

Vendemmia 2011

La vendemmia 2011 si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, infatti è stata molto precoce e con rese in vigneto non eccessive.

L'inverno è trascorso in modo regolare sia per quanto riguarda le temperature che per quanto concerne le precipitazioni che si sono intensificate soprattutto nel mese di marzo (176 mm di media mensile contro i circa 90mm del 2010), determinando una buona disponibilità idrica nel suolo ad inizio campagna. Le temperature elevate del mese di aprile, con massime sopra i 20 °C ed una media mensile di 16 °C contro i 13°C dell'annata precedente, hanno causato un inizio di stagione vegetativo anticipato. Nei territori di Langa e Roero si è assistito ad un anticipo nelle prime fasi dello sviluppo vegetativo di almeno due settimane. Tra la fine del mese di giugno e l'inizio del mese di luglio le temperature medie giornaliere non sono state particolarmente alte (22°C di media), questa situazione non ha però determinato un rallentamento sull'andamento fisiologico della vite.

In sintesi, se si considerano gli indici climatici, non si notano differenze significative rispetto alla media, mentre l'andamento termico è stato senz'altro particolare: caratterizzato da periodi con temperature più alte a periodi meno caldi. Dal punto di vista sanitario possiamo senz'altro affermare che si tratta di un'annata molto positiva che non ha richiesto particolari interventi da parte dei viticoltori: con pochi trattamenti oculati si è ottenuta uva sana. Un accenno particolare lo merita la flavescenza dorata che quest'anno si è manifestata in maniera maggiore rispetto alle annate passate.

Durante il mese di agosto si sono registrate temperature medie giornaliere molto elevate (anche sopra i 30°C) che se da una parte non hanno creato problemi nell'andamento fisiologico della vite, anche grazie alle riserve idriche dovute alle piogge della tarda primavera ed inizio estate, dall'altra hanno inciso sulla quantità di prodotto, ormai già all'inviatura, determinandone una perdita in peso. Questo fenomeno si è evidenziato in modo più evidente sulle varietà precoci e sui versanti con esposizione Sud – Sud – Ovest.

In questo contesto climatico, la maturazione delle uve è stata abbastanza disomogenea, infatti in alcune zone la ricerca del momento ottimale per la vendemmia ha portato anche a sovrapposizioni delle operazioni di raccolta tra varietà diverse. Fondamentale è stata la competenza dei viticoltori nell'individuare il giusto momento di vendemmia in relazione a ciascun vigneto.

La raccolta delle uve a bacca bianca è cominciata con lo Chardonnay già dai primi giorni di agosto per la base spumante, per protrarsi fino a settembre inoltrato con l'Arneis. Si sono ottenuti vini di notevole struttura e sorprendenti nei profumi.

Il Dolcetto è stato mediamente il vitigno che ha faticato di più a sopportare le calure estive, specialmente negli appezzamenti meglio esposti dove si sono visti fenomeni di appassimento degli acini che hanno determinato un sensibile calo quantitativo. Nelle zone più fresche e con un'altimetria maggiore questi sintomi si sono manifestati in maniera molto più lieve. Se da un lato avremo meno prodotto, dall'altra avremo senza dubbio un'ottima qualità, che si manifesterà in vini pieni, armonici e molto ricchi in colore.

Per le varietà a ciclo più lungo come la Barbera e soprattutto il Nebbiolo, è stata davvero provvidenziale la pioggia caduta durante il primo fine settimana di settembre (circa 20mm), che unite ad un abbassamento delle temperature notturne della seconda parte del mese, hanno consentito di raggiungere un pregevole equilibrio delle componenti fenoliche dell'uva favorendone la maturazione consentendo così di raggiungere una buona armonia con la maturità tecnologica. Proprio quest'aspetto è quello più interessante e di difficile interpretazione di questa campagna vendemmiale ovvero l'equilibrio tra le varie componenti: da quella zuccherina a quella acida senza dimenticare l'importantissima componente fenolica soprattutto per i vini da medio-lungo invecchiamento.

Per il Barbera si tratta di un'annata molto positiva: grazie al caldo di fine agosto e settembre l'acidità tipica del vitigno è scesa, il tenore zuccherino è salito leggermente di pari passo con le sostanze polifenoliche che ne determinano un'ottima struttura ed armonia.

Senza dubbio il vitigno che si è adattato meglio a quest'annata, ancora una volta, è il Nebbiolo. Le uve che sono arrivate nelle cantine posseggono tutte le caratteristiche che vengono richieste per i grandi vini di questa zona: bassa resa in vigneto, ottima quantità di tannini e buon colore oltre che ad un quadro aromatico davvero interessante.

Quest'annata è stata sicuramente molto impegnativa per i viticoltori dal punto di vista agronomico, è stato fondamentale curare l'equilibrio tra vite, suolo e clima, scegliendo la pratica migliore in funzione dell'obiettivo da ottenere. E' stato quindi di fondamentale importanza adattarsi alle situazioni climatiche ed agire di conseguenza, laddove si è trovato questo equilibrio si sono raggiunte eccellenze ed è lecito attendersi grandi vini.

SI ALLEGANO I DATI TECNICI MEDI RIFERITI ALLA RACCOLTA PER CIASCUNA DENOMINAZIONE.

Vitigno	Denominazione	°Babo	Acidità Titolabile (espressa in g/L di Acido Tartarico)	pH
Nebbiolo	Barolo	21,9	7,0	3,2
Nebbiolo	Barbaresco	21,8	6,6	3,2
Nebbiolo	Roero	21,6	6,98	3,18
Nebbiolo	Nebbiolo d'Alba	21,3	7,37	3,17
Barbera	Barbera d'Alba	21,8	8,60	3,15
Dolcetto	Dolcetto di Diano	19,3	6,11	3,35
Dolcetto	Dogliani	18,8	6,09	3,32
Dolcetto	Dolcetto d'Alba	20,2	6,57	3,34
Arneis	Roero Arneis	17,9	7,04	3,13
Favorita	Langhe Favorita	17,2	7,01	3,21
Chardonnay	Langhe Chardonnay	20,0	7,83	3,21
Pelaverga piccolo	Verduno Pelaverga	23,1	6,3	3,3

Corso Enotria, 2/C Ampelion – 12051 Alba (CN) - Tel. +39 0173 441074 Fax +39 0173 240112

P.IVA 02410110049 - Codice Fiscale e Numero d'iscrizione al Registro Imprese di Cuneo 90021400040 – REA CN 213442

e-mail consorzio.vini@langhevini.it - www.langhevini.it