



COMUNICATO STAMPA

LE DUE VENDEMMIE DI ZONIN1821

La vendemmia nelle tenute dell'azienda nei diversi terroir italiani conferma un'Italia suddivisa in due aree climatiche differenti che hanno influito su qualità e quantità delle uve

Giuseppe Caviola: "Il 2021 sarà una grande annata per Castello di Albola"

A Barboursville il clima favorevole produrrà alcuni tra i vini più bilanciati della storia della tenuta americana

Il generale rincaro delle materie prime unito alle minori quantità prodotte e alla contestuale maggiore qualità delle uve avrà un impatto sui prezzi

Gambellara, ottobre 2021 – Zonin1821 conferma quanto comunicato relativamente alla pre-vendemmia. Il bel tempo del mese di settembre, infatti, ha favorito una maturazione costante e lineare: i risultati sono stati sorprendenti sia dal punto di vista qualitativo sia da quello quantitativo soprattutto nel nord est. Per quanto riguarda le altre zone d'Italia, invece, si registra una vendemmia qualitativamente ottima, ma scarsa dal punto di vista quantitativo.

Si può quindi riassumere che la vendemmia 2021 in casa **Zonin1821** è stata sinonimo di ben due vendemmie differenti suddividendo in due macroaree i *terroirs* che compongono le Tenute Zonin1821.

Giacomo Manzoni di Chiosca - Chief Agronomist del Gruppo ha commentato: *"Confermiamo un'ottima vendemmia dal punto di vista qualitativo, nonostante dal punto di vista quantitativo le rese si siano rivelate minori in alcuni contesti"* e ha aggiunto: *"Quest'anno il cambiamento climatico in atto ha influito in modo evidente sull'andamento del ciclo della vite in tutto il Paese. Le tenute del Gruppo collocate al nord Italia come Ca' Bolani in Friuli-Venezia Giulia, Tenuta il Bosco in Lombardia e Castello del Poggio in Piemonte oltre alle più centrali tenute in Toscana, Castello di Albola e Rocca di Montemassi, hanno registrato un notevole abbassamento delle temperature primaverili. Questo fenomeno ha rallentato il germogliamento e in generale ha indotto a una stagione più tardiva in tutte le fasi fenologiche e di rimando nelle successive fasi di maturazione dell'uva, che ha recuperato grazie alle temperature equilibrate e più calde degli ultimi mesi"*.

Roberto Lazzaro - Responsabile enologico Zonin1821 aggiunge: *"Abbiamo iniziato la vendemmia nelle Tenute localizzate nelle aree Centro-Nord del Paese con la raccolta delle uve per le basi Spumante, in Oltrepò Pavese ad esempio, mentre un ritardo di una decina di giorni sulle consuetudini è stato rispettato per tutte le altre varietà nelle restanti proprietà dell'azienda"* e conclude: *"Nelle Tenute localizzate al centro – nord come Ca' Bolani, Tenuta il Bosco, Castello del Poggio, Castello di Albola e Rocca di Montemassi abbiamo ottenuto ottime maturazioni con dei buoni accumuli antocianici e zuccherini dati dalle forti escursioni termiche della parte finale di agosto, hanno favorito dei vini con un profilo aromatico più accentuato e più elegante. E' stata un'ottima annata per i vini base spumante sia per il Pinot Nero che per il Prosecco, dove abbiamo un quadro acido più in linea con le vendemmie meno calde come accadeva in passato. Al sud nelle nostre tenute in Puglia – Masseria Altemura, e in Sicilia – Principi di Butera, la raccolta ha dato ottimi risultati in termini qualitativi. Le alte temperature del mese di agosto hanno certamente sfavorito la vendemmia in termini di rese, ma l'equilibrio in vigneto non è stato compromesso per cui otterremo vini dalla forte struttura polifenolica, con un giusto grado di maturazione"*.

Giuseppe Caviola, enologo recentemente nominato consulente di Zonin1821 per la tenuta Toscana di Castello di Albola, ha così commentato: *"La prima vendemmia cui ho contribuito personalmente è stata una vendemmia che ha prodotto vini di grande equilibrio, soprattutto per il sangiovese. Questo è stato possibile grazie al team di Castello di Albola che ha saputo gestire al meglio l'annata in vigna. A partire dal grado alcolico non eccessivo, antociani e polifenoli si presentano nella giusta concentrazione e maturazione, così come l'estratto. Pertanto, il 2021 per Castello di Albola è*



stato sorprendente: si pensava a un'ennesima annata calda in Toscana, ma i vini saranno equilibrati, di grande struttura, dotati di una buona acidità che è chiave per l'evoluzione di una grande annata".

