



Vendemmia 2004

Caratteristiche meteorologiche generali dell'annata

Le abbondanti precipitazioni dei primi mesi del 2004, sommate a quelle autunnali del 2003, hanno permesso di ripristinare le riserve idriche del suolo, notevolmente ridotte in seguito alla stagione estiva 2003 caratterizzata da scarse piogge e da temperature molto elevate.

Ad un inverno nevoso con temperature mediamente rigide, è seguita una primavera contraddistinta da precipitazioni copiose e prolungate fino a inizio maggio, tale andamento ha posticipando nel tempo la fase di inizio germogliamento della vite. Queste precipitazioni avevano, inizialmente, suscitato nei viticoltori delle apprensioni per possibili precoci attacchi peronosporici che fortunatamente non sono comparsi relegando il patogeno ad una virulenza ordinaria.

Se la peronospora ha destato moderate preoccupazioni, il patogeno che ha impegnato maggiormente i viticoltori di Langhe e Roero è stato l'oidio che a partire dalla prima decade di luglio ha fatto massicciamente la sua comparsa nei vigneti, favorito da giornate poco soleggiate, temperature su valori medi e umidità relativa abbastanza alta.

I mesi successivi sono stati caratterizzati da temperature estive mai troppo elevate, con la quasi totale assenza di periodi di afa e di precipitazioni, condizioni che hanno permesso un buon sviluppo dei grappoli che hanno raggiunto dimensioni medio-grandi. Il ritardo nel germogliamento e le temperature estive, mai troppo alte, hanno permesso alla vite uno sviluppo regolare, che però, a fine agosto, faceva registrare un ritardo sull'epoca presunta di maturazione di almeno 10 giorni. L'elemento caratterizzante di questo 2004 è stato l'instaurarsi sulla nostra regione dell'anticiclone per tutto il mese di settembre e i primi giorni di ottobre, con giornate ricche di sole, assenza di precipitazioni e temperature al di sopra delle medie stagionali. Condizioni che hanno consentito la raccolta di uve mature e perfettamente sane, consentendo ai viticoltori di svolgere una vendemmia tranquilla senza affanni. La grandine ha fatto la sua comparsa il mattino dell'8 agosto, interessando una fascia molto ristretta della zona del Barolo.

Commento alla vendemmia

Le operazioni vendemmiali nel 2004 sono iniziate più in ritardo rispetto alle ultime annate particolarmente precoci come il 2003, e le uve raccolte hanno raggiunto livelli qualitativi al di sopra di ogni aspettativa. E' stato anche l'anno dei vignaioli accorti e attenti, nel cercare di regolare e gestire la produzione in modo equilibrato con la vegetazione della pianta.

Le operazioni di raccolta delle varietà a bacca bianca, quali lo Chardonnay, sono iniziate il 10-15 settembre, per proseguire con il Sauvignon blanc, il Favorita e l'Arneis. La situazione generale risulta essere molto buona, con gradazioni alcoliche nella media, quadri acidi equilibrati e profumi intensi.

A distanza di qualche giorno la raccolta ha interessato la varietà Dolcetto nelle quattro aree di produzione che si è conclusa tra fine settembre e inizio ottobre, i primi dati di cantina indicano che ci troviamo di fronte a vini di grandi potenzialità, con buoni valori alcolici una giusta acidità e colori intensi.

Dopo una breve pausa la vendemmia, accompagnata da giornate di sole alternate ad altre con cielo coperto ma con ridotte precipitazioni, è ripresa per le varietà Barbera e Nebbiolo. Dalle operazioni di vinificazione sono risultati dei vini con profumi molto interessanti e complessi, acidità di giusto valore e gradazioni alcoliche adeguate.

L'annata 2004 è trascorsa all'insegna della "normalità", con un'estate non eccessivamente calda, giuste precipitazioni e una vendemmia lunga e tranquilla, iniziata a metà settembre e conclusasi a fine ottobre, ma con premesse qualitative eccellenti.