



PICCINI 1882: I VINI DELL'ANNATA 2022 RAGGIUNGERANNO VERTICI DI ASSOLUTA ECCELLENZA.

Il report di Piccini sulla vendemmia 2022, grazie alle tenute disseminate lungo tutto il territorio italiano, ben rappresenta la situazione del panorama enoico.

Castellina in Chianti, x/10/2022 - Grazie alle proprie tenute, disseminate lungo tutto il Bel Paese, **Piccini 1882** rappresenta una cartina tornasole del panorama enoico italiano, offrendo un ideale punto d'osservazione dell'andamento della vendemmia 2022. Complessivamente, il **quadro di valutazione del gruppo è molto positivo**: quest'anno la qualità delle uve è eccellente, da nord a sud, e la "2022" si prospetta essere **un'ottima annata** che non tarderà ad entrare nell'albo d'oro di appassionati ed esperti.

Mario Piccini, ripercorrendo l'andamento della produzione lungo tutto il corso dell'anno, dichiara: *"Il 2022 è stato un anno imprevedibile dal punto di vista meteorologico e per questo motivo il lavoro in vigna nei primi mesi dell'anno, è stato molto impegnativo. Tutto il periodo invernale è stato caratterizzato da temperature medie superiori agli ultimi anni e una significativa assenza di precipitazioni. L'arrivo della primavera, con rovesci in diverse zone d'Italia, ha stemperato lo stress idrico. Infine, a partire dal mese di giugno, il termometro ha cominciato a salire vertiginosamente inaugurando un'estate con temperature record. La siccità che ha preoccupato tutta la penisola è stata comunque superata grazie alle fondamentali lavorazioni operate in vigna nei mesi precedenti."*

La scarsità di precipitazione dei mesi estivi non ha inficiato la produzione, anzi, ha contribuito a mantenere le uve sane da un punto di vista fitosanitario.

*"Le uve – commenta **Marco Cerqua, Direttore Tecnico di Piccini** – si sono presentate ai nastri di partenza in ottime condizioni fitosanitarie. L'estate siccitosa ha salvaguardato la salute delle piante, dal momento che le principali malattie della vite si sviluppano a causa delle intense piogge, dell'umidità e dei ristagni d'acqua. Ciò ha permesso di limitare i nostri interventi in vigna, consegnandoci un frutto sano ed equilibrato. I vini firmati 2022 esibiranno un intrigante e maturo profilo tannico, portando in dote eleganza e raffinatezza; mentre la piacevole acidità si tradurrà in vini verticali e profondi. In poche parole, l'annata 2022 ha tutte le carte in regola per entrare nell'albo d'oro e conquistare il cuore degli appassionati".*

Tra agosto e settembre, abbondanti precipitazioni sono scese su buona parte del Paese, donando sollievo alle vigne ed accompagnando le piante verso una corretta maturazione finale.



Il Chianti Classico e la Maremma Toscana

Nel **Chianti Classico**, dove sorge Fattoria di Valiano, sono state vendemmiate uve di eccezionale qualità, giunte a un grado di eccellente maturazione.

Pasquale Presutto, Direttore Tecnico di **Fattoria di Valiano**, nel Chianti Classico: *“Nonostante le alte temperature dell’ultimo periodo, le viti non mostrano segni di particolare sofferenza. Il merito va ad una primavera abbondante di piogge, che ha creato una buona riserva idrica; ma essenziale è stata anche, durante l’inverno, la nostra metodica strategia di prevenzione che ha permesso all’acqua di raggiungere le falde più profonde. Infine, per rispondere al caldo estivo, durante la stagione, le nostre tecniche colturali hanno consentito di limitare l’evaporazione.”* Continua Pasquale: *“Le piogge di Ferragosto hanno salvato la stagione, riscattando le vigne, prese in ostaggio dalla siccità. La maturità fenolica delle uve, fino a quel momento bloccata a causa della calura, ha subito un’accelerata decisiva che ci ha permesso di arrivare con ottimismo al momento della vendemmia. Il risultato è una maturazione tra le più belle che abbia visto negli ultimi dieci anni”.*

In termini di resa, il Chianti Classico ha superato i numeri dello scorso anno, che a causa delle gelate primaverili avevano registrato una minor concentrazione di gemme fertili. Tuttavia, nonostante il rialzo, le quantità di questa vendemmia continuano a mantenersi sotto la media decennale.

Anche la Maremma Toscana, patria di Tenuta Moraia, registra un andamento simile, sebbene con delle rese inferiori di circa il 10%, se paragonate alle annate precedenti. Anche qui, come altrove, l’epoca di vendemmia è stata anticipata di una decina di giorni a causa della siccità, che, nonostante i timori, ha donato un frutto in perfette condizioni sanitarie. Nel calice, i rossi si attesteranno su dei buoni livelli di qualità, mentre i bianchi e i rosati toccheranno vertici di assoluta eccellenza.

Le pendici dell’Etna in Sicilia

A Torre Mora, arroccata lungo le pendici dell’Etna, la vendemmia è iniziata il 7 settembre, con due settimane di anticipo, rispetto all’usuale periodo di raccolta. Lo speciale microclima garantito dal vulcano ha permesso alla tenuta di prosperare, come spiega l’enologo **Alessandro Barabesi**: *“Le significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, l’altitudine e i costanti venti del nord hanno cullato le uve, accompagnandole con una graduale maturazione di tutte le fasi fenologiche. Qui, le piogge sono cadute prima ad inizio agosto e, poi, nella prima settimana di settembre, garantendo una resa maggiore rispetto agli anni precedenti, in virtù di un ottimale periodo di fioritura. Date queste premesse, Torre Mora non ha deluso le attese, consegnandoci un’uva di rara bellezza”.*



Falde del Vulture in Basilicata

In Basilicata, alle falde del Vulture, Regio Cantina ha mantenuto le stime del 2021, assicurando una resa in linea con le ultime annate. Qui, la sofferenza idrica non si è fatta particolarmente sentire e le piante hanno risposto producendo uve sane e succose. Il merito di ciò va anche all'approccio biologico adottato per contrastare l'insorgere di malattie fungine: a Regio Cantina, infatti, le vigne sono gestite con un trattamento fitosanitario a base di preparati microbiologici, in grado di impedire la diffusione della botrite. A fine agosto, tuttavia, la grandine ha arrecato danni alle piante, anche se limitatamente a due soli vigneti. La vendemmia a Regio Cantina, con inizio il 14 di ottobre (circa dieci giorni d'anticipo), come da tradizione, chiuderà la vendemmia del vigneto Italia.

