

Vendemmia 2024: le cantine italiane sfidano il maltempo e puntano sulla qualità delle uve

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Settembre 2024



Nonostante le sfide climatiche del 2024, le cantine italiane, dall'Alto Adige alla Toscana, puntano su una vendemmia di alta qualità. Testimonianze da Cantina San Michele Appiano, Montina in Franciacorta, Cà Rovere nei Colli Berici e produttori in Toscana rivelano una raccolta impegnativa ma promettente, con uve sane e vini che si preannunciano eccellenti. La gestione esperta del vigneto ha fatto la differenza, garantendo una qualità che compensa le difficoltà meteorologiche.

Una vendemmia 2024 con uve di **grande qualità** nonostante un'estate dal meteo instabile e caratterizzata, soprattutto al

Nord, da forti precipitazioni. È questo il sentire comune dei pareri che emergono in questo viaggio tra Nord e Centro Italia, grazie alle testimonianze di alcune delle realtà vitivinicole d'eccellenza del nostro Paese: dall'Alto Adige con **Cantina San Michele Appiano** alla Franciacorta con **Montina**, dai **Colli Berici** a **Cà Rovere** e fino in Toscana tra **Chianti Classico** a **Vallepicciola** e l'Alta Maremma ad **Ampeleia**.

Alto Adige



Jakob Gasser

Il
vi
ag
gi
o
in
iz
ia
da
ll
'A
lt
o
Ad
ig
e,
do
ve
pr
op
ri
o
in
qu
es
ti
gi

or
ni
pr
en
de
il
vi
a
la
ve
nd
em
mi
a
di
C
an
ti
na
Sa
n
Mi
ch
el
e
Ap
pi
an
o,
re
al
tà
co
op
er
at
iv

a
ch
e
ha
sa
pu
to
di
st
in
gu
er
si
pe
r
vi
ni
di
ec
ce
ll
en
te
qu
al
it
à
e
fa
ma
mo
nd
ia
le
,
gr
az

ie
al
ta
le
nt
o
di
H
an
s
Te
rz
er
.
È
il
su
o
al
li
ev
o
su
cc
es
so
re
J
ak
ob
Ga
ss
er
c
he
fa
il

pu
nt
o
de
ll
a
si
tu
az
io
ne
e
di
ch
ia
ra
:
“A
bb
ia
mo
in
iz
ia
to
la
ve
nd
em
mi
a
in
qu
es
ti
gi
or

ni
:
ab
bi
am
o
at
te
so
un
ca
lo
di
te
mp
er
at
ur
a
im
po
rt
an
te
,
id
ea
le
pe
r
ma
nt
en
er
e
in
ta

tt
e
l'
ac
id
it
à
e
la
fr
es
ch
ez
za
de
ll
e
no
st
re
uv
e.
Gr
az
ie
al
la
vo
ro
e
al
l'
im
pe
gn
o
de

i
no
st
ri
so
ci
,
si
am
o
ri
us
ci
ti
a
ot
te
ne
re
gr
ap
po
li
be
ll
i
e
sa
ni
an
ch
e
in
un
'a
nn
at

a
di
ff
ic
il
e,
so
pr
at
tu
tt
o
a
ca
us
a
de
ll
e
fo
rt
i
pi
og
ge
ch
e
no
n
ha
nn
o
da
to
tr
eg
ua

fi
no
a
lu
gl
io
.
La
re
sa
qu
es
t'
an
no
po
tr
eb
be
es
se
re
le
gg
er
me
nt
e
so
tt
o
la
me
di
a,
in
te

rm
in
i
di
qu
an
ti
tà
:
il
ma
lt
em
po
du
ra
nt
e
la
fi
or
it
ur
a
ha
re
so
i
gr
ap
po
li
me
no
co
mp
at

ti
,
ma
la
qu
al
it
à
è
ec
ce
ll
en
te
,
ed
è
qu
es
ta
la
fi
lo
so
fi
a
ch
e
da
se
mp
re
co
nt
ra
dd
is

ti
ng
ue
Sa
n
Mi
ch
el
e
Ap
pi
an
o.
Si
am
o
mo
lt
o
ot
ti
mi
st
i
e
co
nt
en
ti
de
l
la
vo
ro
sv
ol
to

Franciacorta

Ci
sp
os
ti
am
o
in
F
ra
nc
ia
co
rt
a
co
n
Mo
nt
in
a,
st
or
ic
a
az
ie
nd
a
vi
ti
vi
ni
co



