

Andamento stagionale Vendemmia 2002

L'anno 2002 è stato caratterizzato da un andamento stagionale particolarmente sfavorevole, si è messa a dura prova la vocazione del territorio e le capacità del vignaiolo.

L'inverno si è presentato molto freddo e secco, con precipitazioni pressoché assenti. Ciò ha determinato una ripresa vegetativa molto stentata, ostacolata anche dal fatto che l'estate precedente era stata molto siccitosa.

Entrambi i fattori hanno interagito compromettendo la normale fertilità delle gemme e la loro regolare ripresa nella primavera 2002.

Tale fenomeno si è particolarmente manifestato nelle aree collinari più pregiate, dove tra l'altro non è presente l'irrigazione di soccorso nella quasi totalità delle aziende viticole e le piante erano state particolarmente provate.

A primavera inoltrata si sono succedute pesanti piogge fino all'epoca della fioritura della vite, ostacolando il normale svolgimento della stessa.

Finite le piogge ha fatto seguito un mese di siccità e temperature molto elevate, per poi riprendere nuovamente con le piogge accompagnate da un abbassamento di temperatura media per tutta l'estate fino alla vendemmia.

Il 4 di Agosto poi si è verificata una forte grandinata, che ha colpito tutta la Valpolicella Classica, e localizzata soprattutto nella parte più collinare lasciando integra la pianura.

La grandinata ha colpito in modo molto violento le seguenti località: Torbe, Moron, S. Ciriaco, Mazzurega e Marano di Valpolicella.

Le uve arrivate a maturazione con difficoltà hanno reso necessaria una accurata selezione unito a scelte difficili e doverose, come quella di non mettere ad appassire le uve per la produzione dell'Amarone vino che deve essere sempre ad alto livello qualitativo e che quest'annata può garantire con grande difficoltà. In questo modo siamo riusciti a migliorare la qualità del Valpolicella sia classico che ripasso.

Nonostante le bizzarie meteorologiche, un grande lavoro in vigneto ha permesso di ottenere vini corretti, equilibrati e con una buona capacità di invecchiamento.

La vendemmia 2002 si può quindi considerare di modesta qualità e, risultati qualitativi buoni si sono ottenuti solo grazie ad uno sforzo di selezione enorme che mai prima d'ora abbiamo dovuto fare.