

Vendemmia 2024

L'annata duemilaventiquattro ha fatto il suo debutto con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni dopo un'estate povera di piogge, situazione che nel nostro areale abbiamo potuto osservare anche nelle ultime due annate precedenti. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta in un contesto primaverile caratterizzato da un clima mite, con il germogliamento avvenuto in modo regolare secondo le tempistiche classiche per ciascuna varietà. Lo sviluppo dei germogli è stato sin da subito rapido agevolato da un periodo di bel tempo tra aprile e la prima parte del mese di maggio. L'avvento di una fase meteorologicamente instabile caratterizzata da frequenti piogge, specialmente tra la fine di maggio e giugno, oltre ad aver colmato completamente il deficit idrico dei suoli, ha richiesto un notevole sforzo agronomico da parte dei viticoltori per preservare lo stato fitosanitario della vite che in quel tempo si accingeva rapidamente alla fioritura. In questo stadio si è potuto notare come la quantità dei grappoli e quindi di uva fosse mediamente buona seppur non omogenea a seconda delle aree, della varietà e delle singole vigne, nel complesso possiamo affermare che si è trattato di un'annata regolare dal punto di vista produttivo. La gestione del vigneto ha continuato a essere un fattore determinante, anche con l'avvento dell'estate, in quanto l'andamento stagionale è proseguito secondo quanto visto in primavera, ovvero piogge con cadenza frequente unite a temperature elevate ma senza picchi eccessivi che, se da un lato hanno scongiurato problemi legati alla siccità, dall'altro hanno richiesto molta attenzione e tempestività nella gestione agronomica come non si evidenziava da qualche anno. Con l'invaiaitura, avvenuta nei tempi standard secondo ciascuna varietà, si è definitivamente compreso che la vendemmia non sarebbe stata anticipata come negli anni precedenti ma si sarebbe svolta secondo le tempistiche tradizionali. I primi monitoraggi sulla maturazione tecnologica, avvenuti a fine agosto, sulle varietà a bacca bianca, hanno messo in evidenza una situazione nella quale si registrava un accumulo minore in termini di tenore zuccherino rispetto all'anno precedente con un buon equilibrio del quadro acido. La stessa cosa si è potuta osservare in seguito anche sulle varietà a bacca nera, quindi era sin da subito chiaro che avremmo ottenuto vini con una gradazione alcolica inferiore rispetto alle ultime annate. In questa fase, su tutte le varietà, ha giocato un ruolo sostanziale la gestione del carico produttivo: sui vigneti diradati e quindi con una produzione minore, le uve avevano dati decisamente migliori anche dal punto di vista dell'accumulo dei polifenoli. Le operazioni di raccolta sono cominciate all'inizio di settembre per i vini a base spumante per poi proseguire dalla metà del mese con i bianchi. La vendemmia del Dolcetto e del Barbera è avvenuta successivamente a partire dalla seconda decade di settembre ed è stata condizionata dal maltempo che ne ha rallentato lo svolgimento. Lo stesso si può dire per la raccolta dei Nebbioli che è avvenuta a ottobre come nelle annate classiche. In generale sarà lecito aspettarsi vini fini ed eleganti, con tenori alcolici moderati ma ben equilibrati soprattutto per le uve provenienti da vigneti ben esposti e condotti in modo preciso da parte dei viticoltori.