Michele Bozza

la
de
ll
a
fa
mi
gl
ia
Bo
zz
a:
“L
'a
nn
at
a
20
24
in
Fr
an
ci
ac
or
ta
è
st
at
a
co
mp
li
ca
ta
da
un
cl

im
a
di
ff
ic
il
e”
di
ch
ia
ra
il
pr
es
id
en
te
M
ic
he
le
Bo
zz
a,
“c
on
pi
og
ge
pr
im
av
er
il
i
e
ca

ld
o
es
ti
vo
ch
e
ha
nn
o
ri
ch
ie
st
o
l'
es
pe
ri
en
za
de
i
vi
ti
co
lt
or
i
pe
r
ge
st
ir
e
la
ra

cc
ol
ta
.
No
no
st
an
te
la
mi
na
cc
ia
de
ll
a
pe
ro
no
sp
or
a
e
un
te
mp
or
al
e
co
n
gr
an
di
ne
,

la
qu
al
it
à
de
ll
e
uv
e
è
pr
om
et
te
nt
e,
se
bb
en
e
la
pr
od
uz
io
ne
si
a
in
fe
ri
or
e
ri
sp
et

to
al
20
23
.
Il
me
to
do
di
po
ta
tu
ra
Si
mo
ni
t
&
Si
rc
h
ha
co
nt
ri
bu
it
o
a
mi
gl
io
ra
re
la
sa

lu
te
de
ll
e
vi
ti
,
ga
ra
nt
en
do
uv
e
sa
ne
e
di
ot
ti
ma
qu
al
it
à,
in
pa
rt
ic
ol
ar
e
pe
r
il
Pi

no
t
Ne
ro
”.

Colli Berici



Marco Biasin

Pe
r
Cà
Ro
ve
re
,
ca
nt
in
a
si
tu
at
a
ne
l
cu
or
e
de
i
Co
ll
i
Be
ri
ci
,

le
ri
co
rr
en
ti
pi
og
ge
du
ra
nt
e
il
20
24
,
so
pr
at
tu
tt
o
in
pr
im
av
er
a,
ha
nn
o
sv
il
up
pa
to

un
a
mi
gl
io
re
qu
al
it
à
de
ll
e
uv
e
e
un
a
ma
gg
io
re
qu
an
ti
tà
de
l
ra
cc
ol
to
.
“L
**a
pi
og**

gi
a
ha
re
so
l'
an
no
in
st
ab
il
e
e
qu
in
di
ha
co
mp
or
ta
to
un
in
cr
em
en
to
de
l
la
vo
ro
in
vi
gn

a
pe
r
ma
nt
en
er
e
sa
no
il
fr
ut
to
”

af
fe
rm
a
Ma
rc
o
Bi
as
in

,
re
sp
on
sa
bi
le
de
ll
a
pr
od

uz
io
ne
.
“L
a
no
st
ra
ve
nd
em
mi
a
è
pa
rt
it
a
a
fi
ne
ag
os
to
co
n
il
vi
gn
et
o
st
or
ic
o
di

C
h
a
r
d
o
n
n
a
y,
d
a
l
q
u
a
l
e
p
r
o
v
e
n
g
o
n
o
l
e
u
v
e
u
t
i
l
i
z
a
t
e
p
e
r
i
l
B
l
a
n
c
d
e
B
l
a
n
c
s
e
l
a
C

uv
ée
de
l
Fo
nd
at
or
e,
e
pr
os
eg
ui
rà
a
me
tà
se
tt
em
br
e
co
n
la
G
ar
ga
ne
ga
.
Tr
a
le
no
vi

tà
in
tr
od
ot
te
qu
es
t'
an
no
,
un
nu
ov
o
me
to
do
di
ra
cc
ol
ta
co
ns
is
te
nt
e
ne
ll
'u
ti
li
zz
o

di
ca
ss
et
te
pi
ù
pi
cc
ol
e,
co
nt
en
en
ti
ci
rc
a
20
-2
5
ch
il
i
di
uv
a,
in
mo
do
da
ev
it
ar
e
di

di
ra
sp
ar
e
l'
uv
a
e
pe
r
po
rt
ar
e
in
pr
es
sa
di
re
tt
am
en
te
i
gr
ap
po
li
in
te
ri
".

Toscana – Chianti Classico

In
To
sc
an
a,
la
ve
nd
em
mi
a
ha
pr
es
o
il
vi
a
ne
ll
a
se
co
nd
a
me
tà
di
ag
os
to
,
co
me
te



