola biodinamica **Podere Forte**, nata nel 1997 in Val d'Orcia, Toscana, dichiara: *"A dispetto delle aspettative è stata una vendemmia generosa, anche se anticipata rispetto al solito. A inizio agosto abbiamo lavorato il pinot nero, dalla fine agosto ci siamo concentrati sui poderi Lecci, Gobbi, Finocchietti e Mandorlo per il Sangiovese e per il Greco di Tufo; dal 12 al 26 settembre ancora Sangiovese e Cabernet Franc nei nostri terreni di Podere Forte e nei vigneti circostanti la cantina. Arriviamo da una stagione molto asciutta - aggiunge - la vite ha sapientemente reagito in funzione di queste condizioni climatiche, proteggendo il frutto sino al raggiungimento di un'ottima maturazione, grazie anche alle ultime piogge di agosto."* Conclude poi: *"Sicuramente il nostro intervento è stato importante per proteggere i vigneti dai gradi del termometro, superiori alla media. Annualmente affiniamo le nostre tecniche per preservare sia il suolo sia la pianta e, in questo caso, abbiamo coperto la vegetazione maggiormente esposta alla radiazione solare con teli ombreggianti in tutti i vigneti e il suolo con la paglia, così da limitare la traspirazione e agevolare il mantenimento dell'umidità necessaria. Il risultato finale è stato un frutto salubre, acini turgidi e ricchi, anche con una buona resa per ettaro."*

Angela Velenosi, la signora del Piceno, a capo dell'omonima azienda marchigiana, ha le idee chiare: l'inverno 2022 sarà sicuramente ricordato come uno dei più miti e con il minor numero di precipitazioni di sempre, con circa 200 millimetri di acqua in meno rispetto alla media degli ultimi 30 anni. Così come la primavera, mite e asciutta, con un risveglio vegetativo delle viti anticipato rispetto alle medie e, infine, un'estate afosa, con temperature elevate. *"Questo particolare andamento climatico, memori anche della vendemmia 2021, ci ha portati a rivedere alcune pratiche agronomiche"* - afferma Angela Velenosi - *"Siamo tornati a lavorare interamente i terreni, anche in*

profondità, per permettere all'apparato radicale delle piante di andare a fondo nel terreno e sopperire alla forte siccità, abbiamo lasciato fino all'ultimo le piante coperte dall'apparato fogliare in maniera tale che le uve non si scottassero e infine abbiamo concimato con letame e sovescio i nostri terreni così da renderli più freschi. Queste buone pratiche agronomiche hanno permesso che le uve giungessero a maturazione in perfetto stato, sia dal punto di vista fitosanitario sia dal punto di vista delle maturazioni anticipate di circa 7 giorni rispetto alla media. Ad oggi riscontriamo un'ottima qualità sia per le uve a bacca bianca sia per quelle a bacca nera. Il nostro Marche novello sta entrando proprio in questi giorni in cantina e si presenta in un ottimo stato qualitativo. La maturazione fenolica è perfetta: i vini già presenti in cantina ci entusiasmano dal punto di vista organolettico e da quello gustativo. Le uve rosse hanno potuto beneficiare delle piogge di fine agosto e di inizio settembre rinvigorendosi e riprendendo il loro regolare corso di maturazione. Abbiamo aspettative veramente alte.'

Press contact

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com
Desirée Sigurtà | Ph + 39 333 2519073 | email: desiree@adelebandera.com
Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com