

## Scheda dati climatici annata Barolo 2001

Il dato generale che è quello di un'annata molto favorevole

Si può ragionevolmente affermare che la campagna viticola 2000-2001 sia iniziata con le abbondanti e nefaste piogge del 14-16 ottobre 2000 che in ampie zone del territorio piemontese hanno dato origine a fenomeni alluvionali. Tali precipitazioni, insieme a quelle di fine settembre, hanno segnato l'inizio di un periodo caratterizzato, fino a dicembre, e a differenza di quanto generalmente accaduto negli ultimi anni, da precipitazioni superiori alla norma, in termini sia di quantità che di frequenza, che hanno ripristinato il contenuto idrico dei suoli. Tempo migliore invece nella seconda parte dell'inverno e a inizio primavera. L'andamento termo-pluviometrico è risultato alquanto regolare facendo registrare come uniche eccezioni due cali termici di cui uno verso la metà di gennaio ed uno più anomalo all'inizio di marzo in cui si sono toccati i minimi termici invernali, senza peraltro incidere sulla regolarità dello sviluppo vegetativo. Già alla fine di marzo infatti il germogliamento del Nebbiolo, il vitigno più precoce, appariva regolare lungo il capo a frutto ed in anticipo, in linea con le ultime annate. L'elevato contenuto idrico del terreno e le elevate somme termiche hanno favorito, in generale e per tutte le varietà, un rapido sviluppo dei germogli, senonché l'abbassamento termico del 15 aprile che ha toccato minimi di  $-2^{\circ}\text{C}$  e una violenta grandinata il giorno successivo, limitatamente al comune di Treiso, hanno dato origine ad alcuni timori. Fortunatamente tale gelata primaverile, che ha interessato soprattutto le Langhe e l'Alto Monferrato, ha comunque avuto effetti assai più limitati in Piemonte che non in altre regioni, come la Toscana; i cali termici e i danni sono risultati generalmente contenuti e limitati solo ad alcune aree. Il mese di aprile ha mostrato precipitazioni molto inferiori alla norma (tra i 10 ed i 25 mm), costituendo la prima vera anomalia di questo inizio d'anno, mentre nel mese di maggio si sono registrati i picchi delle precipitazioni per la stagione vegetativa con valori mensili compresi tra 70 e 140 mm, in corrispondenza di temperature abbastanza elevate, ulteriormente in crescita negli alternanti periodi di bel tempo. Tale clima ha favorito in molti vigneti attacchi precoci (metà maggio) di peronospora sui grappolini appena formati, che talvolta hanno ridotto il potenziale produttivo. Fortunatamente la vite presentava un'elevata fertilità delle gemme, che significa molti grappoli, quindi i danni sono stati praticamente irrilevanti. Lo sviluppo vegetativo è proceduto spedito, garantendo una adeguata superficie fogliare per il periodo della fioritura, la quale è cominciata nell'ultima settimana di maggio per il Nebbiolo, seguito a breve distanza dalle altre varietà. Con il mese di giugno le piovosità sono nettamente diminuite, permettendo una regolare allegazione in tutte le varietà.

Il clima della prima parte dell'estate è risultato leggermente meno caldo rispetto alle ultime annate, con una piovosità scarsa ma complessivamente nella norma del periodo, e con grandinate a "macchia di leopardo" sia nel Nord che nel Sud Piemonte. Le temperature medie del mese di giugno sono state complessivamente inferiori di circa  $1^{\circ}\text{C}$  rispetto alla passata stagione, salvo subire un forte aumento nei valori massimi nell'ultima decade. L'invasatura è iniziata con le varietà più precoci (Dolcetto, Moscato, Pinot nero) a partire dalla terza settimana di luglio. Verso la fine di luglio condizioni di cielo terso e vento caldo hanno favorito la comparsa di ustioni sugli acini che non avevano ancora completato la distensione.

