Vendemmia 2021, buona la qualità con punte di eccellenza

Scritto da Red.
Martedì 30 Novembre 2021 12:17



AVELLINO – L'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Avellino si è riunito per fare il punto sull'annata agraria 2021. Nello specifico si è parlato della stato dell'arte della vendemmia, 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.

"È terminata anche in Irpinia la vendemmia 2021. È stata molto lunga ed è durata circa due mesi. La raccolta è iniziata con le uve bianche, basi spumanti, delle zone più pronte e fresche a metà settembre ed è terminata con l'uva rossa più tardiva d'Italia, l'Aglianico per denominazione Taurasi, nelle zone più alte e fredde, nell'ultima decade di novembre", spiega il presidente Antonio Capone.

"L'annata 2021 (al 31 ottobre) risulta essere la più asciutta degli ultimi 15 anni con soli 520 mm di pioggia. L'estate ha presentato scarse precipitazioni e temperature al di sopra della media del periodo, con pochi temporali estivi, che hanno interessato l'Irpinia a macchia di leopardo".

"I vigneti - sottolinea il presidente - hanno risposto bene al lungo periodo di siccità e caldo torrido, grazie alla natura dei terreni (profondi, con argille e marne), capaci di trattenere e rilasciare gradualmente l'acqua e alle tecniche agronomiche impiegate per la gestione dei suoli e della vegetazione.

Dal punto di vista tecnico, le operazioni gestionali sono state orientate alla protezione della vigna da eccessi di calore che in alcune aree e su alcune varietà sensibili, come il Fiano di Avellino e l'Aglianico di Taurasi, l'oidio (malattia della pianta causata da funghi) è stato abbastanza virulento, ma agendo in prevenzione si è riusciti a tenerlo sotto controllo.

Nelle prime settimane di raccolta si sono registrate basse rese produttive in campagna e alla vinificazione sia per le scarsissime precipitazioni estive che per le gelate dell' 8 e 9 aprile che danneggiò i giovani germogli. L'avvento di qualche dolce pioggia a inizio ottobre ha contribuito a diluire e a migliorare la qualità dei bianchi ancora da raccogliere e rallentare la cinetica di maturazione delle uve rosse".

"Le uve - evidenzia il presidente Capone - sono state sanitariamente perfette, con buone concentrazioni zuccherine e un giusto equilibrio tra pH e acidità ed interessante dotazione di precursori aromatici che consentiranno di esprimere sicuramente dei vini di grande profilo e qualità all'insegna dei migliori auspici per il vino che verrà".