Kofler, Consorzio Vini Alto Adige: "Per la vendemmia speriamo nel meteo favorevole"

20230828121635vendemm-d4a4b1e4

In questi giorni comincia la **vendemmia in Alto Adige**. Dopo l'inizio eccezionalmente precoce della raccolta dei grappoli dell'anno scorso, quest'anno si è tornati ampiamente nella media. L'estate nei vigneti, tuttavia, è stata umida e, pertanto, più difficile.

"*Speriamo in un paio di settimane assolate e asciutte prima dell'inizio della vendemmia vera e propria"* , afferma **Andreas Kofler**, presidente del Consorzio Vini Alto Adige.

Rispetto all'anno scorso, quest'anno **l'inizio della vendemmia nelle vallate si è spostato in avanti di circa cinque giorni**, mentre la raccolta dei grappoli nelle zone più elevate addirittura di un periodo tra i dieci e i quattordici giorni. Si inizia con i grappoli per i vini spumanti (in Alto Adige Pinot Bianco e Nero nonché Chardonnay), tradizionalmente raccolti alcune settimane prima della vendemmia generale.

"Il motivo di questo avvio anticipato è che i vini base per la produzione di spumanti necessitano di più acidi e di meno zuccheri, in modo tale che possano poi fermentare una seconda volta in bottiglia con l'aggiunta di zucchero", spiega ancora Kofler.

Soprattutto per le settimane precedenti la vendemmia vera e propria, il presidente del Consorzio Vini Alto Adige si augura che le condizioni climatiche non riservino brutte sorprese, così come avvenuto durante l'estate. Anche se, almeno finora, non si sono verificate forti grandinate, Kofler esprime comunque un **desiderio sul meteo fino alla fine della vendemmia**: *"L'ideale sarebbero scarse precipitazioni, notti fresche e giornate di sole".*

Un desiderio perfettamente comprensibile tenuto conto dell'umidità persistente soprattutto in luglio, ma anche in agosto, che ha causato ai viticoltori tutta **una serie di problemi**, primo tra i quali l'elevata presenza fungina tra le viti. "*Fortunatamente, i nostri coltivatori sono ben preparati e la consulenza*

funziona al massimo livello. Ciò permette di tenere sotto controllo la situazione anche in presenza di condizioni meteo problematiche”, sottolinea il presidente del Consorzio anche in considerazione della diffusione della **peronospora**, che in altre zone di coltivazione in Italia ha provocato massicce perdite di raccolto.

Quest’anno, in Alto Adige, l’elevata umidità ha anche fatto sì che grappoli e acini siano ricchi d’acqua e quindi più gonfi. *“Poiché la gestione della quantità di raccolto è una **fondamentale misura di controllo della qualità**, nelle ultime settimane è stato effettuato uno scrupoloso diradamento”*, assicura Kofler, che non azzarda ancora previsioni sulla qualità dei grappoli. *“È **ancora troppo presto per pronunciarsi**, anche perché il meteo degli ultimi giorni precedenti la vendemmia ha un’enorme influenza sul contenuto di acidi e di zuccheri”*, spiega il presidente del Consorzio Vini Alto Adige, che aggiunge: *“Se avremo ancora un po’ di fortuna con il meteo, possiamo però sperare di avere un’altra buona annata”.*