

Vendemmia 2006

La vendemmia 2006 ha avuto un inizio in leggero anticipo rispetto (2-3 giorni) alla precedente annata .

Dopo un inverno molto piovoso la primavera è iniziata sottotono.

La fioritura è avvenuta in ritardo e con temperature molto basse. Questo ha consentito l'allungamento dei grappoli rendendoli particolarmente spargoli ed adatti all'appassimento.

L'allegagione è stata ottima con solo qualche problema di acinellatura nella Corvina .Giugno e luglio sono decorsi con temperature sopra la media , favorendo il recupero del ritardo primaverile, e causando nei vigneti più giovani qualche leggero stress idrico.

Agosto ha fatto registrare temperature sotto la media con piogge abbondanti (oltre 350 millimetri) riequilibrando i vigneti in sofferenza idrica e senza alcuna grandinata .

La raccolta è iniziata per le uve in appassimento il 15 di settembre mentre per le uve da Valpolicella il 22 settembre. Tutto il periodo vendemmiale fino a fine ottobre si è svolto in condizioni climatiche eccezionali di tempo caldo asciutto e ventilato , ideale sia per le operazioni vendemmiali che per la conduzione dell'appassimento delle uve per Amarone.

Queste condizioni eccezionali hanno portato le uve ad una concentrazione zuccherina estremamente alta (simile al torrido 2003)che non ricordavamo da anni , con uno stato sanitario pressoché perfetto, situazione ottimale per le uve da Amarone .

La quantità prodotta è da considerarsi nella media , con viti equilibrate sia nel vigneto di Negrar che in quello di Fumane , con un bilancio produttivo da paragonarsi alla vendemmia del 2004. L'accumulo di sostanze polifenoliche ed aromatiche in questa ultima parte della stagione ha consentito di ottenere vini di grande struttura e morbidezza, grazie ad un acidità moderata ed una buccia spessa e consistente.

La vendemmia si è conclusa il 25 di settembre a Negrar mentre il 12 di ottobre a Fumane che è risultata senza dubbio la frazione di qualità eccezionale.

Il periodo di appassimento si è condotto con regolarità grazie ad una ottima sanità delle uve e condizioni climatiche favorevolissime. Il primo mese di appassimento ha raggiunto condizioni di umidità estremamente basse con temperature alte , novembre e dicembre non hanno mai raggiunto umidità atmosferiche preoccupanti che rendessero necessaria l'assistenza dei deumidificatori. Una vendemmia quindi di ottima qualità per il Valpolicella e sicuramente a cinque stelle per l'Amarone ed il Recioto.

Enol. Daniele Accordini