

Caldo tropicale e peronospora: a rischio la vendemmia 2023?

20230719154131vedemmia2023-944508ef

Il **caldo record** di questi giorni accende inevitabilmente i riflettori sulla produzione enologica e sulle **previsioni della vendemmia**. Secondo gli esperti e i rappresentanti di diverse case vinicole associate a Federvini, la **vite** dimostra ancora una volta la sua **straordinaria resilienza climatica**, resistendo a temperature eccezionali.

In tal senso **un aiuto proviene dalle abbondanti piogge che hanno caratterizzato la primavera**, tra maggio e giugno, consentendo alle colture di accumulare importanti risorse idriche e di affrontare queste giornate di forte stress climatico. Tuttavia è un quadro non esente da rischi come quello della **peronospora**, il fungo delle piante, che si propaga con la pioggia e che sta attaccando i vigneti del centro e sud Italia. La **lotta** contro la proliferazione della peronospora è stata **ostacolata da terreni allagati e quindi impraticabili**, alimentando la pressione del patogeno. Inoltre, gli appezzamenti abbandonati da piccoli viticoltori che non sono riusciti a gestire il fungo risultano ora come punti d'inoculo per i vigneti adiacenti.

*"Le temperature superiori alla norma sono una situazione che si ripete ormai da quattro anni" – ha dichiarato **Piernicola Leone de Castris**, Amministratore Delegato Leone de Castris. "Nel 2021 abbiamo toccato i 45° gradi. Quest'anno grazie alle piogge, arriviamo con delle piante in salute e il ricco fogliame ci aiuta a gestire meglio le temperature, infatti, stiamo facendo molta **attenzione a defogliare le piante per non far bruciare i grappoli**. Al momento riscontriamo un ritardo nella maturazione delle uve ma con il caldo previsto in queste settimane prevediamo di riuscire a recuperare la maturazione. Per quanto riguarda la **peronospora**, i **disagi sono tangibili e preoccupanti**: nel nostro caso si stima una perdita tra il 10% e il 20%. Se guardiamo, invece, alla situazione generale del Nord Salento abbiamo una situazione più severa con picchi di perdite che sia aggirano intorno al 70-80%".*

*“Anche in centro Italia la peronospora sta avendo un impatto importante sulla vite” continua **Ilaria Palumbo**, Direttrice Generale Gotto D’Oro. “Le piogge quotidiane per settimane hanno impossibilitato alcuni produttori ad entrare nei vigneti ed effettuare i trattamenti necessari, favorendo quindi la proliferazione di questa malattia della vite. Le **alte temperature dovrebbero rallentare la pressione definitiva dei funghi** ma resta ancora **disarmante la perdita**, ad oggi stimata al **30% della produzione di uva**”.*

Secondo **Chiara Soldati**, Ceo La Scolca, *“L’inizio della stagione è stato piovoso, con temperature inferiori alla norma e ciò ha reso possibile lo stoccaggio di buone risorse idriche rispetto al 2022. Nonostante l’improvviso rialzo delle temperature che ci fanno prevedere un inizio vendemmia per l’ultima settimana di agosto, **la gestione dell’impianto fogliare e del terreno** degli ultimi mesi è **stata fondamentale** per non disperdere risorse idriche e preservare i grappoli. Questo ci ha consentito di mantenere una maturazione in linea con la politica aziendale di produrre vini con un grado alcolico entro i 12° gradi. Il caldo anomalo ci pone davanti un ulteriore sfida: il consumatore, con queste elevate temperature richiede prodotti più semplici, per questo motivo abbiamo **anticipato parte della vendemmia** proponendo un nuovo prodotto a 9,5° gradi”.*

Il tema della peronospora preoccupa anche **Alberto Tasca**, Ceo Tasca D’Almerita: *“Anche nelle nostre tenute abbiamo assistito alla comparsa della malattia, e **non siamo riusciti a contenere i danni entro una soglia accettabile** in tutti i vigneti. Purtroppo la peronospora non si riesce a controllare pienamente con le strategie di difesa biologica se non con elevati quantitativi di trattamenti, e l’unica possibilità per i viticoltori di salvare il raccolto è ricorrere a sostanze di sintesi. Queste molecole, seppur a basso impatto ambientale, richiedono comunque un attento dosaggio e una buona preparazione tecnica al fine di ridurre al minimo gli effetti sull’ambiente. Altro discorso quello della vendemmia: **grazie alle piogge della tarda primavera, i terreni hanno ancora buone riserve idriche** e la vite è ancora in fase di crescita vegetativa, quindi il caldo non ha grandi effetti negativi sulla qualità. Verso la fine di luglio, quando le uve inizieranno la fase di maturazione, **le alte temperature potrebbero accelerare l’evoluzione con effetti deleteri sull’equilibrio qualitativo** dei mosti con basse acidità, alte gradazioni alcoliche e tannini poco evoluti”.*

*“Le nostre imprese sono profondamente legate ai territori e all’ambiente e guardiamo con grande attenzione ai cambiamenti climatici” dichiara **Micaela Pallini**, Presidente di Federvini. “I fenomeni legati al riscaldamento globale stanno **mettendo a dura prova i nostri territori** e le nostre imprese: se l’anno scorso il problema era la forte siccità, quest’anno le abbondanti piogge hanno favorito la Peronospora. Tutto questo ci insegna a essere sempre vigili in quanto non possiamo prevedere il*

clima ma sicuramente arrivare preparati permetterà alle aziende di affrontare le sfide al meglio".