



Vendemmia 2017, che vino ci aspetta?

L'anno in corso è stato caratterizzato da una serie di condizioni climatiche anomale che hanno influito negativamente sul volume dei raccolti ma che non hanno compromesso la qualità. La parola agli esperti.



Vendemmia 2017, che vino ci aspetta?

Vendemmia 2017, che vino ci aspetta? È stato un anno bizzarro dal punto di vista climatico perchè ha visto **gran caldo e siccità**, gelate tardive e grandinate, scarse piogge e terreni arsi. Tutti questi cambiamenti repentini di clima, hanno colpito, in modo duro, le vigne e i suoi raccolti.

Gli esperti hanno dichiarato che, per lo stress subito, la **vendemmia 2017 è la più precoce dell'ultimo decennio** con un anticipo di circa dieci giorni e fra le più scarse dal 1947 con un calo delle produzioni, tra vino e mosto, del 25%.

Se l'anno in corso si chiuderà con il segno meno dal punto di vista quantitativo e quindi dei volumi, regalerà un segno più per quel che riguarda la qualità. Le radici, in assenza di acqua, si sono spinte in profondità, elemento di notevole importanza per la qualità del prodotto finale. In questo modo, infatti, la vite ricava le migliori caratteristiche di ogni **terroir** di origine e dimostra un alto grado di resistenza rispetto a questi climi estremi dando il meglio di sé.

Altro elemento positivo del clima pazzo di quest'anno è che la **scarsità di piogge** ha ridotto notevolmente le **fitopatie** (**peronospora** e **oidio**), comportando una drastica riduzione dell'intervento fisanitario e quindi una raccolta di uve in perfetto stato di salute.

Vendemmia 2017, che vino ci aspetta?



Vendemmia 2017, meno quantità per le condizioni climatiche avverse. Ma la qualità?

Con tutte queste peculiarità, **che vino ci regalerà il 2017?** Gli enologi ritengono che la pioggia, o almeno la sua tipologia, sarà l'elemento determinante per capire se il vino sarà di qualità eccellente oppure no. L'annata siccitosa pare abbia scongiurato la formazione di muffe in vigna, regalando uve ottimali per la successiva lavorazione in cantina, così che il prodotto finale possa dare delle grandi soddisfazioni dal punto di vista qualitativo. Proprio il caldo, dunque, potrebbe regalare una grande annata e, se manterrà le promesse, sarà di quelle da incorniciare soprattutto sotto il segno del rosso.

Data di creazione

04/10/2017

Autore

cecilia-novembri