



Annata 2008

Considerazioni generali

L'annata 2008 è stata molto difficile dal punto di vista agricolo e, nello specifico, per la viticoltura. Gli attacchi parassitari, principalmente di peronospora e oidio, hanno creato problemi persistenti a partire da metà maggio per tutto giugno e luglio, con qualche strascico anche nel mese di agosto. I danni, soprattutto dal punto di vista quantitativo, ma per fortuna non da quello qualitativo, sono stati considerevoli. L'impegno dei viticoltori è risultato fondamentale: l'impostazione della difesa, la scelta del momento e del prodotto utilizzato per i trattamenti, le pratiche agronomiche che concorrono alla difesa stessa, come il controllo del vigore e l'accessibilità dei terreni, hanno avuto un ruolo determinante.

Il dato saliente dell'annata 2008 è la variabilità. Alcuni vigneti hanno sofferto gravi danni da grandine e talvolta dalla furia del vento: la variabilità delle esposizioni e della vocazionalità, dunque, emergerà più che in altri anni.

La vendemmia è iniziata nelle prime settimane di settembre per Arneis e Favorita. Vitigni a maturazione intermedia come il Dolcetto sono stati raccolti prevalentemente nella seconda metà di settembre, mentre per i vitigni tardivi Barbera e Nebbiolo la vendemmia si è concentrata nella seconda e terza settimana di ottobre.

Il livello qualitativo delle uve si può classificare, in generale, tra il buono e l'ottimo, mentre il Nebbiolo potrebbe raggiungere l'eccellenza, grazie al fatto di essere stato vendemmiato più tardi e quindi con migliori condizioni climatiche di maturazione e raccolta.

Un elemento positivo del 2008 è la decisa tendenza alla ripresa dei prezzi di uve e vini, che purtroppo nel recente passato avevano toccato livelli estremamente bassi. I prezzi delle uve segnano un lieve aumento per una quantità non eccessiva e per l'inizio della fascetta ministeriale anche sui DOC (con l'eccezione di Dolcetto d'Alba e Nebbiolo d'Alba che partono da gennaio).

Caratteristiche meteorologiche generali dell'annata

Dopo il forte anticipo delle fasi fenologiche del 2007, nel 2008 la situazione è tornata a ritmi decisamente più normali: il germogliamento non è stato particolarmente precoce, la primavera è iniziata in modo regolare e ha avuto un andamento climatico tutto sommato nella media del periodo, con un buon accrescimento dei germogli e assenza di gelate tardive.

A partire da metà maggio e per oltre un mese si è però verificato un prolungato ed eccezionale periodo di tempo instabile, con piogge abbondanti e quasi giornaliere; tale andamento ha provocato forti preoccupazioni per la difesa e una notevole difficoltà di allegazione delle uve, in particolare per il Barbera.

Nella seconda metà di maggio la frequenza e la quantità di precipitazioni è scesa e ha avuto inizio un'estate non particolarmente calda ma decisamente umida. Per tutto il mese di luglio sono proseguiti i problemi legati a peronospora e oidio, che hanno provocato perdite di produzione difficilmente quantificabili, ma che se si sommano a quelle dovute alla difficoltà di allegazione e a alle numerose e talora devastanti grandinate, raggiungono una media del 10-15% in meno rispetto al 2007, a seconda delle zone e delle varietà.



Le fasi di maturazione (invaiaura e inizio della sintesi di zuccheri) sono iniziate con notevole ritardo rispetto al 2007 e si sono sviluppate in modo simile al 2004. Da fine agosto, fortunatamente, si è verificato un lungo periodo (oltre cinquanta giorni) di tempo stabile, spesso soleggiato, senza piogge significative, con temperature miti durante il giorno e fresche di notte, che ha favorito la maturazione delle uve. Tutte le uve hanno risposto bene, pur con qualche differenza significativa, recuperando gran parte del tempo perduto e raggiungendo ovunque buoni o ottimi risultati: la sanità delle uve raccolte in Langa e Roero, infatti, è stata eccellente. Il bel tempo ha permesso di completare con calma tutte le operazioni di vendemmia, potendo scegliere il momento migliore per la raccolta di ogni uva.

La qualità delle uve per i principali vitigni di Langa e Roero

Il clima estivo non eccessivamente caldo ha giovato all'Arneis che ha potuto raggiungere un ottimo equilibrio tra zuccheri (sufficientemente alti) e acidità che, a differenza di quanto avviene nelle annate molto calde quando scende troppo, è risultata ottimale. I vini Arneis si preannunciano quindi equilibrati, con un buon alcol ma nel contempo freschi e con spiccate note floreali. Il giudizio finale si attesta su un ottimo abbondante.

L'andamento climatico di maggio e giugno ha fortemente penalizzato il vitigno Barbera: le piogge incessanti hanno provocato gravi attacchi di peronospora. Tra fine agosto e inizio settembre la maturazione procedeva con lentezza, ma il tempo stabile, la notevole escursione termica fra giorno e notte e le temperature miti diurne della seconda metà di settembre e di inizio ottobre hanno favorito la ripresa della concentrazione zuccherina e della degradazione acidica. Alla vendemmia le uve Barbera presentavano in media un'ottima concentrazione zuccherina, ma con un'acidità fissa piuttosto alta. Hanno ottenuto ottimi risultati i viticoltori che hanno saputo aspettare e ritardare la data della raccolta di qualche settimana.

Il Dolcetto ha avuto qualche difficoltà causata dal cattivo tempo di primavera e inizio estate, quando era più avanti nella maturazione rispetto agli altri vitigni a bacca nera. Ciononostante, i dati sulla maturazione hanno mostrato un lento ma costante accumulo di zuccheri nell'uva, soprattutto tra la prima e la seconda decade di settembre, e in particolare nelle aree dove la pratica del diradamento è più diffusa. Alla raccolta la concentrazione di zuccheri è risultata in media ottima e il quadro acido ha raggiunto un equilibrio ideale.

Le fortunate condizioni climatiche di settembre e ottobre e l'ottima cura dei vigneti da parte dei viticoltori, intervenuti sia con trattamenti mirati a combattere i ripetuti attacchi delle malattie crittogamiche, sia con diradamenti dei grappoli per contenere la produttività del vigneto, hanno consentito di ottenere in vendemmia ottimi livelli di maturazione per le uve Nebbiolo: il quadro acido è ottimo, con un'acidità fissa leggermente più alta rispetto agli ultimi anni, almeno per i primi Nebbiolo raccolti, mentre l'accumulo di zuccheri ha raggiunto livelli eccezionali. Si prevede che i vini di quest'annata a base Nebbiolo saranno ottimi.