

## PREVISIONI DEFINITIVE ASSOENOLOGI VENDEMMIA 2006 REGIONE PUGLIA

La vendemmia 2006 è iniziata nella seconda decade di agosto, confermando il ritardo di maturazione come avevamo già comunicato, con le varietà internazionali a bacca bianca: Chardonnay, Sauvignon bianco, Pinot bianco, in condizioni climatiche ideali.

I risultati di cantina hanno confermato l'ottimo contenuto zuccherino, con una ottima forza acida, un quadro aromatico estremamente interessante e perfetto stato sanitario dei grappoli.

Successivamente, le piogge improvvise di metà settembre accompagnate da fenomeni di grandine, con relativo abbassamento della temperatura, ha contribuito ad un rallentamento dello stato di maturazione delle uve dal nord al sud della Puglia. Tale situazione climatica ha comportato una riduzione della gradazione zuccherina di circa 1-2 gradi Babo che ha interessato in modo particolare le uve a bacca bianca, favorendo l'insorgere di alcune malattie (botritis cinerea) che ha colpito a macchia di leopardo un po' tutti i vigneti del territorio pugliese.

La fermentazione si è svolta in maniera regolare, con un'ottima resa uva-vino e i primi risultati hanno confermato le previsioni di una qualità del futuro vino buona con alcune punte di eccellenza.

La vendemmia delle varietà Trebbiano e Malvasia bianca ha avuto inizio verso metà settembre. Confermando il ritardo di maturazione ed i mosti sono risultati con una gradazione zuccherina lievemente inferiore rispetto alle annate normali. Il distacco dei grappoli è proseguito con le altre varietà autoctone: Bombino bianco, Pampanuto dell'area Castel del Monte e Moscato di Trani confermando una gradazione zuccherina inferiore di 1 grado Babo rispetto alla media.

In Valle d'Itria la vendemmia ha avuto inizio verso la 2<sup>a</sup> decade di settembre con le varietà autoctone a bacca bianca: Verdeca, Bianco d'Alessano, Fiano Minutolo. L'andamento altalenante delle piogge, con relativo abbassamento delle temperature medie, ha determinato un mancato accumulo delle sostanze zuccherine nelle uve, preservando comunque il corredo acido e conservando un discreto stato sanitario delle stesse.

Il processo di vinificazione si è svolto in maniera normale, le fermentazioni regolari, con una resa uva-vino ottima e con una qualità del vino di sicuro interesse. La vendemmia si concluderà verso il 15 ottobre.

La raccolta delle uve a bacca nera Primitivo (area di Manduria e Sava nella provincia di Taranto) è iniziata in ritardo verso metà settembre, in condizioni climatiche incerte, pregiudicando in modo lieve lo stato sanitario e di maturazione

delle stesse. Quantitativamente la produzione è inferiore del 30% circa rispetto alla vendemmia 2005.

La stessa si è svolta in maniera regolare e si è conclusa nei primi di ottobre, registrando un contenuto in zucchero nella media con una buona resa uva-vino, con un grado alcolico oscillante tra i 13,5 % vol. ed i 14,5 % vol. facendo prevedere un livello qualitativo del futuro vino interessante.

Nell'alto e basso Salento la vendemmia ha avuto inizio a metà settembre con le varietà Negroamaro e Malvasia nera, vitigni base per la produzione dei DOC salentini ed è stata contraddistinta da un andamento climatico altalenante tra giorni soleggiati e ventilati e tra manifestazioni temporalesche di pioggia accompagnate con grandine in maniera diffusa che ha influito negativamente sullo stato sanitario delle uve, pregiudicando la piena maturazione delle stesse. Infatti, viene constatata anche qui una gradazione zuccherina inferiore alla media di 1 grado Babo; le operazioni vendemmiali si concluderanno intorno al 10 di ottobre. Dai primi riscontri in Cantina si può affermare che siamo dinanzi ad una vendemmia qualitativamente buona, con una produzione che risulterà inferiore rispetto alla vendemmia 2005 di un 30 % circa.

Nella 2<sup>a</sup> decade di settembre ha avuto inizio la raccolta delle uve Merlot e Sangiovese seguita dalle uve Cabernet e Montepulciano. Queste varietà utilizzate nella piattaforma viticola pugliese sono presenti un po' su tutto il territorio regionale: per esse va registrato un tenore zuccherino ottimo, con un'ottima maturazione fenolica ed un buon stato sanitario.

Nella zona di Castel del Monte la vendemmia è iniziata intorno al 20 settembre con le varietà autoctone a bacca bianca, per proseguire con le uve Montepulciano, Bombino nero, Nero di Troia e Aglianico e si concluderanno per la fine di ottobre.

Anche in quest'area è confermato un ritardo della maturazione delle uve che con una situazione altalenante tra giorni soleggiati e temporali nel periodo di fine settembre, con relativo abbassamento delle temperature ha causato qualche problema allo stato sanitario delle stesse.

All'arrivo in Cantina delle uve si sono registrate gradazioni zuccherine nella norma, con una produzione inferiore alla vendemmia 2005, con uno stato sanitario soddisfacente, un ottimo peso grappolo, con relativa ottima resa uva-vino. Dai primi riscontri di Cantina possiamo evidenziare gradazioni alcoliche nella media, ma con un'ottima struttura, dal colore di ottima intensità per i vini rossi; i bianchi risultano ben strutturati con una acidità evidente e un ottimo corredo aromatico varietale e con una gradazione alcolica nella media.

Di conseguenza si può affermare che i vini della Vendemmia 2006 sotto elencati - in rappresentanza del territorio regionale - avranno una qualità che si prevede ottima con qualche punta di eccellenza:

Castel del Monte DOC (Bianco / Rosso / Rosato)  
Locorotondo DOC (Bianco)

Primitivo del tarantino IGT (Rosso)  
Salice Salentino DOC (Rosso)  
Moscato di Trani DOC (Dolce)  
Puglia IGT (Bianco / Rosso)

Quantitativamente parlando, si può valutare un decremento della quantità totale tra mosto e vino prodotto, valutabile intorno al 10% rispetto alla vendemmia 2005.

Per quanto attiene la situazione di mercato, si è avuto modo di registrare uno stazionamento del prezzo di acquisto delle uve che ha interessato tutte le varietà.

Per quanto riguarda il mercato si registra una ottima attività commerciale per i mosti muti bianchi e per i vini bianchi da tavola. Per i vini di qualità D.O.C. e I.G.T. si registra la richiesta da parte del mercato sia nazionale che estero, con i prezzi stabili rispetto al 2005.

| <b>Produzione 2005 – Dati ISTAT</b> |                                   | <b>D a t i    2006</b>            |  |                          |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------------|
| <b>Regione</b>                      | <b>HI Vino e Mosto Prod. 2005</b> | <b>HI Vino e Mosto Prod. 2006</b> | <b>+/- % rispetto produzione Vino e Mosto 2005</b> | <b>Qualità VINO 2006</b> |
| <b>PUGLIA</b>                       | <b>8.348.000</b>                  | <b>7.513.000</b>                  | <b>-10%</b>  | <b>BUONA - OTTIMA</b>    |

Locorotondo, 10 Ottobre 2006

ASSOENOLOGI  
Sezione di PUGLIA BASILICATA E CALABRIA  
Enol. Pasquale CARPARELLI