La vendemmia 2021 sarà ricordata come un'ottima annata soprattutto per i grandi vini rossi, che hanno beneficiato di un ottimo andamento climatico nella parte finale della stagione. Struttura ed equilibrio sono caratteristiche già presenti negli assaggi delle prime svinature. La sanità delle uve, caratteristica costante delle uve di questa annata, ci ha permesso di esaltare le caratteristiche peculiari delle varietà allevate attraverso macerazioni mirate e tendenzialmente più lunghe rispetto alla media. La produzione dei bianchi nel nord est ha trovato un naturale equilibrio per la maturazione tecnologica.

Infine, confermiamo il diffuso rincaro esponenziale delle materie prime (vetro, metallo,...). Questo aspetto, unito alle minori quantità prodotte e alla maggiore qualità contestuale delle uve, non potranno che impattare su un conseguente aumento di prezzi nei nostri listini.



Di seguito sono descritti i riscontri nelle diverse regioni italiane in cui sono ubicate le Tenute di Zonin1821.

FRIULI VENEZIA GIULIA - CA' BOLANI - Cervignano del Friuli (UD)

La primavera e l'inizio dell'estate sono stati caratterizzati da forti precipitazioni ed eventi atmosferici anomali. In questo periodo le tempistiche di intervento in Tenuta sono state cruciali ed è stata fondamentale la sinergia e capacità di tutto il team di Cà Bolani di intervenire ad hoc su ogni appezzamento per garantire la sanità delle uve.

Il forte innalzamento delle temperature avvenuto a fine giugno/inizio luglio ha poi impresso una spinta importante alle viti e accorciato il ciclo vegetativo. La vendemmia è stata dunque tardiva rispetto alla media degli ultimi 5-10 anni. I primi vini confermano le previsioni di un'ottima qualità sulle uve bianche i cui quadri aromatici sono veramente sorprendenti.

Nello specifico, il Sauvignon Blanc presenta un quadro tiolico molto elegante che darà vita a vini caratteristici e longevi. Il Pinot Grigio ha reagito in maniera ottimale agli sbalzi termici che hanno caratterizzato la prima parte della primavera. La qualità al momento della raccolta è stata elevata e la sanità delle uve eccellente.

LOMBARDIA - TENUTA IL BOSCO - Zenevredo (PV) e PIEMONTE - CASTELLO DEL POGGIO - Portacomaro Stazione (AT)

Tenuta Il Bosco ha iniziato con la raccolta delle uve per le basi spumante: i primi riscontri sono molto buoni dal punto di vista qualitativo e inattesi rispetto alle ipotesi post eventi climatici straordinari. Le quantità sono state inferiori rispetto alle medie e abbiamo vissuto una vendemmia relativamente breve rispetto agli anni passati.

Le basi spumante vinificate in Oltrepò pavese ci hanno stupito per la peculiarità delle loro caratteristiche, le acidità sono molto interessanti e ci fanno bene sperare sulle potenzialità degli spumanti di Oltrenero. Attualmente le basi sono in affinamento sulle fecce fini, operazione che ne esalterà le caratteristiche prima di procedere al tiraggio che avverrà nella prossima primavera.

Annata memorabile per la Barbera d'Asti che ci ha permesso di selezionare delle uve di qualità superiori in alcuni vigneti storici di proprietà. Nei prossimi mesi valuteremo il ciclo di affinamento ideale.

Per quanto riguarda i moscati, la vendemmia 2021 è stata interessante dal punto di vista qualitativo, anche se con una resa ridotta. Le zone non colpite da grandinate sono state in grado di esprimere qualità straordinarie anche sulle varietà rosse, tipicamente a maturazione più tardiva, come la Barbera d'Asti del cru di Costigliole.

TOSCANA - CASTELLO DI ALBOLA - Radda in Chianti e ROCCA DI MONTEMASSI - Roccastrada (GR)

L'andamento dello sviluppo della vite in regione è stato piuttosto rallentato quest'anno e la vendemmia ha tardato di 10-14 giorni.



Le rese sono state inferiori rispetto agli ultimi anni, ma grazie alla marcata escursione termica delle ultime due settimane di agosto è stata una vendemmia eccellente soprattutto per il Sangiovese nell'area del Chianti Classico e per il Vermentino in Maremma.

Molto interessanti e profumati, infatti, i bianchi in Maremma, soprattutto quelli a base Vermentino, un'uva autoctona che dimostra ogni anno la capacità di adattarsi al clima e alle caratteristiche dei suoli maremmani. In virtù del naturale abbassamento delle rese le uve rosse hanno mostrato caratteristiche molto promettenti per vini da lungo affinamento.

Il sangiovese del Chianti Classico ha confermato le forti aspettative qualitative, grazie anche all'attenta collaborazione di Caviola con il team produttivo sia in campagna sia in cantina.

Siamo molto soddisfatti delle caratteristiche dei vini che hanno espresso forte tipicità e rotondità fuori dal comune.

PUGLIA - MASSERIA ALTEMURA - Torre Santa Susanna (BR)

La Puglia ha vissuto una buona annata dal punto di vista climatico. Si tratta di una garanzia di un andamento lineare della maturazione delle uve, forse solo leggermente ritardata rispetto agli ultimi 5 anni. L'ultima settimana di agosto è partita la vendemmia da Masseria Altemura, iniziata dalle uve bianche e che si sposterà sui vigneti a bacca rossa per i vini rosati.

