



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

COMUNICATO STAMPA

Confagricoltura Alessandria tira le fila della vendemmia 2017

Anticipata. Con questo termine tutti i viticoltori associati di Confagricoltura Alessandria impegnati nelle operazioni di raccolta delle uve definiscono la vendemmia di quest'anno. La raccolta delle uve è iniziata per Moscato e Brachetto. Gli altri vini seguiranno entro le prossime settimane.

Confagricoltura Alessandria, come ogni anno, monitora la situazione per ciascuna zona viticola della provincia, raccogliendo le testimonianze di dirigenti ed associati.

ZONA ACQUI TERME

Michela Marengo – Azienda Vitivinicola Marengo di Strevi: Con l'estate calda, abbiamo iniziato alla fine della settimana scorsa a vendemmiare il Brachetto, a seguire il Moscato. La produzione è ottima, ma le quantità sono ridotte rispetto allo scorso anno. Essendo molto asciutta, ha un peso inferiore al normale peso del grappolo. In compenso, l'uva è molto profumata anche rispetto agli anni passati.

ZONA DI ALESSANDRIA

Guido Zampaglione – Tenuta Grillo di Gamalero: Abbiamo già vendemmiato una parte di bianchi (Chardonnay, Sauvignon). Stiamo iniziando a raccogliere Dolcetto e Merlot in questi giorni con un anticipo di 20 giorni.

Nel 2003 faceva più caldo però c'era una quantità maggiore di uva, per cui abbiamo raccolto un po' dopo.

Tra gelate e siccità, nella mia azienda avremo un calo di produzione del 60% su tutti i vitigni (Dolcetto, Barbera, Cortese, Chardonnay e Freisa).

La qualità in compenso è ottima. L'uva è molto bella e sana.

ZONA DI CASALE MONFERRATO

Giorgio Leporati – Azienda Agricola Bottazza di Casale M.to: Nel Casalese inizieranno a raccogliere all'inizio della prossima settimana le uve Chardonnay. La resa di produzione ha un calo del 10/20% perché le uve sono molto asciutte a causa della siccità. Tra l'altro le previsioni nei prossimi 15 giorni non danno pioggia.

Grignolino e Bonarda potrebbero già essere raccolti ai primi di settembre, dato il tempo. La Barbera si raccoglierà intorno al 10-15 settembre. Rispetto al solito, tutte le varietà sono anticipate di una decina di giorni.

I vini saranno più strutturati sia come alcol che come corpo. L'alcool avrà valori piuttosto alti, superiori di mezzo grado circa per ogni vino.

Avremo sicuramente dei problemi in fermentazione, perché le uve saranno calde e molti viticoltori che non hanno i frigoriferi dovranno attrezzarsi con il ghiaccio secco o vendemmieranno nelle prime ore delle mattine.

Anche quest'anno ci sono attacchi di Flavescenza. Si nota un incremento nei vigneti giovani di un po' tutte le varietà (Chardonnay, Grignolino e Barbera).
Per quanto riguarda i prezzi, a stima dovrebbero salire, ma meglio aspettare la raccolta.

ZONA DI NOVI LIGURE E OVADA

Maurizio Montobbio – Azienda Tenuta Gazzolo di Castelletto d'Orba: Abbiamo raggiunto il grado minimo per il disciplinare (10 gradi e mezzo) in questi giorni.

La vendemmia è molto anticipata per il Cortese. Inizieremo a raccogliere il 4 settembre o intorno a quella data.

Al momento l'acidità tiene. La qualità delle uve è ottima. Sono sanissime. Hanno un grado zuccherino abbastanza alto.

Il punto interrogativo rimane la quantità, ma fino a che non si raccolgono le uve non possiamo esporci in previsioni.

La situazione è molto eterogenea, a macchia di leopardo: alcuni vitigni sono stati colpiti da gelate, altri dalla siccità, altri ancora non sono stati colpiti.

Nell'Ovadese l'anticipo della vendemmia per il Dolcetto è stimato di circa 10 giorni. Si inizierà a raccogliere la prossima settimana.

Sempre nella zona di Ovada le uve di Barbera si toglieranno intorno al 15 settembre.

La situazione è simile con uve disidratate, quindi rese del mosto basse.

ZONA DI TORTONA

Walter Massa – Vigneti Massa di Monleale: La natura quest'anno si è vendicata, non facendo piovere da maggio. Abbiamo vigne in forte stato di disidratazione. Mancando le precipitazioni, alcune piante sono in crisi.

Io ho inerbato le vigne, il che mi ha premiato. Ho solo un 10% in sofferenza. Sarebbe stato meglio un clima più stabile.

Il Timorasso si sta raccogliendo in questi giorni per mantenere un vino più equilibrato.

Le rese sono molto più basse, per la siccità.

In generale gli zuccheri sono a posto e l'acidità è nella media.

Per quanto riguarda la Barbera, si toglierà intorno a inizio settembre.

Abbiamo affrontato la grandine, il gelo e la siccità. Se piovesse nei prossimi giorni, il raccolto avrebbe dei giovamenti.

La qualità è data da un insieme di fattori e non può non esserci con tutto il sole che c'è stato.

“Questa sarà sicuramente ricordata come una vendemmia difficile, a causa delle condizioni meteo veramente avverse. Mi auguro che ci sia una decisa ripresa dei prezzi sia dei vini che delle uve, perché al momento in molti casi non consentono una giusta redditività, soprattutto per i venditori di uva e i soci delle cantine sociali” commenta il presidente di Confagricoltura Alessandria, **Luca Brondelli**, anch'egli impegnato in questi giorni nelle operazioni di raccolta delle uve nella sua Tenuta Guazzaura a Serralunga di Crea.

Alessandria, 25 agosto 2017