



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

*Commento tecnico
stagione*

2024

Gavi Cortese

Epoca di maturazione: MEDIA (seconda decade di settembre). E' un vitigno vigoroso e mediamente produttivo. Si adatta a diversi tipi di terreno e su quelli ben esposti esprime la migliore qualità. Con il vitigno Cortese si produce il Gavi DOCG (100% Cortese) ed i seguenti vini DOC: Colli Tortonesi Cortese, Cortese Alto Monferrato, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Cortese.

2024: una stagione particolarmente impegnativa

L'inizio del 2024 ha visto un periodo poco piovoso e con temperature mai troppo rigide; successivamente da metà febbraio c'è stato l'arrivo delle piogge portando fino a tutto marzo un accumulo totale di circa 550 millimetri. Il germogliamento della vite è stato leggermente anticipato rispetto allo scorso anno. Il mese di aprile ha portato inizialmente temperature calde anomale e successivamente un periodo freddo dove si sono registrate localmente temperature prossime a 0°C, portando anche conseguenze negative sulla produzione.

Maggio è stato caratterizzato dall'instabilità meteorologica con fenomeni piovosi più o meno diffusi e a tratti temporaleschi.

L'annata si è subito presentata molto complicata, sia dal punto di vista operativo che dal punto di vista delle patologie. Un po' meglio l'inizio di giugno con una situazione meteorologica più stabile; la fioritura è iniziata intorno alla prima settimana del mese, in linea con il 2023.

Giugno sul finire ha portato ancora pioggia, mentre con l'inizio di luglio si è visto un progressivo rialzo termico, accompagnato da giornate soleggiate con cielo terso. Dopo 2 anni siccitosi finalmente le piogge hanno ripristinato le riserve idriche, ridato vigore ai vigneti, soprattutto a quelli giovani ed a quelli situati nelle posizioni più esposte.

La disponibilità idrica nel terreno ha favorito l'ingrossamento degli acini e verso la fine del mese di luglio iniziava la chiusura del grappolo. Agosto si è aperto il caldo, che durante la prima metà del mese ha portato a un progressivo aumento delle temperature, con le massime intorno ai 33-35°C e le minime intorno ai 20°C.

In questa stagione si sono manifestati di più i sintomi di Mal dell'Esca, e si mantiene stabile la presenza della Flavescenza dorata. Verso metà agosto è iniziata l'invaiaitura, in ritardo rispetto al 2023; di conseguenza la vendemmia è partita con la terza settimana di settembre, leggermente posticipata rispetto alla scorsa campagna.

A inizio settembre c'è stata una riduzione delle temperature minime e nuove precipitazioni, con la raccolta che è avanzata a singhiozzo tra una pioggia e l'altra per alcuni finita la prima settimana di ottobre, con grappoli arrivati alla raccolta senza eccessi zuccherini.

24-10-2024 © VignaVeritas



VOTO ALLA VENDEMMIA

GAVI DOCG	GIUDIZIO/100
ZUCCHERI	90
RAPPORTO ZUCCHERI/ ACIDITA'	90
SANITA'	85
ACIDITA'	90
PROFUMI	90
QUANTITA'	85
TOTALE	530

