

LA VALENTINA

REPORT VENDEMMIA 2017

La vendemmia 2017 in Abruzzo nasce da una gestazione difficile, con eventi climatici che si sono accaniti quasi in scientifica successione: ad aprile un'ondata di gelo, poi un lungo periodo di siccità, arricchito da ondate di caldo, che si è praticamente interrotto a metà settembre. Fortunatamente si sono riscontrate delle zone che hanno sofferto di meno, grazie alle caratteristiche dei terreni che hanno meglio "gestito" le riserve di acqua derivanti da un inverno ricco di precipitazioni ma soprattutto grazie all'oculata e scientifica gestione dei vigneti, o all'eventuale disponibilità di acqua da irrigazione.

La vendemmia delle uve bianche è iniziata con largo anticipo, intorno al 20 Agosto con Trebbiano e Pecorino già da raccogliere, in uno stato sanitario molto sano ma con differenti maturazioni anche all'interno di uno stesso vigneto che hanno reso necessarie delle cernite e più raccolte all'interno dello stesso areale. La raccolta si è conclusa attorno al 10 Settembre con una qualità complessivamente abbastanza buona ma con rese in calo di circa il 30%.

Le piogge settembrine ed un generale abbassamento delle temperature hanno permesso una reidratazione ed un riequilibrio nella maturazione delle uve montepulciano la cui vendemmia è iniziata nei suoi tempi normali, si è riscontrato un livello sanitario ottimo, grazie all'assoluta assenza di qualsiasi patologia durante il ciclo vegetativo, ed in generale una maggiore uniformità di maturazione rispetto alle uve bianche. Il periodo di raccolta è stato lungo per aspettare i frutti provenienti dai vigneti più vecchi e da quelli colpiti dalle gelate, e si è concluso attorno al 25 Ottobre. Rese solo leggermente più basse della media e livello qualitativo medio alto con punte di eccellenza; mentre scriviamo questo documento molti vini sono ancora in macerazione