

Vendemmia 2012

La campagna 2012 è iniziata con un andamento invernale abbastanza particolare. Novembre e dicembre, sono infatti trascorsi con temperature piuttosto miti rispetto alla media: a dicembre abbiamo registrato temperature con massime anche di 15-16 °C nelle zone più esposte. Le temperature più rigide si sono fatte attendere un po' più a lungo del solito, infatti, abbiamo avuto tra la fine di gennaio e l'inizio di febbraio giorni molto freddi con temperature ampiamente al di sotto dello zero con picchi anche di -15 °C, come non succedeva da decenni. L'inverno si è protratto, con temperature basse per tutto il mese di febbraio portando anche abbondanti nevicate che, se da un lato hanno contribuito a creare una buona riserva idrica, dall'altro hanno generato senz'altro una ripresa vegetativa posticipata rispetto alla media ed alquanto scalare, favorendo, ovviamente, le aree meglio esposte. La primavera è stata fresca e piovosa nella prima parte tra marzo ed aprile, mentre in maggio le precipitazioni non sono mancate (in media 55 mm) ma le temperature sono notevolmente salite (con massime anche di 17 °C). Tale situazione di abbondanza idrica unita a temperature elevate ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo portando ad una situazione di maggiore equilibrio rispetto a quanto potuto osservare al germogliamento. Anche il mese di giugno ha avuto un inizio caratterizzato da fenomeni piovosi che essendo stati contestuali alla fioritura, hanno causato un minore allegagione e quindi un numero di acini per grappolo mediamente inferiore, fatto comunque non preoccupante, in alcuni casi anche favorevole perché ha creato una minor necessità, in termini quantitativi, delle operazioni di diradamento, e una maggior facilità nella prevenzione alle fisiopatie che si insediano con più facilità in grappoli compatti. Dalla fine del mese di giugno l'estate è stata caratterizzata da temperature medio – alte che hanno raggiunto il picco massimo nella seconda metà di agosto (con massime di 38 °C) e con precipitazioni scarse. Nonostante questo non si sono registrati fenomeni legati allo stress idrico vista l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili. Le operazioni di vendemmia sono cominciate la prima settimana di settembre con lo Chardonnay e l'Arneis e si sono protratte fino alla metà di settembre. I nostri bianchi si presentano certamente non abbondanti in quantità, molto più vicini alla media rispetto ad altre regioni d'Italia più provate dal clima estivo. Dal punto di vista qualitativo, invece, presentano un'acidità leggermente più bassa rispetto al 2011, ma nel complesso con un ottimo equilibrio. Molto incideranno le scelte di vinificazione nella conservazione degli aromi che li caratterizzano. La prima uva nera ad essere vendemmiata è stata il dolcetto. L'uva si presenta, a metà settembre, molto sana. I vigneti di Dolcetto, dopo una normale pausa fisiologica di fine agosto, hanno ripreso la loro attività grazie alle piogge di inizio settembre unite ad uno lieve calo delle temperature. Questo andamento climatico ha senz'altro giovato alla qualità delle componenti dell'uva: ottimo contributo antocianico (colore) e notevole equilibrio delle sostanze aromatiche che unite ad una gradazione zuccherina più contenuta rispetto alla media lascia presagire che la vendemmia 2012 sarà di ottimo livello. Questo vale per tutte le denominazioni a base Dolcetto, con particolari eccellenze nelle aree di Diano e Dogliani. Dalla metà a fine settembre è stata vendemmiata la Barbera che si presenta nel pieno delle sue caratteristiche genetiche: buon colore, acidità spiccata e tipica con un tenore in zuccheri in linea con quanto riscontrato negli ultimi anni, con buone potenzialità all'ottenimento di un vino dotato di buona struttura, probabilmente meno complesso se paragonato alle ultime due-tre annate, ma con elevata finezza gustativa. Con l'inizio di Ottobre si è aperta la vendemmia del Nebbiolo che ha potuto beneficiare di un periodo di importanti escursioni termiche giornaliere che si sono verificate a partire dalla seconda decade di settembre. Particolarmente rilevante è la qualità e quantità delle sostanze fenoliche riscontrate dall'attività di monitoraggio della maturazione: si è notata un'evoluzione positiva nell'ultimo mese che consente di constatare una spiccata attitudine delle uve a fornire vini ben strutturati che si prestano all'invecchiamento anche se con tenori medi in alcol leggermente inferiori rispetto alle ultime annate. In conclusione possiamo affermare che in generale si è trattato di un'annata non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma partendo da una materia prima eccellente per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario e con caratteristiche organolettiche ottime che permetteranno di ottenere vini straordinariamente equilibrati. Non rimane che attendere la fine delle operazioni di vinificazione per valutare se, quanto ottenuto in vigneto, sarà mantenuto nel vino.