



Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel 0131/ 43151-2 - Fax 0131/ 263842
E-mail Ufficio Stampa: r.sparacino@confagricolturalessandria.it

COMUNICATO STAMPA

Confagricoltura Alessandria: prime indicazioni sulla vendemmia Si prospettano ottimi vini

Come ogni anno, Confagricoltura Alessandria, fa il punto della situazione vendemmiale, raccogliendo le testimonianze di dirigenti ed associati per ciascuna zona viticola della provincia.

Mentre scriviamo siamo nel periodo di raccolta dei vini bianchi, per cui quanto segue non può essere un resoconto sulla vendemmia 2018, ma le prime impressioni dei nostri viticoltori.

ZONA ACQUI TERME

Giampaolo Ivaldi – Azienda Vitivinicola Ivaldi Gianpaolo di Strevi

Per quanto riguarda il Moscato ed il Passito in particolare è sicuramente un'ottima annata. Soleggiata, con grappoli giusti, buoni profumi, perfetto grado zuccherino e una discreta abbondanza nelle produzioni.

La vendemmia del Moscato è iniziata a fine agosto. I grappoli per il Passito si stanno raccogliendo in questi giorni. Si spera nel bel tempo per l'appassimento, che durerà dai 20 ai 40 giorni.

Per quanto riguarda le malattie, si è riusciti nell'insieme a contenerle soprattutto per Oidio e Peronospora, grazie all'annata molto ventosa.

Per la Flavescenza registriamo una stasi nelle infezioni mentre sul Mal dell'Esca, invece, purtroppo notiamo recrudescenze piuttosto preoccupanti soprattutto sui vigneti a bacca rossa.

Stefano Ricagno – Cuvage di Acqui Terme

La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di agosto per Pinot nero, Chardonnay, Alta Langa, per i quali si è riscontrata alta qualità sia nella sanità delle uve che per i risultati di vinificazione.

Ai primi di settembre abbiamo iniziato la vendemmia del Moscato. Intorno al 10 settembre si inizia la vendemmia del Brachetto. Si è raggiunta una buona maturazione, anche grazie al clima delle ultime due settimane con una buona escursione termica. Gli eventi temporaleschi non hanno creato danni alla qualità dell'uva. Si prospetta quindi una buona vendemmia.

Abbiamo una buona gradazione, un buon quadro acido e un ottimo quadro aromatico.

ZONA DI ALESSANDRIA

Guido Zampaglione – Tenuta Grillo di Gamalero

La mia azienda è biologica quindi, non spingendo sulle produzioni, ha una vendemmia anticipata, non esageratamente come l'anno scorso, ma rispetto al solito di qualche giorno.

Complessivamente le abbondanti piogge primaverili ed i problemi di Peronospora hanno fatto sì che le produzioni non saranno eccessivamente abbondanti. Negli ultimi 15 giorni in compenso c'è stata una forte escursione termica che inciderà positivamente sulla qualità delle uve per i profumi e per le acidità.

Per quanto riguarda i bianchi (Chardonnay e Sauvignon) stiamo raccogliendo le uve, che sono belle, mature e con una buona acidità.

Per le uve rosse (Barbera, Dolcetto, Cortese e Freisa) si attenderà ancora una decina di giorni per la raccolta. Se il clima non cambia, ci aspettiamo quantità e qualità simili alle bianche.

Essendo un'annata non stressante per le piante, non si vedono serie manifestazioni di Flavescenza.

ZONA DI CASALE MONFERRATO

Giorgio Leporati – Azienda Agricola Bottazza di Casale Monferrato

Nel Monferrato la grandine ha colpito soprattutto la Val Cerrina in luglio con gravi danni sul raccolto, mentre in altre aree limitrofe per fortuna non è arrivata.

Maggio è stato un mese molto piovoso e abbiamo faticato ad attuare i trattamenti, ma dove sono riusciti, i risultati sono ottimi.

Giugno e luglio sono stati mesi con il clima ideale, con qualche piovasco al punto giusto e temperature perfette con la stagionalità.

Intorno al 30 agosto si è iniziato a raccogliere le uve di Chardonnay. Dal 6 settembre si raccoglie il Cortese. La produzione si aggira intorno ai 90/100 quintali ad ettaro, per cui siamo in linea con le produzioni del disciplinare.

Dal 10 settembre si potrà togliere il Dolcetto e a seguire il Grignolino (intorno al 12 settembre). Dalla metà di settembre raccoglieremo anche il Barbera.

