

Vendemmia 2019 (***)

L'inverno è stato eccezionalmente siccitoso, meno di 100mm di pioggia, le temperature sono state inizialmente rigide per poi sfociare in momenti molto caldi in febbraio/marzo con massime oltre i 20°C.

Caratteristiche molto diverse ha presentato aprile, con 13 giorni di pioggia e temperatura media di 18°C, e maggio, con 20 giorni di pioggia e temperatura media di 19°C, decisamente al di sotto della media storica.

La vite quindi dopo un risveglio vegetativo temporalmente analogo a quello degli ultimi anni, ha subito un rallentamento significativo in maggio. Seppure la germogliazione abbia regalato un numero di grappoli medio-abbondante, il clima difficile di maggio ha ostacolato il regolare decorso della fase di accrescimento con la perdita di molti grappoli. Le varietà, come la corvina, che presentano una fioritura precoce hanno presentato anche problemi di allegagione, riducendo di fatto la quantità. Minori sono stati i problemi dal punto di vista qualitativo anche se ovviamente la lotta antiparassitaria non è stata delle più facili in particolare alla Torre D'Orti che opera in regime di certificazione biologica.

Con giugno è arrivato il gran caldo e l'anticiclone africano è tornato, ma la dinamica meteorologica è stata tutt'altro che stabile e spesso impulsi di aria più fredda ed instabile hanno provocato fenomeni molto intensi con venti forti e grandinate, che sfortunatamente, seppure in modo marginale, hanno colpito alcuni nostri vigneti. La vite, con un clima dalle espressioni così estreme, ha sofferto e l'accrescimento degli acini è stato inferiore al solito con molta difformità di maturazione e presenza di acinellature.

Lo stesso andamento climatico si è verificato tutto il mese di luglio ed anche agosto è stato contraddistinto da una certa variabilità ed instabilità. Il fatto che la linea di ondulazione tra le perturbazioni del nord ed il caldo africano fosse posizionata attorno al 45° parallelo ha fatto sì che queste due condizioni meteorologiche si alternassero allungando i tempi di maturazione delle uve riportandola a date più nella norma storica, ma in ritardo di un paio di settimane rispetto alle ultime vendemmie.

La vendemmia è iniziata il 21 agosto, la prima uva raccolta è stata lo chardonnay per la base spumante ed è terminata il 18 ottobre con la garganega, circa due settimane dopo rispetto alla vendemmia 2018.

Il clima ha continuato a presentare condizioni favorevoli alla viticoltura con notti fresche e un buon soleggiamento diurno. Purtroppo cinque perturbazioni con altrettante piogge, alcune intense, altre meno, hanno disturbato la vendemmia e non hanno aiutato a conservare il perfetto stato sanitario dell'uva, complice la buccia delicata dovuta al caldo di inizio agosto.

Fortunatamente la raccolta manuale ci ha permesso di fare selezione in vigna e i vini sono sani e si presentano di ottima fattura, leggermente diversi dai vini delle ultime tre vendemmie, con acidità più sostenute, specialmente nel tenore dell'acido malico, e alcolicità leggermente inferiore.

Lato dolente è l'aspetto quantitativo, molto inferiore allo scorso anno, vicino a quello del 2017, annata decisamente scarsa.

ABSTRACT

Siccità invernale, primavera fredda e piovosa, estate calda hanno generato grappoli spargoli e acini piccoli. Qualche pioggia ha disturbato la vendemmia. Buona acidità e zuccheri leggermente inferiori alla media hanno regalato vini eleganti. Scarsa la quantità.