PER I VINI ABRUZZESI SARA' UNA VENDEMMIA 2011 "DI OTTIMA QUALITA"'

12 Settembre 2011

L'AQUILA – Sono in linea con quelli della scorsa campagna i numeri relativi alla vendemmia 2011. Per le varietà precoci, in particolare Chardonnay e Pinot grigio, la raccolta è iniziata a partire dallo scorso 19 agosto nelle zone costiere.

Invece, in quelle interne e collinari è partita tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, con una resa inferiore del 10% circa rispetto alla vendemmia precedente. Sono i dati più significativi forniti, questa mattina, a Pescara, in Regione, nel corso di una conferenza stampa tenuta dall'assessore all'Agricoltura, Mauro Febbo, dal presidente del Consorzio di Tutela Vini Abruzzo, Tonino Verna, e dal presidente dell'assoenologi Abruzzo e Molise, Nicola Dragani. Per le altre uve bianche, Trebbiano e Malvasia, la vendemmia è iniziata nella prima settimana di settembre.

Anche per queste tipologie, si riscontra una resa inferiore del 10-15% circa. Per quanto concerne la nuova DOP Abruzzo, anche per le varietà Pecorino e Passerina si registra un calo della produttività intorno al 10-15% che innalzerà il livello qualitativo delle produzioni abruzzesi.

"Come assessorato poniamo una grande attenzione all'andamento di questa vendemmia – ha sottolineato l'assessore Febbo – anche perchè si tratta di un evento che coinvolge il nostro intero sistema rurale. Ed è importante segnalare la tendenza verso l'innalzamento della qualità dei nostri vini che poi finisce per tradursi in termini positivi anche nell'ottica delle esportazioni. A tal proposito, – ha proseguito Febbo – ufficializzeremo a giorni i dati relativi all'export del primo semestre 2011 ma possiamo già anticipare che i numeri, nonostante la crisi, appaiono a dir poco confortanti".

In realzione, poi, alle varietà a bacca rossa, principalmente Sangiovese e Montepulciano, l'inizio della vendemmia è previsto per la metà di settembre per protrarsi lungo tutto il mese di ottobre. In questo caso il calo produttivo diovrebbe oscillare tra il 15% e il 20% rispetto alla vendemmia precedente. Su questa tipologia di prodotto ha inciso la quantità abbondante della scorsa stagione che ha provocato una differenziazione delle gemme non del tutto perfetta e quindi un germogliamento non regolare soprattutto sulle gemme basali. Per quanto riguarda il mercato del vino si è registrato, fin dalla vendemmia scorsa, una buona contrattazione e movimentazione del prodotto anche a prezzi interessanti, superiori del 15-20% rispetto allo scorso anno.Le cantine sono arrivate alla vendemmia con giacenze molto modeste che fanno sperare in una migliore performance del mercato dell'uva e del vino. Sostanzialmente, si è trattato di una stagione non molto diversa da quella del 2010, caratterizzata da devastanti attacchi di peronospora. L'andamento climatico, a partire dall'autunno, è stato caratterizzato dalla presenza di piogge e basse temperature. L'inverno è stato piovoso con precipitazioni abbondanti su tutta la regione. La primavera è tardata ad arrivare. Si sono registrate basse temperature e piogge fino a fine maggio.

Nel mese di giugno le temperature sono state appena al di sotto della media stagionale, con parecchi giorni di pioggia. Tutti questi fenomeni metereologici hanno fatto ritardare le fasi fenologiche della vite. Lo sviluppo della vegetazione è stato, comunque, rigoglioso e abbondante. In alcune zone interne, sia metà a luglio che a inizio agosto, si sono verificate delle grandinate, anche importanti, e nel quadro generale bisogna verificarne l'incidenza sulla produzione. La difesa fitosanitaria, eseguita con accortezza e tempestività, ha garantito una qualità della produzione ottima. Solo le piogge verificatesi alla fine di luglio con temperature medio alte, in qualche zona, hanno provocato qualche problema sul controllo della peronospora e dell'oidio.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli