

Vendemmia 2009

La campagna agraria del 2009 è iniziata con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate e un inizio di primavera piovoso che hanno garantito un'ottima riserva idrica nel terreno.

Queste riserve sono state di fondamentale importanza nel corso dell'estate scongiurando problemi legati allo stress idrico che poteva verificarsi viste la pressoché nulla piovosità estiva unita al gran caldo specie nella seconda metà di agosto.

Nel mese di aprile si sono susseguite diverse giornate di pioggia che, insieme a temperature miti, hanno favorito la comparsa di lievi sintomi di peronospora specie nelle zone di fondovalle e nei vigneti con una vegetazione più rigogliosa. Fortunatamente l'attacco fungino non ha assunto dimensioni tali da pregiudicare l'annata perché il mese di maggio è stato asciutto e ventilato. A questo proposito si è potuto notare che vigneti condotti con una gestione della chioma meno scrupolosa sono stati attaccati maggiormente dalle infezioni fungine.

Lo sviluppo fenologico della vite è iniziato in ritardo ma ha da subito recuperato rispetto alle medie degli ultimi anni determinando quasi ovunque un anticipo della data di raccolta. La vendemmia è iniziata la settimana dopo Ferragosto per la varietà aromatiche a ciclo breve come il Moscato ed il Brachetto e per le uve destinate a base spumante come i Pinot e lo Chardonnay. Per i vitigni a bacca bianca come l'Arneis la raccolta è iniziata circa il 10 settembre e si è protratta grosso modo fino al 20 settembre quando è incominciata la raccolta del Dolcetto e Barbera a cui è seguito il Nebbiolo.

L'anno duemilanove sarà ricordato anche per un andamento della maturazione irregolare, determinato più dalle caratteristiche pedoclimatiche che non varietali: ad esempio in alcune zone le uve Barbera hanno raggiunto la maturità prima rispetto a quelle di Dolcetto.

Dal punto di vista della maturazione tecnologica è un'annata che si colloca tra il 2003 ed il 2007 con molti zuccheri ed un'acidità che evidenzia bene il processo di maturazione: alla raccolta la quantità di acido malico nelle uve è stata ovunque sotto la media con valori bassi a sottolineare una maturazione completa. Sicuramente da un punto di vista enologico si è trattato di una situazione con buoni potenziali che potrebbe rivelarsi tra le vendemmie migliori degli ultimi anni.

Per quanto riguarda la maturazione fenolica, ossia lo sviluppo dei pigmenti coloranti (antociani) e delle componenti tanniche, nelle uve atte a produrre vini destinati all'invecchiamento come il Nebbiolo, si sono riscontrati dati paragonabili al 2003. L'andamento del colore è stato chiaro fin dai primi campionamenti i cui dati hanno dimostrato una certa stabilità: ragion per la quale per quest'annata posticipare la data di raccolta non sempre ha migliorato i risultati.

Nel complesso si può affermare che, con le adeguate accortezze di cantina, le caratteristiche delle uve si prestano all'invecchiamento.

L'andamento generale dell'annata 2009 impone una riflessione seria sul vigneto che resta fondamentale, infatti laddove la scelta dell'impianto e la conduzione si sono dimostrate corrette il prodotto ottenuto è stato di qualità superiore. A sostegno di tale affermazione ci sono dati analitici che testimoniano che con gestioni del vigneto appropriate e tempestive, adattate all'annata hanno consentito una produzione qualitativamente migliore sottolineando ed aumentando il divario con chi pianifica la conduzione senza considerare le influenze del clima e dello sviluppo della pianta. Quindi sempre di più si sottolinea il bisogno di interpretare l'annata ed il vigneto in relazione all'obiettivo enologico che si vuole raggiungere.