Scritto da Red.
Domenica 05 Novembre 2017 12:35



AVELLINO – “La quantità delle uve è stata inferiore a quella degli altri anni in media del 30 %, mentre la qualità è nettamente superiore con delle punte di eccellenza”. L’Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Avellino si è riunito per fare il punto sull’annata agraria 2017. Nello specifico – si legge in una nota – si è parlato della stato dell’arte della vendemmia 2017, delle condizioni climatiche che hanno caratterizzato l’annata, delle tecniche agronomiche adottate per superare lo stress climatico subito dalle piante, dei risultati qualitativi ottenuti e delle tecniche colturali da adottare per preparare le piante ad una nuova annata agraria.

“La vendemmia è già terminata. La maturazione delle uve è stata anticipata di circa 10-15 giorni. Le uve sono state sanitariamente perfette con elevate concentrazioni zuccherine e basse acidità. Alla degustazione sensoriale le bacche sono state di ottimo equilibrio sia gustativo che sensoriale ed esprimeranno sicuramente dei vini di grande profilo/qualità. Le condizioni climatiche favorevoli avute durante il periodo della vendemmia hanno consentito di ultimare la maturazione, in modo particolare dell’Aglianico, che è avvenuta con il raggiungimento della piena maturità fenolica, e di effettuare in campagna una festa che ogni anno si ripete, senza grande stress, all’insegna dei migliori auspici per il vino che verrà”.

L’Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Avellino afferma che “dal punto di vista tecnico, le operazioni gestionali sono state orientate alla protezione della vigna da eccessi di calore, con l’obiettivo di ridurre le perdite di acqua sia da parte del suolo che dalla pianta con l’evaporazione e l’evapotraspirazione. La difesa fitosanitaria della vigna, vista l’annata calda-asciutta, non si è concentrata sulla peronospora (una delle malattie più pericolose per la vite), ma sull’oidio (altra malattia causata da funghi). In alcune aree e su alcune varietà sensibili, come il Fiano di Avellino e l’Aglianico di Taurasi, l’oidio è stato abbastanza virulento, ma agendo in prevenzione si è riuscito a tenere sotto controllo”.