

Vendemmia 2020

L'annata duemilaventi è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni, specialmente a carattere nevoso. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa, per le varietà più tardive, verso la seconda metà di marzo. I mesi di marzo ed aprile sono trascorsi all'insegna del bel tempo e delle temperature miti, con scarse precipitazioni, lasciando presagire, in prima battuta un'annata precoce. Questa previsione è però stata smentita nel mese di maggio, quando il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. Questo, da un lato ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo esaurendo così il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera e dall'altro ha consentito un importante accumulo idrico nel terreno, che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. Dal punto di vista della quantità di produzione, mentre le prime stime tendevano ad evidenziare livelli importanti specialmente sulle varietà precoci, il ricorso alla pratica ormai tradizionale del diradamento ha ricondotto la situazione alla normalità, privilegiando ulteriormente la qualità delle uve. In generale l'andamento climatico è stato ideale, con qualche difficoltà nella gestione agronomica evidenziatasi sul finire della primavera e dovuta agli attacchi fungini precoci per le piogge di maggio e giugno, fortunatamente non accompagnate da grandinate o altri eventi atmosferici rilevanti.

La vendemmia si è aperta con i vitigni a bacca bianca all'inizio di settembre con circa una settimana di anticipo rispetto alla media storica. I valori delle gradazioni zuccherine ed i livelli di acidità si sono rivelati mediamente più contentuti rispetto al passato, ma si sono mantenuti stabili nella vinificazione garantendo così un estremo equilibrio tra le due componenti, risultato fondamentale per questa tipologia di vini. Le operazioni di raccolta sono proseguite con il Dolcetto che, pur risentendo in alcune zone del calo delle temperature dell'inizio di settembre con conseguente rallentamento negli accumuli zuccherini e ritardo della data di raccolta, ha dato vita a vini con profumi elegantissimi. Per quanto concerne i vitigni a ciclo più lungo come Barbera e Nebbiolo si è da subito avuta la sensazione di un'annata precoce vista l'invaiaitura avvenuta tra l'inizio e la metà del mese di agosto. Successivamente il calo delle temperature ha determinato un rallentamento temporaneo della maturazione che è poi ripresa in modo esponenziale nella seconda parte del mese di settembre. In particolare il Barbera ha da subito messo in evidenza ottimi parametri nei controlli analitici con tenori zuccherini e di acidità eccellenti.

Il Nebbiolo si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali: le temperature notturne non eccessive hanno portato ad un rapido accumulo di polifenoli che si attestavano già su valori ottimi attorno alla metà di settembre. La crescita non è stata esponenziale ma costante così da arrivare a maturazione tecnologica, ovvero al tenore di zuccheri ottimale, tra la fine del mese di settembre e l'inizio del mese di ottobre. Anche dal punto di vista delle acidità sia il Nebbiolo che il Barbera non hanno avuto quel calo tipico delle annate calde caratterizzate da un ciclo abbastanza breve. Questo effetto può essere dovuto al vigore vegetativo iniziale causato dalla dotazione idrica abbondante con la quale è iniziata l'estate e che ha consentito alle viti di sviluppare al meglio la fisiologia produttiva.

In conclusione possiamo affermare, anche sulla base dei dati messi in evidenza dall'attività di monitoraggio della maturazione delle uve, di essere di fronte ad un'ottima annata, con punte di eccellenza specialmente sui vini da medio lungo invecchiamento che presentano caratteristiche ideali per raggiungere obiettivi enologici importati.