

Uve straordinarie per vini eccezionali

Nonostante la lunga estate calda e secca, le uve di ottima qualità stanno dando vita a vini bianchi armoniosi e rossi corposi.

Raramente i viticoltori altoatesini hanno raccolto uve così sane, mature e belle come quest'anno, un aspetto su cui gli esperti di tutte le aree vinicole concordano. Nonostante il caldo e la siccità persistenti, dall'annata 2022 si attendono pertanto grandi soddisfazioni: vini bianchi rotondi, armoniosi ed equilibrati si contrappongono a rossi robusti e corposi.

Dal punto di vista meteorologico, l'Alto Adige ha vissuto un anno particolare, iniziato con una primavera molto calda. "Le temperature superiori alla media di metà aprile erano in netto contrasto con lo stesso mese del 2021, molto fresco", spiega Hansjörg Hafner, responsabile del reparto viticoltura presso il Centro di Consulenza per la fruttivicoltura dell'Alto Adige. "Così, nelle vigne a maturazione media e tardiva, tutte le varietà hanno germogliato in anticipo rispetto all'anno precedente". Come spiega Hafner, poiché anche a maggio il caldo è perdurato, la fioritura è stata precoce in tutte le località. "Nelle annate normali", afferma Barbara Raifer, esperta di viticoltura presso il Centro di Sperimentazione Laimburg, "il germogliamento alle quote più elevate è in ritardo di circa tre settimane in confronto al fondovalle, ma quest'anno tutto si è concentrato in un'unica settimana".

Un altro aspetto che ha caratterizzato l'estate è stato il calore accompagnato dalla siccità. "Fortunatamente, questo fenomeno non ha causato danni, perché la maggior parte dei vigneti è dotata di sistemi di irrigazione a goccia", prosegue Hafner. Tuttavia, l'assenza di precipitazioni e il caldo hanno incrementato il lavoro dei viticoltori. "Abbiamo dovuto fare in modo che le uve non prendessero troppo sole, intervenendo in maniera mirata sulla vite", spiega Andreas Kofler, presidente del Consorzio Vini Alto Adige. Ma gli sforzi sono stati decisamente ripagati: "È sufficiente dare un'occhiata alla qualità delle uve".

Vendemmia precoce, uve sane

La primavera tiepida e i caldi mesi estivi hanno fatto sì che la vendemmia 2022, in tutti i vigneti dell'Alto Adige, prendesse il via con 10-14 giorni di anticipo rispetto all'anno precedente. In termini quantitativi, quest'annata dovrebbe essere sostanzialmente in linea con la media degli ultimi anni. Stephan Filippi, enologo della Cantina Bolzano, non nasconde l'entusiasmo per la qualità delle uve di quest'anno. "Sono perfette, sane e davvero molto buone", commenta. Dello stesso avviso è anche Hans Terzer, winemaker della Cantina San Michele Appiano, soddisfatto dell'eccezionale qualità del raccolto. "Ho alle spalle 46 vendemmie a San Michele", ci confida, "ma non ho quasi mai visto grappoli così belli, sani e con il giusto grado di maturazione".

Grandi vini rossi da uve perfettamente mature

A causa del caldo e della siccità, le uve di tutte le varietà mostrano una maturazione eccezionalmente buona e una minore acidità. Questa combinazione si riflette in una maggiore gradazione alcolica dei vini, che al palato sono un po' più corposi e ampi. "L'elevato grado di maturazione rappresenta un enorme vantaggio, soprattutto per il Lagrein, il Cabernet e il Merlot", ci rivela Filippi, che nutre anche grandi speranze per la Schiava. "Il Santa Maddalena si sta sviluppando bene, con un sapore pieno e un'ottima maturità", prosegue, "sarà un vino molto apprezzato". Anche il suo collega Hans Terzer valuta analogamente l'annata dei vini rossi. "Il Pinot Nero diventerà un ottimo vino, dal colore forte e dagli aromi marcati", ci spiega. "E lo stesso vale per il Lagrein". In generale, Terzer si attende ottimi rossi, concentrati e di notevole spessore, mentre Stephan Filippi parla di un'annata fruttata con vini potenti e corposi. "Poiché la gradazione alcolica sarà un po' più elevata, magari se ne berrà mezzo bicchiere in meno... ma, tutto sommato, siamo molto lieti del risultato!".

Vini bianchi con un frutto ben sviluppato e una bassa acidità

"Le uve bianche erano sane e di ottima qualità", ci rivela Barbara Raifer, "il contenuto zuccherino è buono e la bassa acidità è sotto controllo". Per questo motivo, si è prestata massima attenzione a concludere le operazioni di raccolta prima che l'acidità scendesse sotto i livelli di guardia. Anche Hans Terzer si attende "bei vini armonici e dall'acidità equilibrata", convinto che Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio si distingueranno in un'annata complessivamente buona per i bianchi". Ma anche il Gewürztraminer potrebbe beneficiare delle condizioni di quest'anno, come ci spiega Barbara Raifer: "I suoi aromi si esprimono al meglio anche con un basso livello di acidità".

Cauto ottimismo

Con un'ottima annata in vista, il settore vinicolo altoatesino guarda al futuro con ottimismo, ma pur sempre all'insegna della cautela, come sottolinea Andreas Kofler, presidente del Consorzio: l'eccellente qualità delle uve starebbe sollevando il morale dei viticoltori. "La vendemmia riempie di gioia, perché le condizioni meteo sono dalla nostra parte e le uve sono molto belle", aggiunge. L'unico aspetto che frena l'entusiasmo è l'ondata di inflazione che ha colpito anche questo settore. "I costi, soprattutto quelli di energia, carburante e materiali di imballaggio, hanno subito fortissimi rincari", ci ricorda, e anche nel settore vitivinicolo si registrerebbero strozzature nell'approvvigionamento. "È quasi impossibile pianificare a lungo termine: si naviga a vista", aggiunge, "ma, dalla pandemia in avanti, ci siamo ormai abituati".

Kofler sottolinea che, negli ultimi anni, il settore altoatesino ha imboccato la strada giusta: politica della qualità, internazionalizzazione, sostenibilità. “Operare nel segmento premium e avere un posizionamento più ampio a livello globale si rivela importante soprattutto in un contesto difficile come quello attuale”, spiega Kofler. “Per questo, vogliamo continuare a perseguire questa strategia con coerenza”.

Per richieste dei media:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / 339 1895544