

COMUNICATO STAMPA:

Un'annata ricca di sfide, vini freschi e leggeri

Con la vendemmia per l'annata 2023, i viticoltori dell'Alto Adige chiudono un anno che, tra i filari, ha richiesto loro uno sforzo straordinario: con una primavera prima estremamente secca, poi fresca e piovosa, un'estate umida con tre ondate di calore e, ora, un autunno dorato che permetterà anche ai vitigni rossi più tardivi di maturare bene. Per quanto invece riguarda i bianchi, gli esperti attendono vini freschi, fruttati e leggeri.

“L'annata vinicola 2023 è stata caratterizzata da condizioni meteorologiche tendenzialmente estreme”, afferma Andreas Kofler, presidente della Cantina Kurtatsch e presidente del Consorzio Vini Alto Adige. A una **germogliatura relativamente precoce** in mesi estremamente secchi sono seguite una **primavera piovosa e fresca** e un'estate umida. **Picchi di calore in luglio e agosto, pioggia a inizio settembre** e poi finalmente il tanto atteso **autunno asciutto con giornate calde e notti fresche** – “Quest'anno non è mancato davvero nulla”, sintetizza Ivan Giovanett, enologo della Tenuta Castelfeder.

Molta attenzione e ancora più lavoro

A costringere i viticoltori a un **enorme incremento del lavoro tra le vigne** è stato soprattutto il clima umido. “Le precipitazioni non sono state straordinarie come quantità, ma l'umidità è stata costante”, afferma Barbara Raifer, responsabile del reparto Viticoltura presso il Centro di Sperimentazione Laimburg, sottolineando anche la conseguente elevata presenza fungina. “Non è mai stato possibile abbassare la **guardia**, bisognava sempre restare concentrati per scongiurare eventuali danni”, spiega anche Markus Prackwieser del Gump Hof a Fiè.

Il fatto che, rispetto ad altre zone vinicole, sia stato possibile cavarsela con danni relativamente lievi, Prackwieser lo attribuisce alla grande esperienza e alle microstrutture che caratterizzano l'industria vinicola in Alto Adige. Una valutazione condivisa anche da Andreas Kofler: “La presenza di aziende di piccole dimensioni permette di affrontare meglio situazioni problematiche, perché consente di reagire più velocemente”.

Kofler sottolinea anche il ruolo e la qualità delle consulenze fornite ai viticoltori – specialmente in annate così difficili come questa che ha posto di fronte a innumerevoli sfide. Quella più

impegnativa è stata lo stress da calore; soprattutto a luglio in cui le viti sono state sottoposte a temperature intorno, e anche superiori, ai 35 gradi. “Sebbene le viti dispongano di un apparato radicale piuttosto esteso, dopo la siccità degli ultimi mesi la quantità di acqua estratta dal terreno è stata praticamente nulla”, precisa Barbara Raifer. Il danno fisiologico verificatosi in alcune singole zone è stato probabilmente conseguenza di questo stress legato a caldo e siccità.

Difficile la programmazione della resa, impegnativa la vendemmia

Le sfide poste da questa annata non si sono limitate alla protezione delle piante e all'irrigazione. “Quest’anno è stato difficile anche pianificare la resa, perché il clima umido durante la fase della divisione cellulare ha portato ad avere grappoli troppo grandi, con la necessità di dover regolare la resa con molto anticipo, senza poter valutare come si sarebbe poi effettivamente evoluto l’andamento climatico”, afferma Thomas Scarizuola, mastro cantiniere della Cantina Kaltern.

Anche la vendemmia in sé quest’anno è stata più complessa del solito: “Grazie alla raccolta a mano, in Alto Adige è possibile effettuare una selezione molto accurata, inviando alla cantina solo i grappoli migliori”, precisa Markus Prackwieser, il cui collega Ivan Giovanett aggiunge: “La scrupolosità e la professionalità dei coltivatori quest’anno sono state sicuramente premiate”.

Vini bianchi: un’annata fresca, giovane e succosa

Su cosa potranno contare gli appassionati di vino in vista dell’annata 2023? “Per quanto riguarda soprattutto le varietà bianche, i valori di zucchero sono rimasti più bassi del normale, di conseguenza saranno minori anche le gradazioni alcoliche”, afferma Andreas Kofler. Un minore contenuto alcolico è esattamente quello che richiedere il mercato, ricorda il presidente del Consorzio. “Quest’anno, quindi, la natura ci ha offerto proprio quello che cercavamo di ottenere”, sostiene Kofler. Tuttavia – almeno da un punto di vista strettamente scientifico – il collegamento non è del tutto chiaro: “Per noi le basse gradazioni sono state una vera sorpresa, ma probabilmente sono legate anche alle tre ondate di calore estive”, dichiara Barbara Raifer. In ogni caso, è necessario imparare ad affrontare simili periodi di calore estremo, assicura la ricercatrice del Centro di Sperimentazione Laimburg.

Pur non sapendo con assoluta certezza a cosa siano dovute le basse gradazioni, Andreas Kofler e i suoi colleghi viticoltori sono comunque concordi sul fatto che i **vini bianchi dell’annata 2023 saranno freschi, brillanti, fruttati e leggeri**. Secondo Markus Prackwieser non bisogna

aspettarsi vini “corposi e ricchi”, ma al contrario “un’annata fresca, giovane, succosa, caratterizzata da vini di stile alpino, che in definitiva è anche ciò che il mercato si aspetta dall’Alto Adige”, come sottolinea Ivan Giovanett.

A superare al meglio le difficili condizioni è stato soprattutto lo Chardonnay, afferma l’enologo della Tenuta Castelfeder, ma anche il Sauvignon si è sviluppato molto bene e, grazie ai bassi valori zuccherini, il Pinot Bianco promette vini freschi e fruttati. E ancora: “Quest’anno le zone di coltivazione migliori si sono distinte in modo particolare, e daranno vini molto, molto buoni”, assicura Thomas Scarizuola.

Vini rossi: eleganti e non troppo robusti

L’enologo della Cantina Kaltern è ottimista anche per quanto riguarda i vini rossi 2023. Il Pinot Nero, per esempio, evidenzia un’ottima maturazione, anche se il grado zuccherino è inferiore rispetto ad altre annate. “Sarà un **Pinot Nero estremamente elegante e non troppo robusto**, ma comunque dotato di una buona struttura”, dice Scarizuola. Anche la **Schiava e il Lagrein** beneficiano del clima ideale di questi giorni – “questo autunno ci sta aiutando moltissimo”, così Andreas Kofler – e promette una buona annata. Soprattutto il Lagrein sembra non aver sofferto troppo del clima capriccioso della primavera e dell’estate. La Schiava, dal canto suo, si trova ormai quasi esclusivamente nelle zone più idonee, il che ha certamente contribuito a fare ottenere buone gradazioni, secondo Barbara Raifer.

Tuttavia nemmeno la prospettiva di un’annata molto interessante può far dimenticare ai viticoltori le enormi difficoltà affrontate quest’anno: “Mentre l’anno scorso, più o meno, tutto è andato come doveva, senza particolari sforzi, quest’anno è stato necessario molto, moltissimo lavoro in più”, ricorda il presidente del Consorzio Andreas Kofler. Che sintetizza: “Rispetto ad altre zone, la situazione in Alto Adige è comunque positiva, perché i nostri **coltivatori hanno perfettamente sotto controllo i loro terreni** e, per la maggior parte, hanno svolto il loro **lavoro alla perfezione**”.

Per domande da parte dei media:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / +39 339 189 5544