

## Vendemmia 2015

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. Il germogliamento è stato regolare ed anticipato rispetto al 2014, lo stesso dicasi per la fioritura che è iniziata verso la metà del mese di maggio, alla quale è seguita un'ottima allegagione dei grappoli. La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno e per tutto il mese di luglio le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media, basti pensare che nel mese di Luglio le temperature massime hanno avuto picchi attorno ai 40°C con medie abbondantemente sopra i 30°C. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell'anno. Le condizioni climatiche registrate ad inizio estate hanno gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto all'anno precedente ma in linea con un'annata che possiamo definire "normale".

Dal punto di vista quantitativo si sono viste, mediamente, produzioni nella norma, questo ha consentito di intervenire con diradamenti mirati ed oculati. Particolare attenzione quest'anno si è dovuta prestare proprio all'aspetto legato alla gestione della chioma in vigneto: vista l'abbondante quantità di irraggiamento solare, si è dovuto procedere con molta cautela per non scoprire troppo i grappoli e non avere danni dovuti a scottature specialmente nelle vigne esposte a sud, sud-ovest. Per il resto, guardando all'aspetto sanitario delle uve, possiamo archiviare l'annata come una delle migliori degli ultimi anni, dove non è stato necessario intraprendere particolari misure di difesa visto che il clima ha contribuito in modo determinante a contenere lo sviluppo di patologie fungine, ad eccezione di alcune aree colpite da eventi grandinigeni fortunatamente non estese e circoscritte.

Per le varietà a bacca bianca la vendemmia è cominciata a fine agosto per le cultivar più precoci e le esposizioni migliori e si è protratta fino alla metà di settembre per i vitigni più tardivi. Al momento della vendemmia la sanità delle uve si presentava ottima corredata anche da dati analitici molto positivi sia sotto il profilo zuccherino (19,3°babo in media) che per quanto riguarda il quadro acido (con valori di pH attorno a 3,20), fondamentale per ottenere piacevolezza e struttura. La raccolta del Dolcetto è cominciata attorno alla seconda settimana di Settembre. I caldi estivi hanno causato, più che in altre varietà, un calo dell'acidità mentre l'ottima irradiazione solare estiva ha consentito un buon accumulo di antociani, questo dovrebbe permettere di ottenere vini morbidi dal colore intenso. Osservando i dati della maturazione delle uve Barbera, si può osservare facilmente come questo vitigno abbia tratto giovamento dall'andamento climatico dell'annata, infatti, si presenta a maturazione con dati particolarmente incoraggianti e molto equilibrati: l'acidità geneticamente

elevata è stata ben degradata dai fenomeni fisiologici agevolati dal caldo nel mese di luglio e l'ultima parte dell'estate con notti più fresche ha consentito di raggiungere un equilibrio tra antociani e tannini oltre che ad una buona dotazione zuccherina. Il Nebbiolo è arrivato a maturazione in modo perfetto seppur leggermente in anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. In particolare nella seconda parte dell'estate si è notato un andamento climatico tale da consentire un ottimo accumulo di polifenoli. In sede di controllo analitico, emerge un'eccellente qualità dei tannini che garantiranno certamente vini strutturati eleganti e longevi. Per quanto attiene alle sostanze coloranti (antociani) è noto come il nebbiolo non ne sia un grande accumulatore, in particolare in annate calde, ma la buona dotazione e qualità di tannini dovrebbe garantire la stabilità anche dal punto di vista dell'intensità del colore. La gradazione zuccherina si attesta su valori medi potenziali attorno a 14 – 14,5 %vol mentre l'acidità è ideale per il nebbiolo (6,5 g/l). Emerge in modo chiaro, dati di maturazione alla mano, una grande armonia nei parametri tecnici che va ben oltre i numeri e quindi con tutti i presupposti per ottenere vini importanti.

In generale possiamo affermare senza alcun dubbio, visto anche il grande equilibrio manifestato dai dati di maturazione, che ci sono tutti i presupposti per una grande annata, da ricordare, come poche altre nella storia.