



## Vendemmia 2003

### Caratteristiche meteo climatiche generali dell'annata

L'annata climatica 2003 è stata caratterizzata dal permanere di condizioni di tempo stabile, soleggiato, e dalla quasi assenza di pioggia, una concomitanza di fattori che hanno fatto salire le temperature fino ai massimi storici per la zona, mantenendole, eccezionalmente, per un lungo periodo.

Prendendo a confronto i dati in nostro possesso si rileva che la sommatoria delle temperature attive superiori ai 10°C da gennaio a fine agosto 2003 ha raggiunto i 1740 °C, contro i 1392 °C dello stesso periodo del 2002. Se poniamo a confronto il 1997, annata considerata tra le più calde del secolo scorso, vediamo come la sommatoria termica, alla fine di agosto, aveva raggiunto i 1400 °C. In pratica, a fine agosto 2003, la somma del calore utile alla pianta, è simile a quello di fine settembre 1997 e di fine ottobre 2002.

L'annata, dal punto di vista fisiologico, era partita in ritardo rispetto agli andamenti medi, con una schiusura delle gemme ritardata di circa 15 giorni, ma nel volgere di breve tempo, sotto lo stimolo di temperature crescenti, la fase di fioritura è stata raggiunta a fine maggio, in linea con le annate calde precedenti. Un'ulteriore conferma dell'anticipo vegetativo delle viti di circa 15 giorni è arrivata con l'inizio dell'invaiaitura, che nelle varietà più precoci, come il Dolcetto, si è manifestata nella prima metà di luglio e per quelle più tardive, come il Nebbiolo, alla fine di luglio, con un relativo compattamento tra le diverse varietà.

Dal punto di vista pluviometrico, l'annata è stata molto avara: basti pensare che alla fine di agosto erano caduti 265 mm di pioggia contro gli 830 mm del 2002 ed i 390 mm del 1997 (pari data).

### Commento alla vendemmia

Nei primi giorni di settembre abbiamo assistito ad un cambiamento delle condizioni meteorologiche che, pur mantenendosi improntate al bel tempo, hanno registrato un generale e repentino abbassamento delle temperature, condizioni che si sono mantenute, opportunamente intervallate da alcune precipitazioni di modesta entità.

Le operazioni di raccolta delle varietà bianche (Chardonnay, Sauvignon blanc, Favorita e Arneis) si sono praticamente concluse entro la prima decade di settembre. La situazione generale è molto buona, con gradazioni alcoliche medie elevate, quadri acidi equilibrati e profumi promettenti.

Anche la vendemmia del Dolcetto è stata ultimata nella prima quindicina del mese di settembre, e i primi dati di cantina indicano che ci troviamo di fronte a vini di grandi potenzialità, con ottimi valori alcolici, acidità equilibrate e colori molto intensi.

Il bel tempo e l'eccellente sanità delle uve hanno consentito una raccolta senza affanni delle uve Barbera e di quei vigneti di Nebbiolo dove la maturazione era giunto al punto ottimale.

Su alcuni acini dei grappoli maggiormente esposti erano evidenti le scottature da sole ma, stando alle prime indicazioni di cantina, il livello qualitativo raggiunto è elevato, con vini dall'elevata gradazione alcolica, una giusta acidità e un colore intenso per le uve Barbera, nella norma per le uve Nebbiolo.

Le operazioni ormai ultimate ci fanno archiviare quella passata come una vendemmia caratterizzata da grande tranquillità, grazie a condizioni climatiche che hanno consentito un ordinato svolgimento della raccolta, nel rispetto dei tempi di maturazione delle singole varietà e dei singoli vigneti.