

Dopo le annate 2014 e 2015, anche l'annata 2016 conferma una netta tendenza ad andamenti climatici non regolari, vero risultato del cambio climatico. Il repentino passaggio da periodi piovosi con temperature sotto media, a periodi caldi e asciutti e viceversa, è stato confermato anche in questa annata viticola.

Ovunque nel Triveneto, al mese di aprile con temperature miti e germogliamenti precoci, hanno fatto seguito i mesi di maggio e giugno piovosi e con perdita dell'anticipo fenologico, ai quali è seguito il mese di luglio caldo e senza precipitazioni. Il primo periodo piovoso ha portato con sé un intenso sviluppo vegetativo, una lunga fioritura con riduzione del tasso di allegagione, fenomeni di acinellatura, scarsa pulizia del grappolo dai residui floreali, compresi più o meno sensibili attacchi di peronospora. Luglio invece ha costretto in molti casi i viticoltori ad intervenire con irrigazioni di soccorso.

Il risultato è una stagione che in alcuni momenti si è fatta difficile con una vendemmia posticipata di circa 8/10 giorni rispetto alle ultime annate. Da queste considerazioni emerge sempre più la necessità di realizzare vigneti "plastici" e, visti gli interventi mirati che via via sono stati applicati, sempre più si conferma l'alto grado di specializzazione tecnica raggiunta dai viticoltori del triveneto.

Riguardo alla difesa fitosanitaria, questa è stata in alcuni momenti resa difficoltosa dalle continue precipitazioni, ma nuove strategie di lotta (vedi alternanza dei principi attivi, maggior uso di prodotti di copertura, anticipo nel primo intervento), il perfetto stato degli atomizzatori e la gestione della parete, hanno permesso di superare anche le fasi più critiche. Nel complesso si è intervenuti con 2/3 interventi in più rispetto alla media, ma come detto ci si è affidati a principi attivi di copertura.

Il mese di luglio ha fortunatamente riequilibrato i vigneti portando la parete vegetativa a frenare la sua crescita in prossimità dell'invaiaitura. I grappoli si presentano più abbondanti (vedi maggior fertilità delle gemme), ma di peso inferiore in quanto più spargoli, ciò si rifletterà positivamente sulla sanità delle uve e sulla loro tenuta ad una piena maturazione, nonché sulla loro predisposizione all'appassimento.

Un altro fenomeno climatico che sta caratterizzando queste settimane di agosto, sono le temperature notturne che, contrariamente al consueto, sin dai primi giorni di agosto si sono portate su valori prossimi o inferiori ai 15° C, con effetti positivi sui parametri qualitativi alla raccolta (vedi colore e aroma). Le contenute temperature diurne e i bassi valori notturni (e non le escursioni termiche come erroneamente spesso ci esprimiamo), hanno permesso la conservazione di una buona frazione acida (sia malica che tartarica), tale da garantire indipendentemente dalle prossime settimane un ottimo quadro acido delle uve alla raccolta. I livelli zuccherini per il momento sono su valori medi e tali probabilmente resteranno vista anche la non perfetta funzionalità delle foglie giovani aggredite dalla peronospora.

Un fenomeno che non va sottovalutato e che sta diventando sempre più grave, è l'esplosione del mal dell'Esca sui Cabernets, sulla Glera e Corvina. I motivi sono molteplici e forse ancora poco chiari, sta di fatto che le ultime annate stanno significativamente esasperando questo problema.

A livello produttivo sarà una annata caratterizzata da un calo di alcuni punti percentuali per i vitigni a bacca nera (con valori più sensibili per il Merlot) causa la riduzione delle superfici e i problemi sanitari ricordati. Per i bianchi invece si prevede una produzione stabile per la Garganega, superiore dell'8/10% per la Glera, e ancora stabile o di qualche punto superiore per il Pinot grigio.