

Vendemmia 2022

L'annata duemilaventidue sarà ricordata per essere stata una delle più precoci e sorprendenti in assoluto: precoce perché ad inizio ottobre possiamo considerare concluse le operazioni di vendemmia, e sorprendente perché, visto l'andamento climatico, la pianta della vite nelle Langhe, ha dimostrato ancora una volta una capacità di adattamento senza eguali. Fin dalle prime fasi invernali abbiamo assistito ad una situazione meteorologica inusuale caratterizzata da carenza di precipitazioni e clima mite. L'inizio della stagione vegetativa è stato in linea a livello periodico con gli ultimi anni, ma in anticipo di una settimana se rapportato all'anno precedente. Il fatto che è parso evidente sin da subito è stato la mancanza di una riserva idrica nel terreno; la primavera inoltre, è proseguita all'insegna del bel tempo, senza piogge significative; questo ha contribuito a colmare l'anticipo vegetativo potendo così osservare il germogliamento in tempi standard per tutte le varietà. I mesi di aprile e maggio hanno avuto temperature in linea con la media stagionale confermando il trend di scarsissima piovosità. Le massime più elevate rispetto allo storico sono arrivate dalla fine di maggio e si sono protratte per tutto giugno, le temperature elevate, unite alle poche precipitazioni, hanno portato ad una nuova accelerazione dell'andamento fisiologico, fino alla fioritura avvenuta prima della metà di giugno con circa una decina di giorni di anticipo rispetto alla media. Il mese di luglio ha visto proseguire la tendenza di bel tempo e temperature alte: le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e si presentavano con uno sviluppo vegetativo inferiore, dovuto all'assenza di femmine, con grappoli di forma contenuta. In compenso non si sono visti problemi dovuti ad attacchi fungini e la conduzione agronomica del vigneto si è rivelata piuttosto semplice. Particolarmente importante è stata la corretta gestione dell'apparato fogliare e della chioma per affrontare i lunghi periodi soleggiati estivi, così da favorire l'ombreggiamento dei grappoli ed evitare danni legati alle bruciature causate dall'esposizione diretta al sole. Le operazioni di raccolta sono iniziate già alla fine del mese di agosto con le uve destinate agli spumanti, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente mentre per quanto riguarda la quantità la situazione è stata piuttosto eterogenea: se mediamente abbiamo avuto una produzione regolare senza ricorrere ai diradamenti, in alcune zone meglio esposte la produzione è stata inferiore. Ad inizio settembre le uve a bacca bianca si presentano con una dotazione zuccherina ottima e un quadro acido buono con tendenza a decrescere, fatto che ha portato la maggior parte dei produttori a iniziare la vendemmia in anticipo per preservarne gli aromi. Le uve Dolcetto e Barbera sono equilibrate, con prospettive interessantissime soprattutto per quest'ultima, che mantiene freschezza nonostante la calura estiva. Il Dolcetto, seppur con una dimensione media della bacca inferiore, può contare su un'ottima dotazione zuccherina e un accumulo di antociani tale da consentirgli un colore e una struttura importante. Il Nebbiolo dimostra, ancora una volta, il legame unico con il territorio, riuscendo sorprendentemente ad adattarsi alle condizioni climatiche in modo perfetto. A metà settembre si presenta prossimo alla vendemmia dal punto di vista tecnologico, mentre la maturità fenolica è in crescita, per stabilizzarsi, in tutte le aree, attorno al venti del mese, dando il via alla raccolta. Le dimensioni della bacca sono più ridotte rispetto alla media e il rapporto tra la polpa e la buccia pare dunque a favore di quest'ultima. Questo fatto dovrebbe garantire una migliore estrazione delle sostanze tanniche e aromatiche agevolato anche dall'ottimo tenore alcolico che, in fase di macerazione, ne favorisce il processo. Prestando attenzione a preservare il quadro acido in vinificazione e date le altre premesse, ci si aspetta di ottenere vini corposi con un ottimo potenziale di affinamento a lungo termine.