

Vendemmia 2021

L'annata duemilaventuno è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica rivelatasi essenziale per il prosieguo della campagna, dimostratasi per la restante parte la meno piovosa degli ultimi anni.

La ripresa vegetativa è stata regolare e nei tempi tradizionali, quindi non anticipata come accaduto lo scorso anno: questo ha consentito di fronteggiare bene l'ultima ondata di freddo che si è verificata a inizio primavera, limitando i danni da gelo sui germogli appena sviluppati. Anche il Nebbiolo, varietà a sviluppo precoce e quindi potenzialmente più esposta, non ha risentito in maniera significativa dell'abbassamento di temperatura, con danni lievi e circoscritti ai vigneti situati a quote altimetriche inferiori. Nelle fasi fenologiche successive si è potuto osservare un carico produttivo non eccessivo, stimato in un -10% rispetto al 2020, che ha limitato il successivo lavoro di diradamento consentendo comunque di raggiungere le produzioni previste dai disciplinari di produzione.

Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate dove si sono registrate temperature in linea con le medie del periodo e senza eccessi, soprattutto nelle ore notturne. Nella prima parte del mese di luglio si sono manifestati temporali di forte entità, che hanno avuto il loro culmine il giorno 13, quando una violenta grandinata si è abbattuta interessando in particolare parte dei territori di Castellinaldo, Castagnito, Guarene e Canale, causando danni anche importanti ai vigneti di quell'area. Non si sono invece registrati danni sui vigneti di Barolo e Barbaresco. L'estate è poi proseguita regolarmente con scarse precipitazioni, contribuendo ad ottenere in vendemmia un quadro eccellente dal punto di vista fitosanitario e qualitativo.

La vendemmia è iniziata a metà settembre con le operazioni di raccolta delle uve a bacca bianca e di Dolcetto. Le prime in particolare hanno presentato caratteristiche eccellenti, quali un'ottima dotazione zuccherina e un quadro acido importante che dovrebbero preservarne la freschezza.

Il Dolcetto è tra i vitigni che ha avuto risultato migliore in relazione all'annata: il germogliamento tardivo, tipico della varietà, ha scongiurato i problemi legati al freddo della primavera inoltrata, e le notti estive senza escursioni termiche importanti lo hanno protetto dalla cascola del frutto, arrivando alla vendemmia con sanità e caratteristiche ottimali.

Il Barbera è stato raccolto nell'ultima settimana di settembre, in condizioni ideali sia dal punto di vista tecnologico che fenologico. La dotazione zuccherina molto elevata, unita ad un quadro acido importante rispetto agli anni precedenti, soprattutto dal punto di vista dell'acido malico, consentiranno di ottenere vini complessi e longevi.

La vendemmia del Nebbiolo è cominciata gli ultimi giorni di settembre e ha avuto il suo culmine nella seconda settimana di ottobre. I grappoli si presentavano sani, con una maturazione fenologica ottimale, agevolata dal calo delle temperature e dalle escursioni termiche che si sono potute osservare dalla seconda metà di settembre in avanti. Dal punto di vista quantitativo siamo di fronte ad un carico produttivo ottimale e ben equilibrato, con acini visivamente più piccoli rispetto allo scorso anno. Questi fattori hanno determinato una dotazione polifenolica importante, essenziale per produrre vini strutturati ed equilibrati, destinati a durare nel tempo.

In conclusione possiamo affermare che, nonostante l'annata caratterizzata da un'importante alternanza climatica, con gelate tardive, temporali, grandinate estive ma anche siccità, abbiamo ottenuto risultati sorprendenti in termini di qualità dell'uva forse anche in virtù della quantità di produzione non eccessiva.