

Vendemmia 2023

L'annata duemilaventitrè è iniziata con le incognite dovute all'andamento climatico anomalo dell'anno precedente caratterizzato da un lungo periodo di siccità. L'inverno, più freddo rispetto al precedente, si è protratto fino a fine febbraio con piogge significative che hanno permesso alla vite di riprendere la sua normale attività fisiologica, dal riposo vegetativo, nell'ultima decade di marzo. Lo sviluppo della pianta è proseguito poi regolarmente nonostante il contesto climatico altalenante: una prima parte della primavera è stata caratterizzata da pochissime piogge e invece i mesi di maggio e giugno da frequenti e talvolta consistenti perturbazioni e un clima generalmente fresco. Queste condizioni da un lato hanno agevolato lo sviluppo vegetativo della pianta, dall'altro hanno richiesto grande attenzione da parte dei viticoltori per scongiurare l'instaurarsi di fitopatie precoci. La situazione climatica instabile è culminata il 6 luglio con l'evento atmosferico più importante dell'annata che ha investito l'areale albese con fortissime piogge e grandinate che hanno interessato una zona molto vasta con conseguenze, come spesso accade, molto disomogenee. La langa del Barolo e quella del Doglianese sono risultate indenni, quella del Barbaresco è stata colpita marginalmente mentre la città di Alba, le colline verso la Langa del Belbo e una parte del Roero sono le zone che hanno avuto le maggiori conseguenze. Questa data ha segnato un'inversione climatica che ha portato ad un'estate calda e stabile dal punto di vista meteorologico pur senza conseguenze significative legate allo stress idrico nei vigneti. L'invaiaura, iniziata nella prima decade di agosto, ha rivelato un buon carico produttivo con una notevole sanità dei grappoli lasciando presagire una buona vendemmia sia in termini di qualità che di quantità. I primi riscontri analitici sulla maturazione tecnologica sono stati effettuati a fine agosto dove si è constatato che la vendemmia si sarebbe sviluppata con tempistiche canoniche e non in anticipo come le temperature estive potevano, in un primo momento, lasciar intendere. Le uve a bacca bianca sono giunte a maturazione nella prima settimana di settembre con valori di acidità ottimi e una dotazione zuccherina equilibrata. Le uve a bacca nera hanno avuto uno sviluppo in linea con le tempistiche tradizionali della zona, ma tutte in condizioni ideali: il Dolcetto dalla seconda metà di settembre seguito dalla Barbera per concludere con il Nebbiolo ad ottobre inoltrato.

Dal punto di vista quantitativo a livello globale non si notano cali di produzione significativi come segnalato in altri areali viticoli. Dolcetto e Barbera hanno presentato tenori zuccherini inferiori agli anni precedenti ma con equilibrio maggiore tra le varie componenti e propedeutico per ottenere vini strutturati e gradevoli. Il Nebbiolo mostra ancora una volta la sua capacità ad adattarsi a questo territorio e si presenta con livelli fenolici e tecnologici tipici delle grandi annate, senza correlazione tra caldo estivo e zuccheri eccessivi o cali di acidità. In conclusione, si prospetta un'annata con vini, eleganti equilibrati, piacevoli e di grande potenziale.