Il ph e l'acidità sono equilibrati sia per i bianchi che per i rossi.

Le uve sono sane, senza attacchi di botrite. Anche quest'anno abbiamo però problemi di Flavescenza (in diminuzione) e Mal dell'Esca (in aumento). Consiglio sempre di attuare tutti i trattamenti necessari e anche quelli facoltativi.

I vini saranno profumati ed equilibrati.

ZONA DI NOVI LIGURE

Roberto Ghio – Azienda Agricola Ghio Roberto Vigneti Piemontemare di Bosio

La vendemmia del Cortese è in regola con i tempi normalmente previsti. La quantità prodotta è nella media. Gli effetti delle gelate dell'anno precedente, che si temevano si sarebbero ripercossi su quest'anno, in verità non si sono verificati.

La qualità, nella zona del Gavi, non ha problemi: i grappoli sono belli e la maturazione è nella norma. Le vigne nella zona più alta del Gavi e dell'Ovada, che di solito presentano stress idrici, grazie alla primavera, che è stata piovosa, non danno complicazioni di questo tipo. Le zone ben soleggiate e ben esposte avranno prodotti di grande qualità.

Il Dolcetto si vendemmierà intorno al 10 settembre; sarà seguito dal Cortese, la settimana dopo; il Nebbiolo si raccoglierà ad ottobre.

Ci si attende una produzione di vini molto equilibrati sia per i bianchi che per i rossi.

ZONA DI OVADA

Graziella Priarone – Podere La Guardia di Morsasco

La vendemmia di quest'anno è caratterizzata da abbondanti quantità per quanto riguarda le varietà coltivate in azienda, che sono Dolcetto di Ovada, Chardonnay, Cortese, Pinot, Merlot e Barbera del Monferrato.

Sotto il profilo qualitativo in zona si ottengono vini caratterizzati da gradazioni molto alte, aspetto considerato positivo, e anche quest'anno è così. Ad esempio Pinot e Chardonnay arrivano a 20 gradi.

Lo Chardonnay che coltiviamo in azienda quest'anno è davvero ottimo, così come il Merlot. Sono rimasti esenti da attacchi fungini e altre malattie.

Il Dolcetto sarà raccolto tra una settimana circa. Se il tempo tiene, nelle fasce migliori come sempre sarà di buona qualità e con gradazione intorno ai 20 gradi. Nelle fasce più basse della collina avrà una gradazione un po' più bassa.

Per quanto concerne le malattie, il Dolcetto ha sofferto un po' la bagnatura fogliare mattutina dei mesi estivi di luglio-agosto, causando attacchi di Peronospera sulle foglie, non sull'uva per fortuna.

Quest'anno si ha anche una qualità buona, che è difficile da trovare in contemporanea alla quantità. Quindi, un'ottima annata!

ZONA DI TORTONA

Elisa Semino – La Colombera - Azienda Agricola Piercarlo Semino di Tortona

La vendemmia è molto bella, l'uva è dipinta. Siamo partiti a giugno e luglio nel Tortonese senza crisi idriche. L'estate è stata calda, ma non è stata afosa. Le piogge degli ultimi giorni hanno contribuito a un buon risultato.

Come tempistiche si è tornati a quelle classiche del passato.

Questa settimana si stanno raccogliendo i Moscati. Poi la seconda settimana di settembre i Dolcetti, a seguire Timorasso e Cortese. Infine, vendemmieremo la Barbera, la Croatina e la Freisa.

L'unica eccezione ai tempi di vendemmia evidenziata nella zona di Tortona è rappresentata dalla Barbera, che ha grappoli con produzione non tanto elevata, per cui si vendemmierà intorno al 20 settembre.

In generale gli zuccheri hanno valori che si attestano sui 19 gradi circa.

Prevediamo vini di qualità.

Anche il presidente di Confagricoltura Alessandria, **Luca Brondelli di Brondello**, titolare di Tenuta Guazzaura a Serralunga di Crea, è impegnato nelle operazioni di raccolta delle uve: *“Come quasi sempre succede in Piemonte, per la qualità delle uve sarà importante l'ultimo periodo prima della vendemmia. Se si avranno cali delle temperature notturne, come in questi giorni, e tempo asciutto e ventilato si favoriranno il giusto equilibrio e gli zuccheri. In annate con una alta piovosità estiva come quest'anno saranno premiati i produttori che avranno saputo gestire bene il vigneto durante tutto il corso della stagione”*.

Alessandria, 7 settembre 2018