

Andamento stagionale vendemmia 2003

La stagione è iniziata con grande anticipo fino a giugno e tutte le fasi di germogliamento sono avvenute con un clima caldo con qualche pioggia ben distribuita che ha permesso un andamento vegetativo regolare.

Gia da subito si è individuato che eravamo di fronte ad un'annata di scarsa produzione in quanto le gemme avevano prodotto pochi grappoli (1 ,max 2 per gemma) e questo è il primo segnale di una grande annata.

Alla fioritura si è visto che le alte temperature ed una buona ventilazione avevano favorito degli aborti fiorali formando così grappoli con acini molto spargoli , condizione ideale per le uve destinate all'appassimento per il Recioto e l' Amarone.

Da giugno in avanti le piogge sono state scarsissime accompagnate a temperature molto elevate. In queste condizioni inusuali per la Valpolicella si sono messe in evidenza le vocazionalità dei microclimi più favorevoli come ad esempio i terreni argillosi che riuscivano a trattenere meglio l'acqua garantendo un regime idrico più regolare .

I nostri vigneti di Negrar, circa 3 ettari di vigna con terreno prettamente argilloso hanno dimostrato di una perfetta adattabilità a climi così "tropicali" portando le uve a perfetta maturazione con un grande accumulo di sostanze polifenoliche.

Tutti i terreni situati in altura hanno sopportato meglio queste elevate temperature come ad esempio il nostro vigneto in alta collina a Fumane situato a 500metri s.l.m. dove le temperature medie erano 5 ° -6° inferiori alla media risultando così ottimali per una corretta maturazione .

Luglio, agosto e settembre con circa 80 millimetri di piogge e temperature attorno ai 32° - 37° centigradi hanno messo in evidenza tutti quei vigneti dotati di sistema di irrigazione che quest'anno si è dimostrato indispensabile soprattutto per i terreni sciolti e ciottolosi di pianura.

Quest'annata verrà ricordata oltre che per la grande siccità ed alte temperature anche per gli scarsi attacchi parassitari. La peronospora l'oidio e la tignola tradizionali pericoli per le nostre uve , non hanno causato danni rendendo necessari solamente 1/3 dei normali trattamenti ; un'uva quindi perfettamente sana e priva di residui di pesticidi e portando contemporaneamente anche un gradito risparmio economico.

In queste condizioni meteorologiche si è assistito alla vendemmia più anticipata degli ultimi anni, iniziando la vendemmia nei vigneti di Negrar per la selezione delle uve da Amarone il 12 di settembre con un anticipo di circa 15 giorni rispetto alla normalità

.Nel vigneto di Fumane invece, al primo anno di produzione, la raccolta è iniziata al 23 di settembre dove normalmente si vendemmia attorno al 10 di ottobre.

Tutte le varietà autoctone della Valpolicella sono classificate di terza epoca, maturando così tardivamente nel panorama viticolo italiano. Essendo la Valpolicella una zona da vini rossi piuttosto fredda , ed i suoi vitigni di terza epoca , le migliori annate sono coincidono sempre con quelle più calde. Direi quindi che quest'anno i nostri vitigni, con un regime idrico sufficiente, hanno trovato

delle condizioni ideali per la loro maturazione .

Fra tutti i vitigni impiegati nel uvaggio Valpolicella è senza dubbio il Corvinone che ha trovato in quest'annata le condizioni ideali fornendo dei grappoli spargoli, perfettamente maturi e con una concentrazione zuccherina altissima che si esprimeva anche in uno straordinario accumulo di sostanze polifenoliche.

La Corvina, la Rondinella e la Molinara sono varietà a differenza del Corvinone più stabili qualitativamente e quindi anche quest'anno hanno seguito il buon andamento dell'annata.

Riguardo alle caratteristiche dei vini della Vendemmia 2003 , anche se è ancora presto da fare delle dichiarazioni in termini assoluti, si può intravedere un Valpolicella con aromi speziati ,di grande longevità per il suo importante corredo polifenolico e di estrema morbidezza grazie alla sua bassa acidità.

L'Amarone, in questo momento , sta fermentando lentamente nei tini, ma analizzano il periodo di appassimento che è stato ideale per questo processo , ventilato e senza attacchi di muffa grigia, si sono raggiunti già ai primi di Dicembre valori zuccherini molto alti (circa 25 gradi babo che corrispondono a circa 16,5 gradi alcolici) condizione di eccezionale concentrazione e quindi vini di grande longevità.

Questa vendemmia "estrema" per la nostra regione ha messo in evidenza la professionalità dei migliori viticoltori che hanno saputo gestire bene il loro vigneto con produzioni basse e con diradamenti dei grappoli per mettere in equilibrio il sistema vegeto produttivo che altrimenti sarebbe andato in stress idrico.

In cantina si è dovuto intervenire con altrettanta determinazione raccogliendo le uve solo nelle ore più fresche della giornata ed abbassando immediatamente la temperatura delle uve che dopo la pigiatura entravano già a 30° ,condizione impossibile per vinificare con criteri che salvaguardino la qualità.

Grazie al grande spessore della buccia si è potuto fare delle macerazioni più lunghe(10-12 giorni) estraendo così più sostanze aromatiche e conferendo contemporaneamente maggior morbidezza e volume al vino.

Da queste notizie traspaiono quindi le grandi aspettative che noi abbiamo sui vini della vendemmia 2003 che troveranno conferma già nei prossimi mesi con il Valpolicella Classico e fra qualche anno con l'Amarone che sarà senz'altro da inserire nelle annate con la "E" simbolo di annata eccezionale.

Ora è nostro compito far sì che questi vini ancora in" fasce " arrivino alla "maturità" nelle migliori condizioni possibili con un il giusto affinamento, attraverso una tecnica attenta e rispettosa di questo straordinario prodotto espressione di un territorio, ricco di storia, di cultura e di tanta passione per il nostro lavoro.