



Vendemmia 2001

Comunicazione finale

Andamento climatico e fenologico

L'inverno 2001 è stato caratterizzato da un andamento climatico differente rispetto a quello degli anni precedenti, con una quantità superiore di pioggia caduta. Una buona disponibilità idrica nel terreno e le temperature superiori alle medie stagionali, hanno favorito, a partire dal mese di marzo, un germogliamento anticipato, in linea con le ultime annate, ma soprattutto regolare lungo tutto il capo a frutto. Il mese di aprile è stato interessato da poche precipitazioni, ma da condizioni meteorologiche instabili che hanno fatto registrare nel giorno 15 la temperatura minima dell'anno toccando i -5°C con danni evidenti anche nei vigneti dove a memoria d'uomo non si erano mai verificati episodi simili. Il giorno successivo (16 aprile) una violenta grandinata ha interessato soprattutto il comune di Treiso. Maggio ha garantito una buona dotazione di acqua nel terreno che, sommata a temperature abbastanza alte, hanno permesso alla vite un veloce sviluppo vegetativo, producendo una buona superficie fogliare. La fioritura si è svolta in ottime condizioni ed è iniziata dall'ultima settimana di maggio per il nebbiolo, proseguendo nei giorni successivi con tutte le altre varietà. Nei mesi seguenti le precipitazioni non sono state rilevanti ma le piogge cadute nei mesi precedenti hanno permesso un regolare sviluppo vegetativo della vite e il normale avanzamento delle fasi fenologiche. Il mese di agosto e i primi giorni di settembre sono stati caratterizzati da un clima caldo-afoso e dalla totale assenza di precipitazioni, permettendo il raggiungimento di una perfetta maturazione delle varietà precoci. Nei giorni successivi le condizioni sono mutate e la zona è stata interessata da un generalizzato abbassamento delle temperature e da alcune precipitazioni che hanno rallentato momentaneamente la maturazione delle varietà medio-tardive senza comprometterne la qualità. Nella zona del Roero queste precipitazioni sono state accompagnate da violente grandinate che hanno causato sensibili danni alla produzione.

Il confronto con il 2000

Il confronto qualitativo con il 2000 si chiude quasi alla pari, sia per i vini bianchi sia per i vini rossi. Una distinzione la si può effettuare tra le varietà precoci (che presentano le stesse caratteristiche della scorsa annata) e le varietà a maturazione media e tardiva, caratterizzate invece da una gradazione zuccherina media leggermente inferiore ma sempre tale da garantire un buon livello qualitativo. In generale in tutto l'Albese le produzioni dell'annata si presentano quantitativamente abbondanti, ma grazie all'accurato lavoro in vigna si è regolata la produzione a vantaggio della qualità e della sanità dell'uva. Stando ai primi dati, il 2001 dovrebbe aver fatto registrare un incremento produttivo medio rispetto all'anno scorso di circa il 10%.

I vitigni a bacca bianca

Nel 2001 le condizioni climatiche hanno favorito i vitigni a bacca bianca come Arneis, Chardonnay e Sauvignon, favorendo la produzione di vini di buona struttura e con un 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 e nel Roero si deve considerare che le condizioni climatiche registrate da agosto a ottobre hanno posticipato di qualche giorno il raggiungimento della maturazione ottimale rispetto allo scorso anno. Questo rallentamento è stato provocato prima da un agosto caldo-afoso con assenza di piogge, cui ha fatto seguito nei primi giorni di settembre una sequenza di precipitazioni e temperature al ribasso. Le basse temperature hanno determinato nella vite un brusco rallentamento dell'attività vegetativa, mentre la buona disponibilità idrica a livello radicale ha provocato un improvviso ingrossamento degli acini con una conseguente diluizione degli zuccheri e corrispondente posticipo della maturazione ottimale. Il bel tempo successivamente instauratosi, ha consentito poi a tutte le varietà a bacca nera di arrivare alla maturazione in ottime condizioni sanitarie, con un ottimo quadro acido e una buona gradazione zuccherina, anche se leggermente inferiore alle annate precedenti, tutte particolarmente precoci e ricche di zuccheri. Il vino Barbera ha raggiunto buoni valori di gradazione alcolica e di acidità, una elevata ricchezza polifenolica 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 buone, colori intensi, profumi ampi e complessi, buona struttura e buona ricchezza polifenolica. Tutte queste caratteristiche fanno presagire vini a cinque stelle, in grado di affrontare con le migliori possibilità di successo il palcoscenico mondiale e di soddisfare i palati più esigenti.

E siamo a sette

In questi anni i produttori di Langhe e Roero sono stati testimoni e protagonisti del susseguirsi di sette vendemmie che, pur diverse nelle caratteristiche e nell'evoluzione dei vini, si presentano tutte con la stoffa delle grandi annate. Da parte di tutti dunque un augurio di grande successo anche a questa annata "settimana", la prima del nuovo millennio.