



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

COMUNICATO STAMPA

Confagricoltura Alessandria: le prime impressioni sulla vendemmia in provincia in un anno caratterizzato dagli eventi climatici più nefasti

Settembre, tempo di vendemmia. E' ancora presto per effettuare un bilancio, ma è un buon momento per una panoramica sulla vendemmia del nostro territorio. Così, come ogni anno Confagricoltura Alessandria ha raccolto le prime testimonianze di dirigenti ed associati per ciascuna zona viticola della provincia.

Così commenta il presidente di Confagricoltura Alessandria Luca Brondelli di Brondello: *“Siamo nel periodo di raccolta dei vini bianchi, per cui non possiamo già dire che il nostro sia un resoconto sulla vendemmia 2021, ma si tratta delle prime impressioni dei nostri viticoltori, che si sono presi cura dei vigneti in questa annata agraria che si sta concludendo con la raccolta delle uve. A un primo acchito, la qualità sembra elevata mentre la quantità non abbonda”.*

Il presidente Luca Brondelli prosegue: *“Speriamo che sopraggiungano adeguate precipitazioni senza eventi estremi, che quest'anno sarebbero fondamentali, dopo la prolungata siccità, per garantire una equilibrata maturazione delle uve. Quest'anno purtroppo verrà ricordato dagli imprenditori agricoli per l'andamento meteorologico, contraddistinto da ogni possibile avversità: dall'inverno caratterizzato da temperature molto miti al gelo primaverile e ancora temporali con bruschi rovesci, trombe d'aria e grandinate violente, per arrivare alla elevata siccità estiva. Saranno premiati i produttori che avranno saputo gestire bene il vigneto durante tutto il corso della stagione”.*

ZONA ACQUI TERME

Michela Marengo – Marengo Vini di Strevi

Il 31 agosto è iniziata la raccolta del Brachetto, mentre venerdì 3 settembre si procederà col Moscato, perché è stato raggiunto un buon equilibrio nella maturazione grazie al clima favorevole degli ultimi giorni.

Non essendo il Passito che produciamo una sovraturazione, raccoglieremo le uve dalle vigne dedicate al Passito tra una decina di giorni.

Valuteremo nei prossimi giorni le rese in base al lavoro di questi giorni. Stimiamo che le quantità possano essere buone.

Lo stesso discorso vale per il riscontro della presenza di eventuali malattie.

ZONA DI ALESSANDRIA

Guido Zampaglione – Tenuta Grillo di Gamalero

Quest'anno nella mia azienda, che è biologica, pensavamo fino a qualche settimana fa che la vendemmia fosse ritardata. Invece, con il clima torrido, siamo arrivati a raccogliere le uve a fine agosto, quindi in linea con la media degli ultimi anni.

Per quanto riguarda i bianchi (Chardonnay e Sauvignon) stiamo vendemmiando in questo momento e le uve risultano belle, mature, molto sane e con una buona acidità.

Per le uve rosse (Barbera, Dolcetto e Freisa) si attenderà ancora una decina-quindecina di giorni per la raccolta.

Per fortuna non si riscontrano problemi di fitopatie.

Anche le quantità sono nella media (60 q./li circa), tranne che per il Dolcetto che sembra essere ancora più abbondante.

ZONA DI CASALE MONFERRATO

Giorgio Leporati – Azienda Agricola Bottazza di Casale Monferrato

Abbiamo iniziato a raccogliere le uve bianche di Chardonnay, ma il grosso si toglierà questo weekend. A mio avviso, la campagna sarà scarsa in termini di quantità. Anche se non ci sono state gelate terribili, il freddo continuo dei mesi primaverili ha influenzato la produzione della pianta con punte del 40% in meno. Anche le grandinate hanno influito.

Dal punto di vista climatico, l'estate non è stata omogenea. Da maggio e fino alla metà di giugno, le temperature non sono state elevate finché intorno al 15 giugno è esploso il caldo con 37 gradi circa.

Nel Casalese sono circa due mesi che non piove, quindi la mancanza di acqua non ha riempito bene gli acini. C'è una resa inferiore sia nella quantità che nel mosto: le uve pesano poco.

