



NOTE SU VENDEMMIA 2024 TECNICI GRUPPO PICCINI 1882

La vendemmia 2024, appena iniziata nelle nostre vigne con la raccolta delle uve Vermentino destinate a base spumante in Maremma, si presenta piuttosto promettente sia in termini di qualità che di quantità. Quest'ultimo dato, seppur ancora sotto la media a causa della stagione calda e asciutta in alcune zone, è di gran lunga superiore a quello del 2023 decimato da un attacco di peronospora senza precedenti.

Vediamo qual è il quadro dalle considerazioni dei tecnici del gruppo Piccini:

Pasquale Presutto

La stagione è partita in primavera con ottime prospettive, le piogge primaverili hanno creato riserve sufficienti per affrontare l'estate senza soffrire stress idrico. La fase di fioritura si è sviluppata con regolarità e, grazie al tempo asciutto in giugno, non abbiamo avuto grandi problemi di malattie fungine. Qualche problema, soprattutto in Maremma, è arrivato dalla fase di alte temperature prolungate in Luglio/Agosto, l'invaiaitura sui rossi è stata piuttosto disomogenea, in particolare per il Sangiovese, mentre il Vermentino essendo più precoce non ha patito alcun problema in questo senso. Bene le varietà internazionali, che procedono nella fase finale di maturazione aiutate dall'escursione termica notturna, che da metà agosto è tornata piuttosto regolare. Per quanto riguarda il Chianti Classico, fatti i debiti scongiuri del caso (la vendemmia si prevede tra fine Settembre e inizi di Ottobre), si prospetta come una delle migliori degli ultimi decenni. Il Sangiovese ha beneficiato del clima asciutto e caldo, con qualche leggera pioggia estiva al momento giusto, la fase di sfogliatura ritardata ha evitato bruciature sui grappoli che si presentano sani e nella giusta quantità. Le temperature notturne che si sono abbassate notevolmente a partire dalla metà di Agosto, permetteranno una perfetta maturazione tecnica delle uve, se non interverranno fenomeni atmosferici nefasti, potremmo avere un'annata di Chianti Classico da ricordare a lungo.

Alessandro Barabesi

In questa annata caratterizzata da temperature molto elevate e siccità prolungata, l'Etna si distingue ancora per le sue peculiarità che ne fanno "un'isola nell'isola", grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche uniche. Come anticipavo sopra, la Sicilia è stata flagellata dalla siccità in questo 2024, temperature molto elevate e assenza di piogge per oltre 8 mesi, hanno causato danni notevoli all'agricoltura nella parte orientale dell'isola, che ha sofferto come non si ricordava da tempo. La denominazione Etna, che si sviluppa in larga parte sul versante nord del vulcano, ha risposto al meglio alle difficoltà grazie soprattutto alle seguenti caratteristiche:

- Altitudine dei vigneti compresi tra 600 e 900 mt. Sul livello del mare, con conseguente ampia escursione termica in estate.



- Riserve di acqua negli strati profondi del terreno, conseguenza dello scioglimento della neve presente in alta quota fino a giugno inoltrato.

Sia le uve bianche (Carricante) che le rosse (Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio) si presentano sane e in quantità discreta, inizieremo a raccogliere le uve dedicate alla base spumante ai primi di Settembre, per poi proseguire con Bianchi e uve destinate all'Etna Rosato nella seconda settimana di Settembre e chiudere con i rossi tra fine settembre e primi di ottobre. Per quanto riguarda la denominazione Aglianico del Vulture, la siccità ha colpito duramente, anche in Basilicata le ultime piogge significative ci sono state in Febbraio. In una situazione di stress, la vite tende naturalmente a privilegiare la sopravvivenza a scapito del frutto, producendo grappoli di dimensioni più ridotte e in quantità minore.

Quindi avremo sicuramente una produzione più limitata, le uve potrebbero beneficiare delle piogge in Settembre per portare a termine una maturazione regolare. Infatti l'Aglianico è la varietà a maturazione più tardiva coltivata in Italia, di norma si vendemmia tra fine ottobre e primi di novembre, pertanto può esserci ancora margine di recupero per avere un'annata di qualità seppur limitata nella quantità.