Il mese di agosto si è distinto per un'ondata di caldo eccezionale, che all'inizio ha impresso una forte accelerazione alla maturazione: ma in seguito il persistere di temperature elevatissime, oltre i 35 gradi in molti casi, e di una ostinata siccità, hanno determinato in molti casi condizioni di grave stress, che hanno fatto temere per la quantità del raccolto e anche per la sua qualità. Infatti gli acini non aumentavano di peso e in alcuni casi si raggrinzivano

addirittura per disidratazione; a ciò si accompagnava un blocco del flusso della linfa e, nei casi più gravi, della stessa attività fotosintetica, con arresto della maturazione. Nei casi meno gravi, in terreni più freschi e profondi, la maturazione procedeva con un buon accumulo zuccherino ma una persistente acidità, dovuta soprattutto alla scarsa salificazione dell'acido tartarico. Per fortuna ai primi di settembre alcune piogge provvidenziali hanno rimesso a posto le cose, consentendo alla vite di fare tesoro del calore accumulato dal suolo e imprimendo all'annata la svolta decisiva verso la qualità.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da un ritorno ad un clima più fresco, sia di giorno che di notte, fatto quest'ultimo molto positivo per la sintesi e la conservazione degli aromi e per la sanità dell'uva. Rispetto allo scorso anno la temperatura media mensile è risultata., in tutte le aree viticole, intorno ai 16 °C, con un abbassamento medio di circa 3 °C. In sostanza vi è stato un apporto termico inferiore di circa 90 gradi giorno, espressi come indice di Winkler. La maturazione è avanzata regolarmente, ma lentamente, per cui le iniziali impressioni di precocità sono state confermate per i vitigni precoci, ma sono state smentite per i vitigni più tardivi: o, quanto meno, si sono tradotte in un livello di maturazione mediamente molto buono, rispetto ad un'epoca di raccolta che risulta nella norma. La pioggia ha fatto a tratti la sua comparsa, accompagnata in alcuni casi anche dalla grandine, con violente tempeste, insolite per la stagione, che hanno interessato via via le zone limitrofe a Diano d'Alba, Cocconato, ed in ultimo, Costigliole d'Asti, obbligando nei casi più gravi i viticoltori a vendemmie anticipate su uve ormai compromesse.

Il ritorno ad un clima settembrino tipico di un'area temperata come il Piemonte ha rinnovato inevitabilmente l'incertezza sull'epoca di raccolta e i timori della pioggia. La sanità delle uve è risultata generalmente eccellente, a meno di quelle colpite dalla grandine. La buccia era consistente, e i marciumi quasi assenti: in effetti le muffe del grappolo sono state bloccate, prima dal clima caldo e asciutto, poi, dopo le prime piogge, dalle basse temperature notturne, che però si sono alzate nella seconda metà del mese di settembre, determinando qualche rischio in più per la sanità ma, in compenso, una migliore degradazione dell'acido malico con conseguente perdita di "asprezza". La maturazione fenolica è stata buona, con regolare accumulo di antociani e un buon affinamento dei tannini delle bucce e dei vinaccioli: come già nel '2000, non è andata di pari passo con la maturità zuccherina, ma l'ha seguita a distanza di alcuni giorni o anche settimane, consigliando ai viticoltori più avveduti e più documentati un posticipo della raccolta. Il controllo analitico delle uve, e anche l'assaggio delle stesse, secondo tecniche ormai sperimentate anche nella nostra regione, cominciano ormai a fornire un valido supporto in questo senso.

Possiamo ormai dirlo: il Piemonte ha toccato un nuovo primato, quello delle sei ottime annate consecutive. Occorre però anche dire che nel 2001 la buona qualità, benché diffusa, non è generalizzata: in diversi vigneti è stata compromessa, non solo da eventi meteorici avversi, ma anche dall'errore umano, e cioè, in particolare, da livelli produttivi eccessivi. La clemenza dell'annata ha consentito comunque di raccogliere, anche in questi casi, uve sane e abbastanza equilibrate nella composizione, non tali da fornire vini di corpo e struttura, ma buoni vini da tavola. Purtroppo questi casi abbassano la media, e questo spiega perché non abbiamo attribuito punteggi pieni (le cinque stelle) sul giudizio complessivo, ma non modificano il dato generale che è quello di un'annata molto favorevole.