



Un primo resoconto dell'annata 1995 in Langa e Roero POCO, MA BUONO!

“Poco ma buono”. Questa potrebbe essere la sintesi quantitativa e qualitativa dell'annata 1995 nelle vigne di Langa e Roero.

Barbaresco, Barolo, Roero e Roero Arnesi, i vari Dolcetto, la Barbera ed il Nebbiolo d'Alba hanno vissuto di nuovo un anno difficile dal punto di vista climatico. Il rapporto felice che la vite ha con questa grande terra di vino ha consentito, anche grazie alla limitata resa per ettaro, di recuperare in extremis una situazione produttiva che pareva compromessa.

Il periodo tra la seconda metà di maggio e la prima di giugno (il tempo della fioritura e dell'allegagione nella viticoltura) è stato caratterizzato da un andamento climatico incerto, che ha condizionato negativamente la formazione dei grappoli e limitato presto l'aspetto quantitativo del raccolto.

L'estate, in particolare il mese di agosto, ha portato con sé frequenti piogge e riduzioni di temperatura, che han rallentato il processo di maturazione dei grappoli. Il mese di agosto, poi, ha segnato – nel periodo dal giorno 5 al 15 – molte colline di Langa e Roero con grandinate violente, che hanno di nuovo contribuito a ridurre la produzione sui filari.

Con 10-12 giorni di ritardo rispetto al 1994 (in effetti rivelatasi annata precoce) sono iniziate le operazioni vendemmiali, il 4 di settembre, con le prime uve da spumante e da vino bianco e si sono protratte per 45-50 giorni, fino a toccare quota 20/22 di ottobre.

Settembre ha migliorato la situazione, pur continuando ad alternare periodi di bel tempo a giornate di pioggia.

Decisamente favorevole è stato il decorso di ottobre, che ha portato con sé tempo secco: il non plus ultra per le uve tardive (Barbera e Nebbiolo), che hanno migliorato la loro situazione qualitativa.

Il Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero attraverso il proprio laboratorio di analisi ha seguito passo passo le curve di maturazione delle uve, ponendosi a supporto informativo delle aziende, in collaborazione anche con altri organismi.

Dal punto di vista qualitativo, la situazione delle uve destinate a produrre i vini doc e docg di Langa e Roero si è presentata buona, con una decisa propensione verso l'ottimo per il Nebbiolo da Roero, Nebbiolo d'Alba, Barbaresco e Barolo e la Barbera da Barbera d'Alba.

Buona la ricchezza alcolica e così pure quella acida, entrambe al di là delle aspettative: ciò fa presupporre la produzione di vini di struttura ed equilibrio interessanti.

Dal punto di vista organolettico, i primi segnali sono convincenti. I vini bianchi proseguono lentamente i loro processi fermentativi, con buoni riscontri olfattivi.

Grande è l'emozione che scaturisce dai colori dei vini rossi: tutti presentano tinte esuberanti, molto piacevoli, a cominciare dal Dolcetto, per proseguire con la Barbera in un crescendo che trova conferma anche nel Nebbiolo.

Ed insieme ai colori, i profumi sono intensi e variegati e promettono molta soddisfazione con i mesi e gli anni che verranno.

Se dal punto di vista qualitativo anche gli ultimi scettici hanno dovuto cambiare opinione, la componente quantitativa è rimasta al di sotto delle rese previste dai disciplinari.

Le riduzioni produttive rispetto ai limiti dei disciplinari oscillano dal 15% in meno di Nebbiolo, Arnesi e Barbera, al 25% in meno del Dolcetto: gran parte della produzione di Langa e Roero sarà a denominazione di origine, anche grazie all'entrata in vigore delle doc “Langhe” e “Piemonte” che trascineranno nella denominazione vini da tempo meritevoli e qualitativi, ma che fino all'anno scorso potevano essere designati soltanto come “vini da tavola”.

La contemporaneità dell'entrata in vigore delle doc “Langhe” e “Piemonte”, della scarsa produzione 1995 e del favorevolissimo andamento dei mercati che ha portato con sé un forte incremento del prezzo delle uve, che in molti casi hanno fatto registrare quotazioni superiori addirittura del 50-60% in più rispetto al 1994, valorizzando ulteriormente una produzione ed un'attività che da sempre mirano alla qualità.