

2017 Bilancio positivo per la prima vendemmia del Riviera del Garda Classico

Previsioni positive per la prima vendemmia della nuova Doc Riviera del Garda Classico, il cui disciplinare di produzione entra in vigore proprio con la campagna 2017: partita con le uve Doc Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese destinate alla produzione del Chiaretto, la raccolta è in seguito proseguita sotto i migliori auspici con le selezioni per i rossi, accompagnate da condizioni climatiche ideali che alle temperature particolarmente fredde della notte, ideali per esaltare il corredo polifenolico delle uve, hanno opposto giornate piuttosto calde perfette per completare il ciclo della maturazione.

La fase conclusiva delle operazioni è prevista in contemporanea con la festa di fine vendemmia di Profumi di Mosto, che celebrerà la sua 16esima edizione domenica 8 ottobre.

La prima vendemmia del Riviera del Garda Classico è partita con un anticipo di dieci giorni circa rispetto allo scorso anno, ma solo tre giorni prima rispetto al 2015, delineando il profilo di un'annata medio-precoce che, nonostante l'estate particolarmente calda, non ha fatto registrare accelerazioni particolarmente eccezionali. Inoltre l'abbassamento delle temperature e le piogge pre-autunnali hanno ulteriormente contribuito a riallineare l'andamento delle maturazioni a quello di un'annata normale.

Dal punto di vista quantitativo si preannuncia un calo della produzione nell'ordine del -20%, riconducibile in particolar modo alla gelata del 19 aprile, ma sul fronte sanitario l'annata si presenta perfetta: sul lago complessivamente l'andamento vegetativo estivo è stato regolare ed equilibrato, con alternanza ideale tra periodi di caldo e piogge, né troppo abbondanti né troppo scarse, che hanno consentito uno sviluppo ideale delle piante con una riduzione degli interventi antiparassitari nell'ordine del 40%.

Le uve si presentano quindi sane ed in perfette condizioni, con un ottimo profilo sia aromatico e con gradi zuccherini in rialzo rispetto alle ultime vendemmie. L'attesa è per vini molto interessanti sia in termini di complessità che longevità.