

Vendemmia 2019

A differenza della scorsa annata particolarmente precoce, l'annata 2019 sarà ricordata per essersi sviluppata in modo decisamente più consueto. La campagna agraria è iniziata a rilento a causa del protrarsi della stagione invernale fino al mese di febbraio, con conseguente ritardo di quella primaverile, che ha portato a un periodo di piogge e basse temperature fino alla metà di marzo. Ciononostante, la ripresa vegetativa è stata regolare: le abbondanti piogge del mese di aprile hanno causato da un lato un avvio a rilento, ma dall'altro hanno portato un notevole accumulo idrico nel suolo, compensando anche le scarse precipitazioni invernali. Il tempo instabile con temperature medie non elevate è proseguito per tutto il mese di maggio confermando un posticipo di circa due settimane rispetto all'andamento vegetativo degli ultimi anni, ma in linea con un andamento più tradizionale. Le temperature alte del mese di giugno, unite alla disponibilità idrica del suolo, hanno creato le condizioni per un rapido sviluppo vegetativo e questo ha richiesto molta attenzione da parte di viticoltori per arginare eventuali problemi fitosanitari. Il periodo più caldo della stagione è stato registrato tra l'ultima settimana di giugno e la prima di luglio, seguito da giorni in cui si sono viste temperature più miti alternate a eventi piovosi. Al termine del mese di luglio si è registrata la seconda ondata di calore dell'estate, terminata con eventi temporaleschi anche intensi, ma non dannosi per la vite; la parte restante della stagione estiva è trascorsa all'insegna di un clima mite con precipitazioni sporadiche e regolari che hanno impegnato i viticoltori nella conduzione del vigneto dal punto di vista sanitario. Il mese di settembre è iniziato con l'unico fenomeno grandinigeno registrato in Langa: il 5 infatti si è abbattuto sul nostro areale il temporale più intenso della stagione con annessa grandine, che ha causato danni anche ingenti su porzioni di territorio limitati. Possiamo affermare che il danno è stato pesante ma fortunatamente, da un punto di vista di territorio, abbastanza circoscritto a due aree sulle colline attorno alla città di Alba lasciando fuori il grosso delle aree di Barolo, Barbaresco e Dogliani.

La vendemmia è iniziata attorno alla metà di settembre con i vitigni a bacca bianca, per proseguire senza interruzioni con il Dolcetto, la Barbera e per ultimo il Nebbiolo. Per tutte le varietà e di conseguenza tutte le denominazioni abbiamo constatato un lieve calo di produzione a beneficio della qualità e dell'equilibrio. I bianchi si presentano con gradazioni alcoliche buone e livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media degli ultimi anni, fattore che dovrebbe però garantire la freschezza e la persistenza dei profumi. I dolcetti, vendemmiati per lo più attorno al 17 settembre, si presentano molto bene dal punto di vista fenolico e dell'accumulo zuccherino; anche il quadro acido lascia presagire vini dal potenziale molto elegante, con punte di eccellenza nel doglianese. L'estate con picchi caldi ma con medie nella norma per quanto riguarda il nostro areale viticolo, ha consentito al Barbera di giungere a vendemmia con livelli fenolici ottimali, potenziali alcolici leggermente inferiori rispetto allo scorso anno ed una situazione di acidità importante; ed è forse la varietà che, insieme al nebbiolo, lascia trasparire maggiormente la differenza di posizione dei vigneti. Il Nebbiolo è stato vendemmiato nella seconda parte del mese di ottobre e anche i suoi parametri analitici si presentano "classici", ovvero buon tenore zuccherino e ottimo quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con potenziali di invecchiamento molto alti. In particolar modo si nota un alto accumulo di antociani e quindi si attendono vini dotati di un ottimo colore, soprattutto in considerazione delle sue caratteristiche genetiche. In conclusione l'annata che abbiamo portato in cantina la possiamo definire tradizionale, con una produzione di qualità nonostante il lieve calo quantitativo rispetto all'anno precedente.