

Marketing & Strategy

Una nuova vendemmia si sta avvicinando

PIZZOLATO
ORGANIC WINE

Anche quest'anno è giunto il momento più atteso della stagione: la vendemmia 2023

In cantina terminano gli ultimi preparativi e il team campagna organizza il programma per la raccolta delle diverse varietà tra fine agosto, settembre ed ottobre. Come ogni anno l'azienda vuole raccontare l'andamento vegetativo delle sue viti per capire che cosa la aspetta per questa nuova raccolta.

Quali sono le condizioni dei vigneti?

In generale, l'annata viticola è stata abbastanza complicata, caratterizzata fin da subito da tanta piovosità e da una presenza di umidità elevata che, per il territorio, in modo particolare, significa un potenziale aumento del rischio di attacco di peronospora e oidio. Sia per i produttori biologici che quelli convenzionali, in generale abbiamo assistito quindi ad una percentuale più alta, rispetto alle scorse annate, di malattia.

Per quanto riguarda i vigneti i trattamenti a base di rame e zolfo che sono sempre stati tempestivi ma chiaramente più frequenti rispetto all'anno scorso, che si ricorda invece per la grande siccità. Abbiamo cercato di difendere le piante in maniera preventiva con interventi di difesa agronomici precisi e specifici come le defogliazioni, le cimature o ancora lo sfalcio dell'erba creando un habitat meno umido possibile.

I grappoli, nonostante alcune perdite dovute alla peronospora, caratterizzano un'annata di grande abbondanza e risultano essere salubri, di grandi dimensioni e è certo che si otterranno ottime quantità di uva.

Per quanto riguarda le varietà Piwi, piante ormai arrivate al sesto anno di impianto, a pieno regime

evolutivo, si può affermare che hanno reagito bene all'annata difficile, soprattutto il Sauvignon Gris che ha già iniziato l'invasatura e che presenta dei grappoli sani dal suo colore rosa brillante. Per far fronte all'avanzamento della malattia, siamo dovuti intervenire con alcuni trattamenti a base di zolfo e solfato di rame, anche perché la robustezza di queste piante fa da sé nella difesa alla malattia.

Nella tenuta presso le colline di Conegliano-Valdobbiadene, c'è stata una piccola grandinata ma le quantità sono comunque abbondanti e la produzione della Glera è molto buona: possiamo affermare che ci sarà sicuramente un'ottima acidità e componente aromatica. Si prevede un notevole equilibrio di produzione di Glera, che ha piante di età media dai 15/20 anni, ottenendo un Prosecco molto profumato.

Nel 2023, il tema del cambiamento climatico è posto al centro: come lo vive l'azienda?

Il cambiamento climatico sta avendo un impatto sul ciclo vegetativo della pianta ma non solo, anche sull'intero mondo dell'agricoltura. Quest'anno, in alcune zone viticole, abbiamo assistito ad una grandinata eccezionale, fuori dal normale, con chicchi grandi anche 19 cm e che fortunatamente ha colpito solo in lieve parte i vigneti dell'azienda. Alcuni fornitori d'uva hanno subito alcuni danni dovuti alla grandine.

Da 2/3 anni si susseguono annate bizzarre: sono molto vicine tra loro le annate in cui accadono eventi eccezionali, legati ad eventi atmosferici diversi e complicati da affrontare. L'anno scorso si è verificato il caldo elevato e la gelata invece di aprile, quest'anno, le temperature miti e la grandine di dimensioni eccezionali. Il cambiamento climatico sta avendo un impatto serio legato ad atmosferici differenti in ogni annata per cui l'agricoltura sta soffrendo moltissimo in quanto i suoi cicli evolutivi



mutano di anno in anno. Le scelte che ogni produttore compie da adesso in poi sono fondamentali per far fronte a questi cambiamenti repentini.

Quali sono le previsioni di vendemmia?

Quest'anno si assiste ad una vendemmia più tardiva, che ci ricorda le vecchie annate di un tempo, spostata verso settembre, rispetto alle precedenti raccolte che iniziavano già a metà agosto. Abbiamo vissuto una primavera ed un inizio estate con temperature miti che hanno rallentato leggermente la maturazione della pianta. Inoltre a seguito dell'elevata piovosità l'irrigazione ad oggi non è ancora servita.

Fortunatamente l'azienda, avendo avuto pochi danni causati dalla grandine e avendo preservato il più possibile i vigneti da peronospora e oidio, grazie al grande lavoro del team campagna, le varietà sono tutte in discreta salute. Soprattutto la Glera, varietà del Prosecco, gode di ottima vigoria. Si prevede che, grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, tipiche di luglio, si preservi un'ottima acidità per le uve che utilizzeremo come base spumante e frizzanti e che si conservi, soprattutto nella Glera, un'ottima componente aromatica, valorizzata dagli sbalzi termici, che invece in annate caldissime tende a venire meno. Se l'annata continua così... sarà sicuramente ottima!

Acquisti e nuove tecnologie in cantina

La cantina è all'avanguardia per quanto riguarda gli investimenti legati alle tecnologie di ultima generazione in vinificazione: quest'anno per lavorare meglio e affrontare la vendemmia 2023, macchinari ormai superati sono stati sostituiti con altri di ultima generazione per poter ottenere dal chicco raccolto il miglior vino possibile, acquistando anche nuovi vasi vinari e aumentando così la capacità ricettiva di cantina.

Timeline - Le previsioni delle date della vendemmia Pizzolato

- dal 22 agosto: vendemmia Piwi Johanner
- 26 agosto: vendemmia Pinot grigio e Chardonnay
- dall'8 settembre: vendemmia Glera - zona DDC
- Dal 18 settembre: vendemmia Glera atto a Prosecco DDCG
- 10/12 settembre: vendemmia Manzoni Bianco / Piwi Bronner
- Dal 15 settembre: vendemmia Merlot e Cabernet
- Dal 28 ottobre: previsione vendemmia Raboso

