

Valpolicella: vendemmia 2024 con qualità delle uve al top, raccolto in leggero calo

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Settembre 2024



Buona qualità delle uve e raccolto in lieve calo rispetto al 2023. È la previsione della vendemmia nel vigneto **Valpolicella** al via in questi giorni tra i filari dei 19 comuni di produzione di **Amarone, Valpolicella, Ripasso e Recioto**.



“A
nc
he
qu
es
t’
an
no
i
vi
ti
co
lt
or
i
de
ll
a
Va
lp
ol
ic
el
la
ha
nn
o
do
vu
to
fr
on
te
gg
ia
re
co

nd
iz
io
ni
me
te
re
ol
og
ic
he
co
mp
le
ss
e,
ch
e
di
mo
st
ra
no
l'
im
pa
tt
o
se
mp
re
pi
ù
ev
id
en
te

de
l
ca
mb
ia
me
nt
o
cl
im
at
ic
o
in
at
to
—
di
ch
ia
ra
il
pr
es
id
en
te
de
l
Co
ns
or
zi
o
vi
ni
Va

lp
ol
ic
el
la
,
**Ch
ri
st
ia
n
Ma
rc
he
si
ni
- .
U
na
ev
ol
uz
io
ne
sf
id
an
te
ch
e
im
po
ne
ai
pr
od
ut**

to
ri
di
ac
qu
is
ir
e
nu
ov
e
co
mp
et
en
ze
e
te
cn
ic
he
pr
od
ut
ti
ve
pe
r
pr
es
er
va
re
in
na
nz
it

ut
to
la
qu
al
it
à
de
ll
e
uv
e
de
l
te
rr
it
or
io
ri
sp
et
to
al
la
qu
an
ti
tà
.
In
qu
es
ta
fa
se
co

ng
iu
nt
ur
al
e
è
se
mp
re
pi
ù
im
po
rt
an
te
ad
eg
ua
re
le
pr
at
ic
he
in
vi
gn
a
co
n
il
mu
ta
me
nt

o
de
ll
a
do
ma
nd
a,
so
pr
at
tu
tt
o
qu
el
la
in
te
rn
az
io
na
le
”.

Per quanto riguarda l’andamento meteo sull’annata 2024, dopo le piogge abbondanti nei primi mesi dell’anno, il periodo estivo – in particolare luglio e agosto – ha registrato temperature **ben al di sopra della media del periodo**. Una condizione, questa, che ha richiesto monitoraggio costante e interventi tempestivi per proteggere i vigneti. L’ufficio tecnico del Consorzio evidenzia inoltre che, nonostante le difficoltà, le uve mostrano una maturazione ideale, con un buon livello di zuccheri e un’acidità equilibrata, prefigurando vini di grande freschezza e qualità. Sul fronte fitosanitario, i produttori hanno dovuto affrontare

peronospora, oidio e scottature del grappolo che hanno richiesto una gestione accurata, specialmente per le coltivazioni biologiche.