

## Gola Gustando (Marco Marucelli – Direttore Respo...

### SALENDO IN CANTINA

# SI PREANNUNCIA UN'OTTIMA ANNATA PER IL PRIMITIVO DI MANDURIA, CARICA DI GRADO, CORPOSITÀ E STRUTTURA

1 SETTEMBRE 2017 | ADMIN



*Temperatura alte, lussureggiamento vegetativo, ottima formazione del grappolo con un anticipo di invaiatura. La vendemmia, stante l'attua-*

*le andamento climatico, si prevede anticipata di una settimana rispetto all'anno scorso.*

Si preannuncia un'ottima annata per il Primitivo di Manduria, tutta da degustare, carica di grado zuccherino; un 2017 da scrivere negli annuari agronomici oltre che enologici.

La vendemmia, stante l'attuale andamento climatico caratterizzato da giornate di sole e alte temperature, si prevede **anticipata** di una settimana rispetto all'anno scorso.

Sono queste le primissime anticipazioni fornite dal **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria**, l'ente che vigila e promuove la grande doc pugliese più esportata



all'estero e simbolo del made in Italy.

“Siamo fiduciosi e contenti per lo stato attuale dei nostri vigneti che ovunque si presentano con abbondanti esuberi fogliari. Le temperature in aumento hanno generato un lussureggia-

mento vegetativo che porterà un'alta gradazione. – dichiara soddisfatto **Roberto Erario**, presidente del Consorzio – Abbiamo avuto un inverno poco piovoso e molto freddo caratterizzato da eventi nevosi. Le temperature basse e la presenza di neve sul suolo e sulle piante hanno avuto un effetto sterilizzante sull'ambiente viticolo e hanno devitalizzato le fonti di inoculo che generano malattie. Nel complesso non ci sono state condizioni climatiche che hanno provocato infezioni e quelle lievi sono state controllate facilmente.

Anche se il germogliamento ad aprile ha subito ritardo, successivamente il primitivo ha recuperato alla grande perché le temperature hanno iniziato ad aumentare. A maggio si sono infatti registrati 20 gradi e, anche se si sono verificati eventi piovosi nella fase di prefioritura, la probabilità di infezioni primarie non si sono realizzate perché l'elevata ventosità in seguito alla pioggia, ha asciugato la biomassa fogliare.

A giugno il vigneto è stato caratterizzato dall'allegagione (passaggio da fiore a frutto), abbiamo avuto una importante formazione del grappolo e un ingrossamento degli acini. Le temperature medie hanno superato i 25 gradi anche con forte ventosità. Ricordo che l'areale di produzione del Primitivo di Manduria riguarda anche i comuni vicino al mare e le brezze marine hanno dato un contributo utilissimo nella formazio-



ne dei composti aromatici.

La vite tra maggio e giugno ha iniziato a correre, abbiamo avuto anche crescite giornaliere di 3 cm e quest'anno si sta notando una vegetazione più rigogliosa rispetto all'anno precedente. Questo è indice di qualità perché più foglie ci sono, maggiore è la capacità fotosintetica della pianta e quindi più numerosi saranno i fotosintetati e gli elaborati che andranno a costruire il grappolo, elaborati che verranno poi trasformati in

zuccheri.

Attualmente stiamo assistendo ad un aumento esponenziale delle temperature con soglie di 33 – 35 gradi che ha permesso uno sviluppo rigoglioso della pianta. Ora ci troviamo nella fase di invaiatura, cioè l'inizio della maturazione dei frutti, contraddistinto da un cambiamento di colore, ovvero l'acino dal verde diventa rosso rubino.

Insomma, questa annata sarà contraddistinta da un elevato grado zuccherino che



darà un prodotto corposo, di struttura e dal profilo aromatico e polifenolico eccezionale, tipica espressione del Primitivo nell'area doc”.