

## **ASSOENOLOGI SEZ. MARCHE**

Relazione del 13 agosto 2009

### **ANDAMENTO DEL CICLO VEGETATIVO**

L'inverno e la primavera sono stati per lo più segnati da giornate piovose e umide con alcuni temporali violenti sia nel mese di marzo che in aprile, in seguito, con l'estate, l'instabilità atmosferica si è ripetuta per quasi tutto il mese di giugno, fino ai primi di luglio, mentre ci sono state le belle giornate per buona parte di maggio e per la seconda metà luglio fino ai primi giorni di agosto. Per quanto riguarda la neve, c'è stata una sola comparsa, a livello collinare, durante gli ultimi giorni di dicembre.

La sommatoria delle piogge è stata sempre sopra la media, questa condizione si è mantenuta fino ad oggi, con la vite in fase di inizio invaiatura.

L'evento meteorico della grandine è stato abbastanza contenuto come estensione tranne che per una zona ristretta dell'area del Conero dove le perdite sono state ingenti, fino al 100%, altri poi sono stati i siti nell'area del Piceno colpiti ma con danni quasi irrilevanti.

L'andamento delle temperature è stato nella media stagionale con il mese di giugno molto fresco, le escursioni termiche sono state molto marcate e ripetute per buona parte del periodo vegetativo, anche quando le massime sono salite abbondantemente sopra i 30 gradi le notti sono state sempre fresche.

La vite ha germogliato nella media storica e con circa 2-3 giorni di ritardo sull'anno scorso, tutti i vitigni sono partiti in modo regolare e omogeneo, l'allungamento dei germogli è avvenuto in buone condizioni di umidità e temperatura, tanto che con l'impennata ai 40 gradi nell'ultima settimana di maggio la fioritura è avvenuta in una settimana e l'allegagione è stata omogenea ed abbondante, con un forte anticipo rispetto al germogliamento. Il mese di giugno invece è stato quasi all'opposto con numerose giornate di pioggia ed umidità ripetuta, condizione molto favorevole per le malattie di peronospora e oidio, con la comparsa poi anche di alcuni focolai di botrite. I voli di tignola di prima generazione sono stati molto elevati ma i danni ai grappoli abbastanza trascurabili, la seconda è stata addirittura assente in molte stazioni di monitoraggio, anche i rilevamenti di campo hanno confermato tale andamento con rilievi nulli di fori, mentre in alcune aree circoscritte e storiche la comparsa del volo di seconda ed in parte l'inizio della terza è stato rilevato e controllato con opportuni interventi insetticidi.

L'impegno in vigna sia con opere manuali che con l'ausilio di macchine è stato però possibile praticarlo con opportune tempistiche e sia la potatura verde che la difesa è stata realizzata secondo le modalità indicate.

Con le rilevanti e ripetute piogge i vigneti sono stati sempre molto ricchi di vegetazione e di abbondante cacciata, le aziende hanno quindi ripetuto più volte la cimatura, con il primo passaggio molto precoce, così come la sfogliatura è stata precoce e ripetuta.

L'attività fotosintetica è stata quasi sempre entro livelli ottimali, anche in relazione all'abbondante e regolare parete fogliare.

La gestione del terreno è stata operata con ripetuti sfalci per quelli inerbiti e con lavorazioni superficiali per il controllo delle malerbe, specialmente nel sottofila.

L'equilibrio vegeto-produttivo è ottimale, i grappoli sono ben disposti con acini regolari e con un buon rapporto polpa buccia.

Le fasi fenologiche sono in linea con all'anno scorso e in leggero anticipo con il calendario storico, l'invaiaitura infatti è avvenuta tra il 15 e il 20 di luglio.

### **PREVISIONE DI RACCOLTA**

Le fasi fenologiche sono avvenute in media come l'anno scorso in considerazione di un iniziale anticipo seguito, tra giugno e luglio, da un rallentamento per le giornate molto fresche e con cielo coperto. La data in cui è prevista la raccolta è: 4° settimana di agosto per i precoci, 2-3° settimana di settembre per i medi e già con i primi ottobre in raccolta per i tardivi.

### **PREVISIONE QUALITA' UVE**

I grappoli si presentano per lo più di buono stato fitosanitario, con acini sani e succosi, con un buon peso medio grappolo per una dotazione idrica più disponibile della precedente annata.

Le buone e numerose escursioni termiche tra giugno e luglio, nonché quelle dei primi giorni di agosto, fanno prevedere un elevato patrimonio organolettico.

La resa tra uva\vino è prevista, alle condizioni attuali, nella media di lavorazione, l'effetto dell'annata ancora regolare si è dimostrato sulle piante che hanno fin dall'inizio un buon rigoglio e proseguendo con un'intensità di fotosintesi quotidiana nella norma si avrà probabilmente una discreta quantità di succhi cellulari dei grappoli e il mosto previsto durante la fase di vinificazione è quindi nella norma.

### **PREVISIONE QUANTITA' DI VINO**

La fertilità media delle gemme e per tutti i vitigni è stata inferiore al 2008, il peso medio grappolo stimato invece risulta essere in media.

Il calo produttivo stimato ad oggi oscilla tra 4 - 6%. Questa previsione cerca di tener conto della perdita avuta con gli attacchi di peronospora, insieme poi all'ulteriore calo dato dall'abbandono di alcune superfici vitate, oltre ai circa 750 ettari estirpati con il regolamento comunitario. Tale previsione può essere ulteriormente intaccata anche da perdite per danni da botrite, se le condizioni del tempo dovessero volgere alla pioggia prima della vendemmia.

### **PREVISIONE ANDAMENTO FERMENTAZIONI**

Tenuto conto che la parete fogliare è molto attiva, che le condizioni nutritive ed idriche delle piante sono ottime, si prevede che le uve arriveranno in cantina con una carica aromatica e fenolica elevatissima, a favore di un normale andamento fermentativo.

### **PREVISIONE SUL FUTURO VINO**

Quantitativamente è previsto un calo delle produzioni viticole, a fronte di una regolare resa di cantina tra uva\vino. Qualitativamente si può prevedere un prodotto ottimo per una buona condizione delle piante, saranno diverse poi per questa annata le occasioni di eccellente per le produzioni provenienti da vigneti in ottimale equilibrio vegeto produttivo gestiti e curati in maniera esemplare da aziende sempre in costante crescita qualitativa.

F.to Enologo Alberto Mazzoni