

Vendemmia 2013

La vendemmia 2013 sarà ricordata come “vintage”, in quanto le operazioni di raccolta delle uve sono iniziate mediamente con 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni, e sono terminate ai primi di novembre con gli ultimi grappoli di nebbiolo raccolti.

In particolare, l’inizio del ciclo vegetativo della vite, è stato condizionato dall’avvio stentato della primavera e dalle temperature mediamente basse di marzo ed aprile. Il periodo compreso tra aprile e tutto il mese di maggio è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni (mediamente 210 mm di pioggia con un periodo piovoso complessivo di 18 giorni), creando non poche difficoltà ai viticoltori che si sono trovati a fronteggiare, sin da subito, i pericoli connessi agli attacchi fungini. Nonostante questo, coloro i quali sono riusciti ad intraprendere corrette azioni agronomiche sono riusciti a limitare i danni, risolvendo il problema sul nascere. L’inizio della campagna agraria è stato il presagio ad una stagione non certo facile, dove è servita tutta l’esperienza per giungere ad una vendemmia con risultati medi inaspettati, vista come si era posta l’annata dal punto di vista climatico. A giugno le condizioni legate agli eventi atmosferici sono gradualmente migliorate fino ad arrivare al mese di luglio che è stato molto positivo per la fisiologia della vite, vista anche la maggiore stabilità metereologica. La fioritura è stata regolare nella seconda decade di giugno, seguita da una buona allegazione. Sintetizzando, possiamo affermare che nonostante l’estate sia stata positiva, la vite non è riuscita a recuperare il ritardo nello sviluppo vegetativo accumulato nei mesi precedenti, anche se il decorso climatico del periodo che va da inizio invaiatura alla maturazione è stato positivo. Un’ultima considerazione di carattere generale è necessario farla sull’aspetto legato alle produzioni: la buona allegazione unita alla disponibilità idrica hanno favorito lo sviluppo dei grappoli, mediamente più grandi, pesanti e compatti rispetto alla media delle ultime annate.

I vini ottenuti da vitigni a bacca bianca, potranno contare su un quadro aromatico importante ed un’acidità ottimale per poter sviluppare al meglio i profumi. Il tenore in zuccheri, e quindi in alcol, sarà leggermente inferiore rispetto alle ultime annate, ma questo non è un fattore negativo soprattutto alla luce delle caratteristiche organolettiche che si cercano nei vini bianchi.

Per i vini a base Dolcetto, è stata un’annata positiva, le uve si presentano, nella maggior parte dei casi, sane e con valori ottimali per poter sviluppare vini freschi e profumati. Non mancano punte di eccellenza nelle aree storicamente più vocate, dove si potranno ottenere vini che si esprimeranno al meglio nel medio invecchiamento.

Il vitigno Barbera, nella zona di Langa e Roero, è senz’altro la varietà che ha più sofferto il particolare andamento climatico dell’annata. Molto probabilmente, le temperature diurne non eccessivamente elevate ed il periodo di caldo più intenso meno lungo rispetto agli ultimi anni, ha fatto sì, che a livello fisiologico vi fosse una degradazione inferiore dell’acidità fissa, ottenendo così uve mediamente sane, ed un tenore in zuccheri nella media, ma con un quadro acido elevato.

Il Nebbiolo è il vitigno che ha tratto maggiori vantaggi nella parte finale della stagione, infatti ha potuto godere delle alte temperature registrate nel mese di settembre ed ottobre, ideali per poter sviluppare al meglio il quadro fenolico che lo contraddistingue, ed ottenere così vini adatti all’invecchiamento. Anche per il Nebbiolo, l’inizio stagione è stato condizionato dal clima che ha determinato un germogliamento ritardato. Ritardo che non è stato recuperato con l’estate, però, da agosto fino alla vendemmia il clima è stato ottimale per la sintesi fenolica, con giorni caldi e luminosi, accompagnati da notti fresche in particolare dalla seconda metà di settembre.

Nel complesso è stata una stagione caratterizzata da un doppio andamento: dopo una prima fase di difficoltà abbiamo avuto un secondo periodo che ha consentito forti recuperi anche grazie ai mesi di settembre ed ottobre particolarmente tranquilli dal punto di vista climatico permettendo, così di ritardare le operazioni di vendemmia e di ottenere risultati molto soddisfacenti.

In conclusione possiamo affermare che per tutti i nostri vitigni è stata un’annata impegnativa da gestire in campo, visto anche il carico produttivo. La scelta giusta del periodo di intervento nelle operazioni, in funzione del clima, del vitigno e delle condizioni pedoclimatiche ha senz’altro fatto la differenza. Laddove le operazioni di diradamento e sfogliatura sono state svolte nel giusto momento e con la giusta metodologia, si otterranno vini longevi e ben strutturati che faranno della vendemmia 2013, un’ottima annata.