Dal punto di vista della qualità è presto per fare commenti. Le uve sono sane, senza problemi di Botrite o altre malattie. Vedremo, però, con la fermentazione come saranno i profumi.

Per le uve rosse la vendemmia slitta di una settimana rispetto alla media degli ultimi anni: si partirà col Grignolino verso la metà di settembre. Dalla metà di settembre raccoglieremo anche il Barbera, il Monferrato Dolcetto e il Monferrato Freisa.

I prezzi sembrano buoni per tutti i vini, ma bisogna tenere conto che la produzione è inferiore.

ZONA DI NOVI LIGURE

Maurizio Montobbio – Azienda Agricola Montobbio Maurizio di Castelletto d'Orba

Il Cortese sta tenendo bene dal punto di vista della freschezza dei grappoli. Le condizioni per una buona annata quindi ci sono tutte.

Aspettiamo un po' di acqua in questi giorni prima della raccolta, la quale avverrà dopo il 15 settembre, qualche giorno in ritardo rispetto allo scorso anno.

E' abbastanza diversificato l'andamento fenologico dei vigneti del Gaviese. Ci attendiamo una produzione meno abbondante, ma uve sane. Non ci sono state gelate, però qualche giornata di vento che ha allungato il ciclo vegetativo. Ci sono stati pochi interventi sui filari. E' un'annata sostenibile, potremmo dire.

La tendenza dei prezzi è in salita. Le giacenze in cantina sono molto basse.

Sulle Barbere abbiamo avuto un po' di scottature ad agosto, per cui le quantità sembrano parecchio inferiori. Nei pendii con pochi grappoli l'uva si toglierà prima, dalle altre parti si vendemmierà subito dopo il Cortese. I prezzi potrebbero essere interessanti.

Anche il Dolcetto, a sensazione, avrà rese in calo a causa del freddo di aprile e dell'asciutta estiva. Si vendemmierà intorno al 7 settembre. La qualità è ottima.

ZONA DI OVADA

Luca Pinelli Gentile – Castello di Tagliolo a Tagliolo

Abbiamo iniziato a vendemmiare lo Chardonnay la settimana scorsa. Le rese sono scarse, diminuite del 35% rispetto alla media.

Oggi ho vendemmiato Sauvignon Blanc, che è abbastanza sano. I grappoli sono molto compatti. Siamo nelle tempistiche medie di raccolta.

Per quanto riguarda il Dolcetto di Ovada, abbiamo effettuato i campionamenti delle uve che hanno registrato in media 200/210 gradi brix, per cui toglieremo i grappoli nella settimana centrale di settembre, intorno al 13, mentre il Pinot Nero che vendemmieremo la prossima settimana presenta 210 gradi brix. Anche per questi vini vi sono attacchi fungini e fitopatie nella norma.

Sicuramente questa non sarà una vendemmia abbondante come quella del 2020.

ZONA DI TORTONA

Gian Paolo Repetto – Vigneti Repetto a Montemarzino

Abbiamo iniziato la raccolta con i Moscati e qualche Dolcetto in questi giorni.

La qualità delle uve sembra buona. Se fosse piovuto nell'ultima settimana, sarebbe stato meglio.

Quantitativamente i risultati si attestano al di sotto della media, ma non in tutte le zone. In collina, salendo di quota, non dovrebbero esserci particolari diminuzioni.

Dal punto da vista delle fitopatie, riscontriamo rari casi di Oidio e rarissimi di Peronospora.

Dalla prossima settimana inizieremo a raccogliere le uve di Timorasso, il quale sembra molto bello. Non ci sono attacchi di Botrite.

Sulle Barbere e sul Timorasso l'unico handicap è rappresentato dalla presenza di alcune scottature. Prevediamo vini di qualità.

Accennando ai prezzi, il Timorasso sta riscuotendo parecchio successo, anche perché è cresciuto il numero di persone che ci credono, è salita la qualità media e le aziende del territorio si sono strutturate al meglio.

La Barbera da tempo non era richiesta, ma ultimamente sta incontrando interesse grazie al traino della GDO dell'ultimo anno.

Alessandria, 2 settembre 2021