



Vendemmia 2000

Comunicazione finale

Le condizioni climatiche dell'annata in corso ci hanno permesso di guardare alla vendemmia 2000 con grandi prospettive, con caratteristiche generali paragonabili qualitativamente a quelle delle annate precedenti.

Andamento climatico e fenologico

Nella Langa e nel Roero l'inverno è decorso mite con scarse precipitazioni nevose, favorendo un germogliamento precoce di tutte le varietà. Ad una primavera piovosa, con rischio elevato di attacchi peronosporici, ha fatto seguito un lungo periodo soleggiato e ventilato, durante il quale si sono susseguite le fasi di allegagione (passaggio da fiore a frutto) e di ingrossamento degli acini.

L'invaiaitura, ovvero l'assunzione di colore da parte della bacca, si è svolta regolarmente in condizioni atmosferiche favorevoli. Da metà agosto a metà settembre, il sud Piemonte è stato interessato da anticiclone che hanno regalato al territorio un lungo periodo soleggiato, con temperature elevate e condizioni ottimali per la vendemmia delle varietà a maturazione precoce e medio-precoce. Dalla seconda quindicina di settembre si è assistito ad un progressivo cambiamento delle condizioni atmosferiche con l'alternarsi di periodi nuvolosi e piovosi a giornate soleggiate. Le varietà tardive, grazie ad una elevata sanità dei frutti non hanno risentito di tale instabilità permettendo di raccogliere uve di ottima qualità.

Il confronto con il 1999

Le uve della vendemmia 2000 rispetto al 1999 hanno dato origine a mosti che mediamente si presentano con valori zuccherini superiori, un'acidità totale più elevata e con profumi più intensi e fini, il che si tradurrà nella sesta annata consecutiva di grande levatura. Quantitativamente le produzioni di questa annata sono state leggermente inferiori rispetto a quelle della precedente campagna.

I vitigni a bacca bianca

Nel 2000 si sono verificate le condizioni climatiche che hanno favorito la produzione di uve a bacca bianca come Arneis, Chardonnay e Sauvignon, di ottima qualità, con produzione di vini di buona struttura, di buon tenore acido, sinonimo di freschezza, finezza ed eleganza e con profumi delicati e persistenti.

I vitigni a bacca nera

Per valutare la qualità dei vitigni a bacca nera coltivati nelle Langhe si devono considerare separatamente quelli a maturazione tardiva da quelli a maturazione più precoce. Quest'ultimi come il Pinot, il Freisa, il Pelaverga ed in particolare il Dolcetto sono stati penalizzati dalla seconda quindicina di agosto e da un inizio settembre, caratterizzati da temperature stagionali sopra la media. Questo fenomeno ha dato origine ad un parziale appassimento degli acini, una resa in vinificazione inferiore, una maggiore concentrazione dei succhi cellulari e vini equilibrati con profumi caratteristici di frutta. Le varietà tardive quali Nebbiolo e Barbera sono arrivate al mese di settembre in ottime condizioni sanitarie, avvantaggiandosi delle condizioni climatiche, caratterizzate da occasionali piogge alternate a periodi soleggiate e temperature gradualmente in discesa che hanno consentito di conservare una giusta turgidità dell'acino e la regolare conclusione del processo di maturazione.

La Barbera ha raggiunto ottime gradazioni alcoliche con valori medi di acidità, una elevata ricchezza fenolica e profumi molto intensi e persistenti.

I vini a base Nebbiolo delle denominazioni Barolo, Barbaresco, Roero e Nebbiolo d'Alba si presentano con gradazioni alcoliche elevate, colori intensi, profumi ampi e complessi, ottima struttura e notevole ricchezza fenolica. Tutte queste caratteristiche fanno pensare a vini con cinque stelle, in grado di affrontare con notevole successo il palcoscenico mondiale, con soddisfazione per i palati più esigenti.

E siamo a sei

A questo cambio di secolo, con un 2000 intrigante e misterioso le Langhe regalano a tutti gli appassionati una sesta annata splendida, invitando tutti ad assaggiare per scoprirne i lineamenti migliori !