Alessandro Cellai

st
im
on
ia
A
le
ss
an
dr
o
Ce
ll
ai
,
en
ol
og
o
e
di
re
tt
or
e
ge
ne
ra
le
di
V
al
le
pi
cc
io
la
,

ne
l
Ch
ia
nt
i
Cl
as
si
co
:
“L
a
qu
al
it
à
de
ll
e
uv
e
al
mo
me
nt
o
è
ec
ce
ll
en
te
.
Le
pr
im

e
va
sc
he
di
P
in
ot
Ne
ro
,
at
tu
al
me
nt
e
in
fe
rm
en
ta
zi
on
e,
si
pr
es
en
ta
no
co
n
un
pr
of
il

o
ar
om
at
ic
o
st
ra
or
di
na
ri
o
e
co
n
un
a
co
mp
le
ss
it
à
ch
e
ci
la
sc
ia
sp
er
ar
e
in
vi
ni

di
gr
an
de
eq
ui
li
br
io
e
lo
ng
ev
it
à”
.
“L
a
ma
tu
ri
tà
fe
no
li
ca
de
ll
e
uv
e
an
co
ra
in
vi
gn

a
st
a
pr
oc
ed
en
do
in
ma
ni
er
a
id
ea
le
”
pr
os
eg
ue
Ce
ll
ai
,
ch
e
da
un
a
st
im
a
ge
ne
ra
le

pr
ev
ed
e
un
au
me
nt
o
co
mp
le
ss
iv
o
de
l
5-
8%
ri
sp
et
to
al
l'
an
na
ta
20
23
,
so
pr
at
tu
tt
o

in
vi
rt
ù
de
i
nu
ov
i
vi
gn
et
i
ch
e
so
no
en
tr
at
i
in
pr
od
uz
io
ne
.

Toscana – Alta Maremma



Marco Tait

An
ch
e
ad
A
mp
el
ei
a,
su
ll
e
ro
cc
e
vu
lc
an
ic
he
di
R
oc
ca
te
de
ri
gh
i,
ne
ll
a
se
lv
ag
gi
a

**Al
ta
Ma
re
mm
a,
la
ve
nd
em
mi
a
è
in
iz
ia
ta
il
20
ag
os
to
a
30
0
me
tr
i
so
pr
a
il
li
ve
ll
o
de**

l
ma
re
a
La
Pi
ev
e,
la
vi
gn
a
pi
ù
lo
nt
an
a
da
ll
a
se
de
pr
in
ci
pa
le
de
ll
'a
zi
en
da
e
la
ca

nt
in
a:
“C
on
fi
na
nt
e
co
n
ol
iv
et
i
e
bo
sc
hi
,
è
la
ca
sa
de
ll
'A
li
ca
nt
e
Ne
ro
e
de
l
Ca

ri
gn
an
o,
un
a
de
ll
e
uv
e
ch
e
ci
da
ra
nn
o
il
Ro
sa
to
di
Am
pe
le
ia
”
af
fe
rm
a
Ma
rc
o
Ta
it

,
vi
gn
ai
ol
o
di
Am
pe
le
ia
si
n
da
ll
a
ve
nd
em
mi
a
in
au
gu
ra
le
de
l
20
02
.
“N
el
re
st
o
de

i
fi
la
ri
,
in
ve
ce
,
c'
è
an
co
ra
da
at
te
nd
er
e:
il
C
ab
er
ne
t
Fr
an
c
ha
bi
so
gn
o
di
te
mp

o.
St
a
ma
tu
ra
nd
o,
cu
ll
at
o
co
n
ge
nt
il
ez
za
da
ll
a
br
ez
za
ch
e
qu
i,
a
Ro
cc
at
ed
er
ig
hi

,
no
n
ma
nc
a
ma
i
de
l
tu
tt
o.
La
ra
cc
ol
ta
te
rm
in
er
à,
pr
ob
ab
il
me
nt
e,
ne
ll
a
se
co
nd
a

me
tà
di
se
tt
em
br
e;
e
in
ta
nt
o,
in
ca
nt
in
a,
il
mo
st
o
è
in
fe
rm
en
ta
zi
on
e.
Qu
es
t'
an
no
l'

uv
a
è
se
nz
a
du
bb
io
mo
lt
o
be
ll
a:
se
gu
ia
mo
la
su
a
ev
ol
uz
io
ne
".

Key Points:

- Maltempo e qualità delle uve:** Nonostante un'estate instabile e ricca di precipitazioni, le cantine italiane segnalano uve di alta qualità per l'annata 2024, grazie

all'esperienza e all'impegno dei viticoltori.

2. **Alto Adige – Cantina San Michele Appiano:** Malgrado le forti piogge, Cantina San Michele Appiano ha ottenuto uve sane e di eccellente qualità, anche se la resa è leggermente inferiore rispetto alla media.
3. **Franciacorta – Montina:** L'azienda ha fronteggiato un clima difficile, con sfide come la peronospora e la grandine, ma le uve, in particolare il Pinot Nero, risultano promettenti.
4. **Colli Berici – Cà Rovere:** Piogge abbondanti hanno favorito una vendemmia qualitativamente superiore, con l'introduzione di nuove tecniche di raccolta per migliorare la lavorazione delle uve.
5. **Toscana – Chianti Classico e Alta Maremma:** A Vallepiciola, la vendemmia è partita con Pinot Nero di qualità eccellente, mentre ad Ampeleia si attendono ancora Cabernet Franc e altre uve, ma la raccolta si preannuncia ottimale.