

Vendemmia 2017

L'annata viticola 2017, sarà ricordata per l'andamento climatico caldo ed in modo particolare per le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite con poche neviccate, mentre la primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale che hanno ulteriormente favorito lo sviluppo vegetativo della vite, che sin da subito si è dimostrato anticipato e che si è mantenuto per il prosieguo della stagione.

Sul finire del mese di aprile su tutta l'Italia si è registrato un brusco abbassamento delle temperature, specialmente nelle ore notturne, causando danni da gelo che però, nelle Langhe, hanno interessato unicamente i fondovalle e le parti più fresche dei versanti collinari.

Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo dovuto al passaggio di numerosi anticicloni.

La situazione meteorologica si è stabilizzata, garantendo ottime condizioni per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario per il quale non si segnalano particolari problemi legati alla gestione del vigneto. Le temperature massime registrate durante i mesi estivi sono state sopra la media come del resto in tutta Italia, ma a differenza di altre annate calde, abbiamo avuto notti più fresche.

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre le tanto attese piogge hanno portato ad accumulare 25 mm di acqua che è servita per riequilibrare in parte la dotazione idrica degli acini ormai abbondantemente invaiati.

A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. A giovare maggiormente di questa situazione è stato il profilo polifenolico delle uve a bacca nera a ciclo vegetativo medio – lungo, come il Nebbiolo e la Barbera, che hanno fatto registrare dati che differiscono rispetto ad altre annate “calde”. Infatti quest'anno si osservano valori migliori sia in termini di quantità, ovvero di accumulo di antociani e tannini, sia in termini di estraibilità, fattore quest'ultimo essenziale sui vini ad invecchiamento.

Anche dal punto di vista della durata del ciclo vegetativo della vite si notano molte differenze con altre annate precoci, infatti quest'anno il periodo che intercorre tra il germogliamento e la maturazione tecnologica, seppur anticipato è comunque stato in media di 185 giorni, mentre nelle altre annate simili si aggirava attorno a 170 contro i 200 delle annate considerate “tardive”. In sintesi è stata sì un'annata anticipata, ma la vite ha comunque potuto compiere il suo sviluppo in modo completo.

Per quanto riguarda i principali componenti del vino, va fatto notare che le gradazioni alcoliche, seppur importanti, non sono fuori dalla media, specialmente su vini a base Dolcetto e Nebbiolo, questo molto probabilmente perché la vite ha interrotto i suoi processi metabolici nel periodo più caldo, arrivando ad una vendemmia anticipata ma con valori nella norma. Inoltre si è registrato un buon livello di pH, mentre l'acidità totale è risultata inferiore, riduzione da ricondursi ad una minore quantità di acido malico questo a comprovare l'ottimo grado di maturazione dei frutti.

Si è rilevata una minore resa quantitativa nel vigneto, dato in linea con un'annata dove le precipitazioni sono scarse, con grappoli che alla raccolta hanno presentato acini turgidi con una percentuale mosto – bucce nella media.

In base a quanto rilevato possiamo sicuramente ricordare quest'annata come una delle più precoci degli ultimi anni, visto che la raccolta dei nebbioli è iniziata nella seconda decade di settembre e si è conclusa all'inizio di ottobre, con un anticipo di circa due settimane rispetto alla norma.

La vendemmia 2017, si congeda lasciandoci vini di grande prospettiva, rispetto ai timori di inizio estate, confermando ancora una volta la grande vocazione e adattamento della viticoltura nelle colline delle Langhe.