



FONDAZIONE
EDMUND
MACH 

ATTI DELLE GIORNATE TECNICHE

12^a GIORNATA TECNICA DELLA VITE E DEL VINO

San Michele all'Adige, 10 dicembre 2019

a cura di Maurizio Bottura

© 2019 Fondazione Edmund Mach, Centro Trasferimento Tecnologico,
Via E. Mach, 1 - 38010 San Michele all'Adige (TN)

Pubblicazione prodotta in occasione della 12ª Giornata Tecnica della vite e del vino a San Michele all'Adige il 10 dicembre 2019.

A cura di
Maurizio Bottura

Coordinamento editoriale
Erica Candioli

La vendemmia 2019: valutazioni e prospettive

Luciano Groff, Mario Malacarne - Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione Edmund Mach

Avvio di vendemmia difficile per la complessità creata dall'anomalo andamento stagionale, con fasi molto alterne; la primavera fredda si è resa responsabile del ritardo vegetativo di oltre 10 giorni, protrattosi per tutta l'estate fino alle porte della vendemmia, mentre al contrario le analisi prevendemmiali lasciavano trasparire un veloce accumulo degli zuccheri con una presumibile data di avvio per la raccolta delle basi spumante in anticipo rispetto a quella prevista sulla scorta del ritardo vegetativo.

Le previsioni meteo, piuttosto allarmanti rispetto ad un possibile andamento stagionale perturbato, e le effettive piogge, anche se di limitata entità, hanno aggravato il timore rispetto alla sanità dei grappoli in particolare per il Pinot grigio, che nei siti più anticipati manifestava sintomi di marciume acido e botrite, conseguenza dei focolai di infezione risalenti alla prima settimana di agosto. Pertanto, con i primi giorni di settembre, con qualche anticipo all'ultima settimana di agosto, si è avviata in fondo valle la vendemmia del Pinot grigio e dello Chardonnay base spumante, raccolta estesa anche alla prima collina.

Le elevate temperature di agosto e il limitato regime idrico, tale da configurare situazioni di moderato stress idrico, hanno rallentato l'accumulo degli zuccheri, contemporaneamente le minime notturne registrate in due diverse notti, la prima ad inizio e l'altra a metà mese, hanno limitato la respirazione dell'acido malico, preservando il pH, che si è potuto avvantaggiare anche della minore concentrazione di potassio evidenziata nelle analisi prevendemmiali.

In definitiva la vendemmia 2019 ha permesso di raccogliere ottime basi spumante con buona acidità, pH sufficientemente bassi e uve mature con un tasso zuccherino adeguato. Per le uve bianche da vino si evidenziano ottime acidità, mentre le gradazioni zuccherine sono state piuttosto deficitarie nelle prime fasi di raccolta, per poi recuperare nel prosieguo della vendemmia. I vini molto più freschi dello scorso anno, presentano profumi varietali e strutture acidiche importanti, che lasciano presupporre una longeva tenuta nel tempo.

Dopo la prima settimana di settembre il clima è radicalmente cambiato; l'abbondante pioggia del 6-8 settembre (oltre 70 mm) è stata superata senza danni collaterali, anche grazie alle minime scese per alcuni giorni al di sotto dei 10°C. Le viti hanno ripreso a sintetizzare con una positiva risposta qualitativa delle uve, che si è protratta per la restante parte della vendemmia.

In sostanza, nonostante i timori iniziali, la vendemmia 2019 delle varietà rosse si è risolta in una buona annata, con qualche deficienza sul piano produttivo. Fermentazioni regolari, che hanno dato origine a vini puliti, con intensi profumi fruttati, strutturati, con ottime acidità fisse e bassi tenori di acidità volatile. Si evidenziano punte di eccellenza nei vini rossi medio-tardivi (teroldego); nei vigneti dove si è potuto ritardare la vendemmia si sono ottenuti vini molto strutturati, che fanno pensare ad una grande annata di vini longevi.