Le piogge degli ultimi giorni di agosto, combinate con gli usuali venti tipici del clima pugliese, hanno contribuito a sanare un leggero stress idrico dando il via ad una vendemmia che si preannuncia positiva. I primi dati sono lusinghieri sia per resa per ettaro che per quadro organolettico.

La bella stagione estiva ha influenzato molto positivamente la qualità del Primitivo e ci ha permesso di lavorare in maniera più forte sull'estrazione dalla polpa e dalla buccia.

L'innovazione tecnologica, come per esempio alcune aggiuntive sperimentazioni in termini di fermentazione, è la base del miglioramento anche sui vini rosati che usciranno nella prossima primavera. La Puglia si conferma territorio ideale per questa tipologia di vini.

SICILIA - PRINCIPI DI BUTERA - Butera (CL)

Il clima particolarmente caldo soprattutto nel mese di agosto ha comportato un'accelerazione delle maturazioni delle uve. La vendemmia a Principi di Butera è iniziata a fine agosto con le basi per il Pas Dosé, lo spumante metodo classico da uve Nero d'Avola. Sono le primissime ore del mattino che caratterizzano la raccolta dell'uva per questo spumante, la cui procedura salvaguarda la salute dell'uva raccolta manualmente e portata in cella frigorifera per evitare l'inizio della fermentazione.

Dalle prime analisi risultano basi equilibrate sia per acidità che contenuto alcolico. Grazie alle tecniche agronomiche messe in campo, innovative e sostenibili, come la razionalizzazione dell'irrigazione attraverso un dispositivo previsionale che consente di adattare l'apporto di acqua agli obiettivi enologici, la qualità delle uve è stata preservata in modo ottimale.

La vendemmia in Sicilia è stata caratterizzata da rese inferiori rispetto agli anni passati. Nonostante le difficoltà di una vendemmia caratterizzata da temperature sopra i 30 gradi, la qualità delle uve rosse è apparsa eccellente per concentrazione e struttura, in particolare Nero d'Avola e Syrah daranno vini dal forte potenziale.

ESTERO: BARBOURSVILLE VINEYARDS – Virginia, Stati Uniti

La stagione si è aperta con una preoccupazione già conosciuta: il bel tempo di marzo ha provocato un germogliamento precoce nei vigneti, con il rischio di possibili brinate. Per difendere i vigneti da due notti di freddo sono stati utilizzati, con successo, ventilatori e 600 stufe. Un lento innalzamento delle temperature, in aprile e maggio, accompagnato da precipitazioni ottimali hanno consentito un ideale sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è iniziata il 24 maggio. Giugno è stato fondamentalmente secco e leggermente ventoso, clima perfetto per completare la fioritura, e nella parte finale caratterizzato da qualche utile pioggia. In seguito, è cominciato un periodo di sette settimane di caldo persistente e assenza di pioggia. All'inizio di Agosto, grazie a 50 mm di pioggia, le piante hanno accelerato la maturazione dell'uva. Questa rinfrescata è stata il fattore primario che ha permesso di avere una vendemmia eccellente e



relativamente precoce. La vendemmia è cominciata il 14 di agosto, con il Moscato per il Passito, e si è conclusa con il Cabernet Sauvignon il 21 Settembre. Complessivamente, si è vendemmiato le uve bianche così come quelle rosse alla loro maturazione ideale. L'annata 2021 è stata caratterizzata da un clima favorevole che risulterà in alcuni tra i vini più bilanciati ed eleganti che siano stati mai prodotti a Barboursville Vineyards.

Da ultimo, le tenute Dos Almas in Cile effettueranno la vendemmia questa primavera.

www.zonin1821.com

Fondata nel 1821, **Zonin1821** rappresenta una delle più importanti aziende vinicole di proprietà familiare in Italia e nel mondo. Storica famiglia di viticoltori giunta oggi alla settima generazione, produce Prosecco e vini fermi a marchio Zonin, vini di alta qualità dalle 7 tenute dislocate nelle regioni italiane a più alta vocazione vitivinicola, oltre ai vini della tenuta americana di Barboursville Vineyards in Virginia (USA) e ai vini della cilena Dos Almas. L'azienda ha sede a Gambellara, in Veneto, e conta oltre **500 persone**.

Ufficio stampa

<https://www.zonin1821.com/media-room/media-room-notizie-eventi/>

bcw | burson cohn & wolfe

Alessandra Zaco - alessandra.zaco@bcw-global.com - m. 339 6534643

Alessandra Ciuccarelli - alessandra.ciuccarelli@bcw-global.com - o: +39.02.20239378 | m: +39.347.9773585

Chiara Bressani - **Communication & Sustainability Director** Zonin1821 - chiara.bressani@zonin1821.it