

Vendemmia 2016

La vendemmia 2016 è stata certamente una delle più lunghe, in termini di durata, degli ultimi anni. I primi avvisi di un ciclo vegetativo così lungo si sono verificati già ad inizio stagione, dove il mese di gennaio e la prima parte di febbraio sono stati caratterizzati da temperature miti e scarse precipitazioni, confermando l'andamento climatico che si era già evidenziato nella prima parte dell'inverno. Sul finire del mese di febbraio e per tutto marzo invece le temperature sono scese ed anche le precipitazioni sono state abbondanti così da fornire una buona riserva idrica al terreno anche se inferiore a quella che si è registrata lo scorso anno. Il freddo "tardivo" ha generato un ritardo nella ripresa vegetativa stimabile attorno ad una decina di giorni per tutte le varietà rispetto allo scorso anno. La primavera è cominciata con piogge di entità apprezzabile che però non hanno causato danni fitopatologici in quanto abbinate ad uno stadio vegetativo non sensibile con temperature medie non elevate, dovute perlopiù a minime notturne basse. Questo ritardo fenologico si è protratto fino alla fine dell'estate, cominciata anch'essa con lentezza ma che si è sviluppata fino alla fine di settembre. Tutte le uve si presentano sane ed anche gli eventi grandinigeni sono stati meno intensi e diffusi rispetto all'anno precedente. Le varietà a bacca bianca sono state vendemmiate a partire dal 5 settembre sino al 20 dello stesso mese e si presentano con ottimi profumi ed una buona acidità dovuta al fatto che durante il periodo caldo non si sono avuti picchi oltre i 35 °C come è accaduto invece nel 2015. Sulla base di questi dati e visto anche il buon tenore zuccherino ci attendiamo vini equilibrati e di buona struttura. La raccolta delle uve a bacca nera è iniziata con il Dolcetto subito dopo il 20 settembre ed è continuata senza soste fino alla metà di ottobre con il Nebbiolo. Il Dolcetto si presenta alla raccolta in splendida forma: non vi è cascola degli acini come talvolta accade e questo è dovuto principalmente agli sbalzi termici moderati tra il giorno e la notte che si sono verificati nelle ultime due settimane dalla vendemmia. Dal punto di vista degli accumuli in zuccheri si tratta di un'annata molto buona per il dolcetto. Sotto questo aspetto la varietà che si è distinta è senz'altro il Barbera che ha giovato del lungo periodo di bel tempo per acquisire un ottimo tenore zuccherino comunque ben supportato dalla buona acidità, tipica del vitigno. La vendemmia del Nebbiolo è cominciata, in alcuni casi, sovrappoendosi a quella del Barbera, seguendo l'ordine classico: prima Barbaresco e Nebbiolo d'Alba, poi il Barolo. In tutti i casi si è arrivati senza problemi ad una maturazione completa sia dal punto di vista tecnologico che fenologico, come dimostra la bassa quantità di acido malico che è un importante indicatore di maturazione (circa 2,5 g/l per la Barbera, 1,5 g/l per il Dolcetto ed inferiore ad 1 per i Nebbioli). Il ritardo nello sviluppo che si è constatato nella prima parte dell'anno è stato colmato nei mesi di agosto e settembre. In particolare la seconda parte del mese di settembre è stata determinante per le componenti che andranno a determinare la struttura dei vini soprattutto per quanto concerne l'accumulo delle sostanze fenoliche. In attesa di poter valutare nel concreto la reale qualità dei vini del 2016, da quanto è stato possibile verificare analiticamente, ci possiamo aspettare vini caratterizzati da un ottimo equilibrio con aromi importanti e un'eccellente struttura, anche se in alcuni casi si registreranno gradazioni alcoliche meno elevate rispetto al 2015. E' dunque lecito attendersi un'annata dalle caratteristiche significative della quale se ne parlerà a lungo.