

Vendemmia 2010

La campagna vendemmiale che si è appena conclusa è stata caratterizzata da un inverno rigido e particolarmente prolungato visto il protrarsi della stagione fino all'inizio del mese di marzo, cosa abbastanza inusuale rispetto alle ultime annate, ma in media se si considera un arco temporale più lungo. Le abbondanti nevicate, hanno garantito importanti riserve idriche nel terreno, le quali, unite alle temperature rilevate nei mesi di aprile e maggio, hanno favorito un ottimo germogliamento e una buona vigoria da parte di tutti i vitigni della zona. L'inizio dell'estate è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni, a volte molto intense, e da alcuni eventi grandinigeni di lieve entità e comunque circoscritti, che in questo periodo avrebbero potuto arrecare danni considerevoli alla produzione. L'inizio di agosto ha visto temperature miti e più basse se confrontate alle annate precedenti, lasciando presagire un andamento della maturazione delle uve in ritardo sempre rispetto le ultime annate ma pienamente in media se confrontate con l'andamento "storico". Per tutta l'ultima decade di agosto ed il mese di settembre si è notato un aumento delle temperature giornaliere con ottima escursione termica tra il giorno e la notte, questo ha contribuito in maniera fondamentale alle caratteristiche dell'uva, specialmente dal punto di vista dei contenuti polifenolici. Tale fenomeno è evidente soprattutto nelle varietà più tardive. Per quanto concerne la sanità delle uve si è trattato di un'annata complessa, infatti nelle zone maggiormente interessate dalle precipitazioni di inizio giugno, i produttori hanno dovuto intervenire in maniera precisa, anche dal punto di vista agronomico, per evitare il pericolo di attacchi fungini. In conclusione possiamo affermare che si è trattato di un'annata singolare dal punto di vista climatico, che torna a premiare le "grandi vigne" e quelle zone laddove la scelta del vitigno è stata fatta in maniera oculata tenendo conto delle esposizioni, della natura del terreno e delle variabili climatiche che caratterizzano le colline di Langa e Roero, e le rendono uniche nel panorama enologico mondiale. Per le uve a bacca bianca si è da subito evidenziata la prospettiva di ottenere vini molto freschi con acidità spiccate, ma non dannose, in modo da garantirne la durata nel tempo. Questa ipotesi trova conforto nei controlli di maturazione periodici che hanno evidenziato un leggero calo nella gradazione zuccherina, se confrontato con la vendemmia 2009, ma al contempo è emerso un quadro aromatico molto positivo, quindi è lecito attendersi vini leggermente meno alcolici dai profumi intensi. L'Arneis e lo Chardonnay si presentano molto equilibrati forse leggermente meno corposi rispetto all'anno passato, ma con una spiccata nota di freschezza dovuta alle temperature non eccessive di inizio estate che hanno preservato il quadro acido ed aromatico da ossidazioni che si verificano spesso con le alte temperature. Lo stesso discorso lo si può estendere a tutti i bianchi della zona. Per il Dolcetto la situazione si presenta diversificata sia per quanto riguarda l'aspetto pedoclimatico delle varie vigne, sia per le tecniche di conduzione dei vigneti stessi. Le tecniche colturali e le scelte agronomiche oculte in funzione dell'annata, hanno sicuramente giocato un ruolo di primaria importanza per le caratteristiche finali dell'uva che è arrivata nelle cantine. La Barbera è forse il vitigno che presenta i maggiori caratteri di variabilità nel panorama viticolo di Langa e Roero: dai risultati analitici effettuati sui campioni di uva, emergono chiaramente i vigneti ben esposti soprattutto per ciò che riguarda il quadro acido, già abbastanza spiccato per ovvi motivi genetici, ma che in annate come questa rischia di essere troppo elevato specie per le esposizioni meno favorevoli. Il Nebbiolo, invece, ha potuto godere a pieno del mese di settembre dove il bel tempo ha compensato un leggero ritardo nella maturazione dovuto al periodo piovoso tra luglio ed agosto. Anche nella seconda metà del mese l'accumulo di zuccheri è stato crescente e costante, come rilevato dai controlli di maturazione; il quadro acido è gradualmente sceso fino ad arrivare a valori molto accettabili. La maturazione delle componenti fenoliche, essenziali per garantire il corpo e l'attitudine all'invecchiamento, è ottimo. Indubbiamente il Nebbiolo ha risposto in maniera sublime anche quest'anno dimostrando ancora una volta che la nostra zona è la sua culla, il suo habitat naturale. E' dunque giusto attendersi che le denominazioni costituite da Nebbiolo possano essere eccellenti.

