



Vendemmia 1996 in Langa e Roero: è nata una nuova stella!

La vendemmia 1996 è terminata da poche settimane e già si parla, nell'ambito del settore vitivinicolo di Langa e Roero, di un evento produttivo dai toni qualitativi molto rilevanti.

Erano parecchie vendemmie che i produttori vitivinicoli di queste colline non manifestavano una soddisfazione così ampia per i risultati qualitativi ottenuti sia in vigna che in cantina.

Anche i riscontri analitici delle verifiche condotte sulle uve, sui mosti e sui vini nuovi hanno proposto valori molto elevati, molto vicini a quelli che nel 1990 hanno fatto parlare di "annata del secolo".

Tutte le componenti dell'ecosistema produttivo hanno concorso a determinare una nuovo millesimo di qualità: il clima freddo e temperato, il terreno ricco di una sicura vocazionalità per la vigna, i vitigni autoctoni e quelli cosmopoliti che qui hanno trovato l'ambiente colturale adeguato, la presenza intelligente e preparata dell'uomo, che ha saputo creare sinergie tra tutti gli elementi.

Un'evoluzione climatica particolare

Un andamento climatico tutto particolare, addirittura imprevedibile, è stato quello che ha caratterizzato il 1996.

L'anno è iniziato all'insegna di un inverno non troppo freddo, ma molto nevoso, con neviccate che in collina si sono ripetute fino agli albori della primavera.

Dopo un periodo primaverile dai toni alterni, la seconda metà di maggio ed i primi giorni di giugno hanno portato tempo bello e caldo: il che ha consentito alla fioritura ed all'allegagione di svilupparsi con regolarità e rapidità.

La stagione estiva è stata, invece, caratterizzata da un andamento altalenante e capriccioso, senza quei lunghi periodi di caldo alternati da temporali rinfrescanti.

Un netto cambio di marcia si è avuto nei primi venti giorni di settembre: un clima caldo, asciutto, stabile e ventilato ha permesso ai vitigni collocati sulle colline di Langa e Roero di mettere da parte ogni indugio e di avviare con sicurezza i loro grappoli verso la completa maturazione.

Nemmeno il clima alterno che di è di nuovo insediato dal 19-20 di settembre ha saputo influenzare in negativo lo stato sanitario delle uve ed il loro livello qualitativo.

I caratteri della produzione

Si possono senza dubbio evidenziare delle differenze di comportamento tra i vari vitigni lungo l'annata 1996: ognuno di loro ha risposto in modo specifico alle situazioni climatiche verificatesi lungo l'anno. Ma le differenze tra le varietà coltivate sono elementi di minore importanza rispetto al livello qualitativo generale dell'annata.

Vi sono, comunque, alcuni caratteri che si possono sottolineare per definire in modo più specifico la personalità della vendemmia 1996.

Dal punto di vista organolettico, tutti i vini rossi propongono colori molto ricche e di tonalità molto piacevoli: anche il nebbiolo che a volte è stato accusato nel passato di piccole carenze cromatiche esibisce quest'anno colori splendidi.

La ricchezza dei profumi è molto ampia sia nei vini bianchi che nei rossi e questo lascia prevedere la presenza sul mercato di prodotti dal punto di vista olfattivo esuberanti e complessi.

I tenori alcolici sono stati, in genere, assai elevati e questo ha permesso di ricorrere alla pratica dell'arricchimento solo in casi molto rari.

Decisi anche i livelli acidi, in alcuni casi (Barbera) persino un po' elevati: un giudizio definitivo al riguardo potrà essere dato dopo qualche mese di evoluzione dei vini.

Un'ultima nota sulla quantità: le previsioni di raccolta avevano fatto sperare in un deciso incremento rispetto al 1995 (annata risultata notevolmente scarsa): così non è stato e l'aumento realmente riscontrato non ha superato il 10-15% rispetto all'anno scorso.

Ma questa parziale riduzione di prodotto non ha destato troppa preoccupazione tra le aziende vitivinicole di Langa e Roero: la soddisfazione per la grande qualità riscontrata nelle uve come nei vini le ha gratificate ancora di più.

Con la vendemmia 1996 un'altra stella è nata, quindi, dalle vigne di Langa e Roero nei prossimi mesi ed anni la vedremo brillare sempre più alta nel cielo di tutto il mondo vitivinicolo.