

Vendemmia 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo che si era affievolita a causa dell'andamento climatico dell'annata precedente. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio del mese di marzo con temperature inferiori alla media degli ultimi anni, portando ad una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale, che si è completata alla fine del mese stesso. Il germogliamento è stato uniforme senza i problemi dovuti alle gelate tardive. La primavera è proseguita nel segno di quanto osservato a fine inverno, con precipitazioni frequenti e temperature non elevate, lasciando presagire un'annata che si sarebbe sviluppata secondo tempistiche "classiche" ed in ogni caso non anticipata come la precedente; previsioni poi confermate dal prosieguo della stagione. Tra la fine del mese di maggio e l'inizio del mese di giugno nel nostro areale viticolo, vi è stato un periodo caratterizzato da numerose perturbazioni che hanno portato abbondanti piogge, le quali hanno creato qualche difficoltà ai viticoltori dal punto di vista della gestione del vigneto. Dove non si è potuto intervenire con tempestività si sono infatti registrate problematiche legate all'insorgere di malattie fungine. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, lasciando intendere sin da subito che l'annata sarebbe stata abbondante, come, di fatto, si è poi constatato in seguito alla chiusura grappolo. Per quasi tutti i vitigni si è reso necessario intervenire con operazioni di diradamento mirate a contenere la produzione entro i limiti previsti dai singoli disciplinari di produzione. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale ed a partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente, il che, accompagnato da un lungo periodo di bel tempo stabile, ha favorito la maturazione delle uve senza però determinare anticipi sulle tempistiche legate alla previsione di vendemmia. Le operazioni di raccolta sono iniziate con il mese di settembre per le uve destinate a vini spumanti per poi proseguire con la raccolta delle altre uve a bacca bianca fino al venti settembre circa. I dati a nostra disposizione indicano un tenore alcolometrico stimato non eccessivo che, unito ad un tenore in acidità sufficientemente elevato, garantisce un buon supporto alla dotazione aromatica delle bacche. Il Dolcetto è stato il primo vitigno a bacca nera ad essere vendemmiato e si presenta con un tenore in zuccheri nella media, mentre le acidità risultano essere a livelli inferiori rispetto alle ultime annate, anche se il pH nei mosti si mantiene a livelli consueti. Questo è dovuto principalmente al rapporto fra le due componenti acide principali: infatti l'acido malico si è degradato, grazie alle temperature diurne elevate di fine agosto-primi di settembre, mentre l'acido tartarico formatosi all'inizio della stagione quando le temperature più basse ne hanno favorito la sintesi, si è conservato nelle bacche in buona concentrazione. Questo fenomeno lo si è potuto constatare anche sulle altre varietà a bacca nera con maturazione più tardiva. La Barbera si è caratterizzata per un buono stato di salute pur presentando una certa eterogeneità tra vigneti dovuta principalmente al carico produttivo: laddove quest'ultimo è stato più abbondante la gestione del vigneto è stata più complessa ed anche i parametri legati alla maturazione ne hanno risentito registrando dati inferiori rispetto a quelli con una produzione meno elevata. Il mese di settembre, come ormai da qualche anno a questa parte, ha avuto un andamento climatico favorevole contribuendo alla qualità dei vini ottenuti dai vitigni con un ciclo vegetativo medio-lungo che ne hanno potuto beneficiare a pieno. Il Nebbiolo, infatti, è arrivato alla raccolta secondo le tempistiche classiche ovvero con l'inizio del mese di ottobre e le operazioni di vendemmia sono durate circa tre settimane. A differenza delle altre varietà il carico produttivo è stato contenuto con alcune situazioni che hanno visto parti di vigneto con pochi grappoli, fenomeno essenzialmente da ricondurre all'andamento climatico dell'anno precedente, in particolar modo al caldo anomalo registrato nel periodo durante il quale avviene la differenziazione delle gemme a frutto. Sia nell'areale del Barolo che in quello del Barbaresco le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione così come si è vista un'accelerazione della maturità fenolica che ha consentito di arrivare a vendemmia con parametri eccellenti. Tutto questo, abbinato ad un livello di acidità ideale, consentirà di ottenere vini armonici con un'ottima predisposizione all'invecchiamento. In conclusione possiamo affermare che è stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto consentendo di ottenere risultati superiori alle attese di inizio campagna.