

COMUNICATO STAMPA:

A vendemmia ultimata, presenti tutti i presupposti per una buona annata

Gli ultimi grappoli devono ancora essere vendemmiati, ma già si riconosce che, nonostante l'estrema instabilità meteorologica dell'estate, l'annata 2025 sembra essere buona – con rossi succosi e bianchi più leggeri rispetto agli ultimi anni.

Dando uno sguardo all'annata del 2025 nei vigneti, gli esperti sono concordi: è stato un anno caratterizzato da un'estrema instabilità meteorologica, soprattutto durante l'estate. Per contro, l'inverno è stato mite, comportando una fioritura abbondante e precoce: "Sembrava che le viti volessero compensare gli esigui raccolti dell'anno precedente", ricorda Lukas Ploner, enologo dell'Abbazia di Novacella. "Tuttavia, già nel periodo della fioritura, le viti hanno regolato la quantità di produzione in gran parte da sole."

A un giugno caldo, in alcuni luoghi persino torrido, ha fatto seguito un luglio piovoso ed estremamente freddo che si è ritrasformato in un agosto dalle temperature a tratti particolarmente elevate. Proprio queste bizze meteorologiche hanno messo a dura prova i viticoltori di tutta la regione: "Le viti sono come noi esseri umani: se hanno il tempo di abituarsi al calore, allora lo sopportano bene, ma quando il gran caldo scoppia dopo giornate fredde, allora le sottopone a stress termico", spiega Matthias Bernhart di Ansitz Mairhof a Parcines.

Vendemmia precoce e rapida

Le elevate temperature di agosto hanno fatto progredire rapidamente la maturazione. "Quest'anno la vendemmia è arrivata prima del previsto", spiega Jakob Gasser, enologo della Cantina Produttori San Michele Appiano. Lì la vendemmia è iniziata con circa due settimane d'anticipo rispetto all'anno scorso. Circa dieci giorni prima è iniziata anche la vendemmia dei primi grappoli di Müller-Thurgau in Valle Isarco, mentre la Schiava in Val Venosta ha precorso i tempi dell'anno passato di addirittura tre settimane. "Questa è una delle vendemmie più precoci che io ricordi" afferma Matthias Bernhart, anche presidente dell'Associazione Viticoltori Val Venosta.

In tutte le zone di coltivazione, la vendemmia non è solo arrivata in anticipo rispetto all'anno scorso, ma è anche stata – come sottolineato da Lukas Ploner – "breve e intensa". È stato

necessario, infatti, sfruttare le finestre di bel tempo, motivo per cui i viticoltori hanno dovuto dimostrare grande impegno e flessibilità. "Era fondamentale raccogliere la varietà giusta nella zona giusta al momento giusto", spiega Jakob Gasser, che sottolinea come la vendemmia di quest'anno sia stata anche una delle più rapide nella storia della Cantina Produttori San Michele Appiano.

Matthias Bernhart precisa, inoltre, quanto la vendemmia sia stata laboriosa anche dal punto di vista tecnico. "La volubilità meteorologica e le precipitazioni durante la vendemmia hanno reso necessario accelerare i tempi di raccolta e prestare grande attenzione ad eventuale marciume."

Vendemmia precisa, resa ottimale

Poiché la vendemmia in Alto Adige viene eseguita esclusivamente a mano, la sfida imposta dal meteo è stata superata grazie a un lavoro preciso nei vigneti che ha dato una resa molto buona, seppur con qualche differenza da luogo a luogo. "Quest'anno le uve provenienti dalle zone migliori sono state nettamente superiori dal punto di vista qualitativo, rispetto a quelle provenienti da zone meno idonee", dice Jakob Gasser.

Matthias Bernhart si dimostra completamente soddisfatto dei suoi vigneti: "La qualità dell'uva è molto buona, i livelli di zucchero un po' più bassi rispetto all'anno scorso. Questo basso valore non costituisce affatto un problema quando il grado di maturazione dell'uva è giusto, anzi, al contrario: uno 0,5 o un 1 per cento in volume di alcol in meno fa bene ai nostri vini." Dal punto di vista quantitativo, si è abbondantemente nella media in tutta la regione. Solo nell'Oltradige e nella Bassa Atesina le quantità sono state leggermente inferiori alle aspettative, a causa di grappoli spargoli.

Rossi succosi (e talvolta grandi)

Dopo una vendemmia rapida e difficile, i produttori altoatesini iniziano ora il lavoro in cantina. Naturalmente è ancora troppo presto per prevedere nel dettaglio come sarà l'annata 2025, ma i primi giorni in cantina hanno già fornito alcuni indizi. "È ancora difficile dire come si svilupperanno i singoli vitigni, ma sono fiducioso che anche quest'anno porteremo buone qualità in bottiglia", afferma Lukas Ploner dell'Abbazia di Novacella.

Jakob Gasser della Cantina Produttori San Michele Appiano osa una previsione più dettagliata. Per il Pinot Nero profetizza vini freschi e succosi. E non solo: "Quest'anno i vigneti meglio esposti possono produrre anche grandi vini." Anche il Merlot di quest'anno è succoso, mentre

la Schiava e il Lagrein del 2025 promettono bene, continua Gasser - un giudizio condiviso da Matthias Bernhart di Ansitz Mairhof a Parcines: "Per la Schiava mi aspetto una bella annata, probabilmente la migliore degli ultimi quattro o cinque anni", dice Bernhart.

Vini bianchi eccezionalmente leggeri e fruttati

Soprattutto per quanto riguarda le varietà bianche, gli esperti sottolineano che quest'anno i livelli di zucchero sono inferiori rispetto agli ultimi anni. Questo fa sì che i vini bianchi si distinguano per una minore quantità di alcol e un po' più di acidità. Per l'annata 2025 sono, quindi, attesi bianchi altoatesini leggeri, freschi e fruttati che sposano pienamente le tendenze a livello globale.

Guardando le singole varietà, il Pinot Bianco si distingue leggermente dagli altri bianchi. Quest'anno è maturato particolarmente presto e anche i valori dello zucchero sono leggermente superiori a quelli delle altre varietà. Ci si aspetta, tuttavia, vini freschi dall'acidità croccante. Anche il Riesling è arrivato in cantina molto prima, per questo ha un basso contenuto di zuccheri. "Mi aspetto vini con circa il 12% di alcol e un buon sapore fruttato", afferma Matthias Bernhart.

In conclusione, il Pinot Grigio e il Sauvignon sono arrivati in cantina con un grado di maturazione perfetto: "Dovrebbero essere molto buoni", afferma Jakob Gasser, il cui giudizio sullo Chardonnay dell'Alto Adige 2025 è ancora più entusiasta: "Nelle zone meglio esposte, in cui si è potuto attendere il punto ideale di maturazione, le uve mostrano tutti i presupposti per grandi vini", afferma Gasser.

Per domande da parte dei media:

press@suedtirolwein.com

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