

Agronomi; Stagione (asciutta) della Vendemmia Analisi su qualità ed aspettative



L'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Avellino si è riunito per fare il punto sull'annata agraria 2021. Nello specifico si è parlato dello stato dell'arte della vendemmia, delle condizioni climatiche che hanno caratterizzato l'annata, delle tecniche agronomiche adottate per superare lo stress climatico subito dalle piante, dei risultati qualitativi ottenuti e delle tecniche colturali da adottare per preparare le piante ad una nuova annata agraria. "È terminata anche in Irpinia la vendemmia 2021. È stata molto lunga ed è durata circa due mesi. La raccolta è iniziata con le uve bianche, basi spumanti, delle zone più pronte e fresche a metà Settembre ed è terminata con l'uva rossa più tardiva d'Italia, l'aglianico per denominazione Taurasi, nelle zone più alte e fredde, nell'ultima decade di Novembre", spiega il presidente **Antonio Capone**.

"L'annata 2021 (al 31 Ottobre) - aggiunge - risulta essere la più asciutta degli ultimi 15 anni con soli 520 mm di pioggia. L'Estate ha presentato scarse precipitazioni e temperature al di sopra della media del periodo, con pochi temporali estivi, che hanno interessato l'Irpinia a macchia di leopardo. I vigneti - sottolinea il presidente - hanno risposto bene al lungo periodo di siccità e caldo torrido, grazie alla natura dei terreni (profondi, con argille e marne), capaci di trattenere e rilasciare gradualmente l'acqua e alle tecniche agronomiche impiegate per la gestione dei suoli e della vegetazione. Dal punto di vista tecnico, le operazioni gestionali sono state orientate alla protezione della vigna da eccessi di calore che in alcune aree e su alcune varietà sensibili, come il Fiano di Avellino e l'Aglianico di Taurasi, l'oidio (malattia della pianta causata da funghi) è stato abbastanza virulento, ma agendo in prevenzione si è riusciti a tenerlo sotto controllo. Nelle prime settimane di raccolta si sono registrate basse rese produttive in campagna e alla vinificazione sia per le scarsissime precipitazioni estive che per le gelate dell'8 e 9 aprile che danneggiò i giovani germogli. L'avvento di qualche dolce pioggia a inizio ottobre ha contribuito a diluire e a migliorare la qualità dei bianchi ancora da raccogliere e rallentare la cinetica di maturazione delle uve rosse. Le uve - evidenzia il presidente Capone - sono state sanitarmente perfette, con buone concentrazioni zuccherine e un giusto equilibrio tra pH e acidità ed interessante dotazione di precursori aromatici che consentiranno di esprimere sicuramente dei vini di grande profilo e qualità all'insegna dei migliori auspici per il vino che verrà".