

# 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.