

Masi, vendemmia 2024: clima che cambia, qualità che si mantiene

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Agosto 2024



Archiviata positivamente in marzo la prima vendemmia del 2024 in Argentina a Tupungato, Masi Agricola ha dato il via da qualche giorno alla vendemmia nei propri vigneti nelle Venezie e in Toscana. Già in corso di raccolta da più di dieci giorni le varietà **precoci** in Trentino, in Veneto e in Friuli.

Le note dal vigneto del Gruppo Tecnico Masi fotografano per l'annata viticola 2024 l'andamento generale riscontrabile nel nord e centro Italia. L'inverno è stato più mite della norma sia per le temperature minime che per le massime. La primavera è stata particolarmente variabile con un aprile caratterizzato da situazioni meteorologiche contrapposte: le prime settimane hanno registrato temperature quasi estive, ben al di sopra

della media stagionale, mentre le settimane successive sono state più fredde, quasi invernali, con **gelate** tardive che hanno causato una riduzione delle rese in alcuni vigneti di fondo valle nel nord-est.

L'estate ha creato diversità notevoli tra i vigneti del nord e quelli del centro/Toscana: al nord con continue precipitazioni fino al mese di luglio e al centro sud con uno stress idrico costante. Le piogge del nord hanno favorito una lussureggiante vegetazione con una bagnatura costante della chioma e terreni umidi con conseguente pericolo di attacchi crittogamici. La prontezza di intervento e le zone vocate, dove il ristagno è ridotto, hanno fatto sì che nei principali vigneti del Gruppo i danni siano stati molto contenuti. Il mese di agosto ha registrato temperature fortemente sopra la media sia nelle minime che nelle massime, pertanto, si è registrato un aumento metabolico della vite; ad oggi la **maturazione** risulta anticipata rispetto alla media e anche in relazione al 2023, con forte variabilità in funzione dell'età dei vigneti e del loro posizionamento.

“La stagione vegetativa ci dà purtroppo una visione plastica dei **cambiamenti** climatici in atto e di un trend irreversibile. Fenomeni estremi, variazioni imprevedibili e anticipazioni di vendemmia. In queste condizioni fa la differenza la vocazione delle aree storiche e collinari, dove le situazioni pedologiche, la maggiore escursione termica giorno/notte, lo storico matrimonio dei terreni con le proprie varietà di elezione, assieme al tradizionale allevamento, nel nostro caso a pergola, riescono a mitigare gli impatti negativi. Questo è comprovato dai recenti studi del nostro Gruppo Tecnico con il team del Prof. Brancadoro dell'Università Statale di Milano” commenta Sandro Boscaini, Presidente di Masi conosciuto come Mister Amarone. “Per i vini d'Appassimento e l'Amarone, ai quali Masi dedica una particolare competente cura, ci attendiamo in Valpolicella Classica una buona vendemmia anche se non abbondante. Abbiamo ancora un paio di settimane di

trepidazione, auspicando che clima avverso non comprometta all'ultimo minuto la **raccolta**."

Siti Masi nelle Venezia ed in Toscana

Veneto – Valpolicella: nell'area Classica le uve stanno procedendo con la maturazione in maniera regolare e si presentano sane e uniformi. Il monitoraggio indica un graduale incremento **zuccherino** e fenolico. L'inizio della vendemmia è previsto entro la prima decade di settembre per le zone di bassa collina, nel Campofiorin, nei vigneti Serego Alighieri a Gargagnago e nel mitico Vaio Armaron. Successivamente la raccolta continuerà nei vigneti di collina, nelle vigne del Costasera e nei cru dei grandi Amaroni: Mazzano, Campolongo di Torbe e Vaio dei Masi.

Veneto – Lago di Garda: i vigneti di Tenuta Canova a Lazise sono stati interessati da asfissia **radicale** e da stress termici con temperature sopra i 37 gradi in alcuni giorni di agosto. La perfetta maturazione fenolica delle uve Corvina, Rondinella e Corvinone è attesa dal 9 settembre.

Veneto – Soave: le uve si presentano in uno stato sanitario ottimo, sono **spargole** e iniziano ad assumere la colorazione tipica della garganega a maturazione; la raccolta, rigorosamente manuale, sia per il Soave Classico Levarie che nel vigneto a conduzione biologica Colbaraca, è attesa dal 12 di settembre.

Veneto – Lugana: la quantità è leggermente sotto la media storica, penalizzata anche quest'anno dalla grandine del 2023. Nel complesso le uve sono sane e **qualitative** in virtù di uno scrupoloso impegno al mantenimento della coltivazione organica nei vigneti del Lunatio e Beldosso.

Veneto – Valdobbiadene: i vigneti della Tenuta Canevel sono stati interessati da una leggera grandinata estiva, le cui ferite sono state cicatrizzate grazie al tempo asciutto di

agosto. Pertanto, si registra un leggero calo **produttivo** ma nessuna compromissione di qualità nel raccolto. La vendemmia inizierà nella seconda settimana di settembre per la raccolta destinata alla spumantizzazione Setàge e per i cru Terre del Faé e Campofalco.

Trentino – Rovereto: nella Tenuta Conti Bossi Fedrigotti sono già state raccolte da metà agosto le uve per la base spumante Conte Federico Trento doc per cui si riscontrano cali **produttivi** a seguito dell'abbassamento termico di fine aprile. In questi giorni è in corso la raccolta del pinot grigio per la produzione del Pian del Griso e chardonnay per il Vign'Asmara. A inizio settembre inizierà la raccolta delle uve a bacca rossa destinate al Fojaneghe, Mas'Est, sia Teroldego che Marzemino.

Friuli – Castrion di Strada: la vendemmia è iniziata dal 20 di agosto per le uve pinot grigio destinate al Masianco, seguiranno dai primi giorni di settembre le altre varietà bianche e rosse. Le uve presentano parametri equilibrati e un buon accumulo **zuccherino** e fenolico.

Oltrepò Pavese: nella Tenuta Casa Re, acquisita dal Gruppo Masi lo scorso settembre 2023, la vendemmia delle uve pinot nero è iniziata dal 20 agosto e si riscontrano valori analitici adeguati alla maturità tecnologica delle uve atte alla produzione del Moxxè del Re Pinot nero Metodo Classico Oltrepò Pavese docg. Sporadici attacchi di **oidio** nell'ultima parte della stagione hanno penalizzato le quantità potenziali.

Toscana: in Val D'Orcia, nella Tenuta dei Poderi del Bello Ovile Serego Alighieri, da anni condotta con agricoltura biologica, lo stress **idrico** che ha caratterizzato il centro sud Italia ha interessato anche parzialmente i vigneti del vermentino, già in corso di raccolta, così come le vigne di Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo, dove la vendemmia è prevista a inizio settembre.