

Vendemmia 2014

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione.

Osservando l'andamento climatico, si può notare che le somme termiche sono in linea con i dati degli ultimi anni; inoltre i giorni con temperature considerate positive per quello che concerne la fisiologia della vite sono stati distribuiti lungo l'intero ciclo di sviluppo, già ad iniziare dall'inverno che ha fatto registrare da subito temperature miti. La primavera si è affacciata sulle vigne delle Langhe in modo graduale ma precoce, causando una ripresa vegetativa anticipata rispetto all'anno precedente. Già dalle prime fasi si è potuta constatare una certa scalarità nello sviluppo fisiologico della vite; le differenze dovute alla variabilità microclimatica delle nostre vallate sin da subito sono parse più evidenti se rapportate ad una situazione media.

L'inizio dell'estate ha visto temperature pienamente nella norma consentendo di mantenere il piccolo anticipo vegetativo, maturato in primavera, rispetto all'anno precedente. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media non tanto dal punto di vista del numero di giorni piovosi quanto da quello delle intensità dei fenomeni che si sono verificati. Abbiamo assistito in un paio di occasioni a vere e proprie "bombe d'acqua", molto localizzate ed intense. Particolarmente rilevanti sono state le piogge del 23 e del 29 luglio, che hanno avuto però esiti profondamente diversi: in alcune zone si sono registrati 63 mm di pioggia in un solo giorno, mentre a soli 15 Km di distanza solo 13 mm. La quantità di pioggia unita alle temperature medie non basse, ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini: mai come quest'anno l'attenzione a questo aspetto da parte dei viticoltori ha rappresentato un punto fondamentale per arrivare alla maturazione dell'uva con grappoli sani. La scelta dei corretti sistemi di gestione del vigneto e l'oculata scelta del periodo di intervento è stata più che mai determinante per la sanità dei grappoli. Inoltre molti fenomeni aggressivi nei confronti dell'uva, si sono verificati prima delle operazioni di diradamento: questo ha consentito, grazie al meticoloso lavoro degli operatori, di porre rimedio alla situazione sanitaria consentendo di risolvere il problema di un eventuale rischio di marciumi sul nascere. Ovviamente questo ha determinato una diminuzione della produzione che già si presentava meno abbondante rispetto alle ultime annate. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico.

Le varietà a bacca bianca della zona hanno fatto registrare una produzione più bassa rispetto allo scorso anno con tenori in zucchero molto simili uniti ad acidità talvolta spiccate che ne dovrebbe garantire la freschezza anche nei profumi.

Tra i vitigni a bacca rossa, il dolcetto è forse la varietà che ha avuto una resa inferiore a livello quantitativo, ma laddove si siano svolte correttamente le operazioni di diradamento e pulizia del grappolo non si rilevano problemi di sanità e si può prospettare di ottenere un vino equilibrato, forse meno strutturato ed alcolico, ma certamente con una quantità di profumi interessante unita ad un'intensità colorante marcata, dovuta all'esaltazione della presenza di antociani, che si apprezza particolarmente nelle aree di Dogliani e Diano d'Alba. La barbera si presenta alla vendemmia con una situazione più eterogenea, anche perché l'areale di produzione è più ampio ed è difficile delineare una situazione media. Tendenzialmente le temperature massime del mese di agosto non elevate hanno influito sul tenore dell'acidità che, se già di norma è una caratteristica genetica del vitigno, con le temperature massime più basse viene particolarmente esaltata. E' lecito comunque attendersi un calo dopo le fermentazioni garantendo un equilibrio maggiore e una durata nel tempo, anche alla luce della presenza massiccia di sostanze

fenoliche. Il Nebbiolo ha delle potenzialità interessanti, dimostrando capacità di adattamento alla nostra area davvero sorprendenti. Le vigne ben lavorate con grappoli ben arieggiati, non mostrano attacchi di marciume di alcun tipo. Nella zona del Barolo la situazione si presenta assai più variegata rispetto agli ultimi anni anche a causa delle grandinate che hanno interessato a “macchia di leopardo” l’area di produzione. In generale, comunque, si può affermare che i migliori risultati si sono riscontrati nei vigneti meglio curati e gestiti in linea con l’andamento climatico, quindi quelli diradati e sfogliati rispettando i tempi, difesi con trattamenti corretti, nelle posizioni più soleggiate con terreni arieggiati e drenanti. Un discorso a parte lo merita l’areale del Barbaresco che ha fatto registrare, dal punto di vista climatico, una situazione privilegiata: basti pensare che le precipitazioni hanno avuto un’intensità tre volte inferiore al resto del Piemonte e che non si sono verificate grandinate.

Per i nebbioli in genere è prevedibile attendersi vini mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali.

In definitiva l’annata 2014 conferma come sia prematuro in Langa fare previsioni troppo anticipate in quanto è constatato come l’ultima parte della stagione sia per noi fondamentale per la qualità finale dell’uva e dei vini.