



## *Vendemmia 1999*

### *Comunicazione finale*

Il clima del mese di settembre ha influenzato positivamente il ciclo di maturazione delle uve, che presentavano un buon stato sanitario (limitati attacchi di muffe, buccia sana e spessa). Questa situazione ha permesso un regolare svolgersi delle operazioni vendemmiali, regalando alla Langa e al Roero un altro piccolo gioiello.

#### *Andamento climatico*

Le buone condizioni climatiche nei primi mesi dell'anno hanno favorito un regolare sviluppo vegetativo della vite, le somme termiche (accumulo di calore) e la disponibilità idrica sono state simili all'annata 1998. Le piogge cadute a metà settembre non hanno compromesso la sanità dell'uva, ma hanno solo ritardato lo svolgimento delle operazioni di raccolta. Dalla seconda decade di settembre alla metà di ottobre l'alta pressione ha regalato ai viticoltori giornate soleggiate, buone escursioni termiche e assenza di precipitazioni.

#### *Il confronto con il 1998*

Le uve della vendemmia 1999 presentano rispetto al 1998 valori di accumulo zuccherino simili, ma con acidità totale superiore. I buoni livelli di acidità gioveranno soprattutto ai vini bianchi, nei quali risulta essere un elemento qualificante per la freschezza gustativa e per il mantenimento degli aromi. Quantitativamente l'annata è stata generosa se paragonata alle due precedenti; un attento controllo quali-quantitativo, mediante pratiche di potatura verde e di diradamento, hanno consentito di contenere l'aumento di produzione al 10-15%. Il 1999 è un'annata di tutto rispetto se confrontata con il 1998 o il 1997, quest'ultima considerata da tutti annata del secolo.

Le caratteristiche qualitative dell'annata non sono solo da attribuirsi al buon tenore di zuccheri e di acidità, ma l'andamento climatico favorevole ha permesso il raggiungimento di un buon equilibrio tra i vari componenti dell'acino.

#### *I vitigni a bacca bianca*

Un buon tenore acido, associato ad eleganza, franchezza e corpo saranno le caratteristiche prevalenti per i vini bianchi (Chardonnay, Arneis, Favorita) del '99.

#### *I vitigni a frutto nero*

Tra i vitigni a bacca rossa coltivati in Langa bisogna distinguere quelli a maturità precoce da quelli a maturità tardiva. Entrambi sono stati interessati dalle piogge cadute a metà settembre che fortunatamente non hanno danneggiato qualitativamente il prodotto, ma hanno solamente rallentato le operazioni di vendemmia.

Le varietà precoci, Dolcetto, Freisa e Pelaverga presentano caratteristiche organolettiche molto interessanti: colore intenso e ampiezza olfattiva saranno le caratteristiche di questi vini.

Per i vitigni con maturazione tardiva (Nebbiolo, Barbera), l'instaurarsi dell'alta pressione dalla metà di settembre ha di fatto segnato l'esito favorevole della vendemmia, premiando coloro che hanno saputo attendere il completamento del ciclo di maturazione. La sanità dell'uva, un buon spessore della buccia sono caratteristiche riscontrate in tutte le varietà.

Il Barbera, una delle varietà tradizionalmente più coltivate in queste zone, ha raggiunto buone gradazioni zuccherine e valori medi di acidità, associati ad una elevata ricchezza fenolica.

Il Nebbiolo delle denominazioni Barolo, Barbaresco, Roero e Alba presenta colore intenso, profumi ampi, ottima struttura e ricchezza fenolica che lasciano presagire longevità nei vini.

#### *E siamo a cinque!*

Chi aveva avanzato delle riserve sulla possibilità di fare "scala reale" è rimasto smentito da questa ultima vendemmia che ci porta ad avere cinque annate di grande levatura.