

Andamento stagionale Vendemmia 2007

La vendemmia 2007 sarà ricordata in Valpolicella tra le più anticipate degli ultimi 70 anni.

Questo straordinario anticipo è stato caratterizzato da un inverno molto mite e da una ripresa vegetativa della vite precoce. Il mese di aprile è stato infatti caldissimo raggiungendo i valori più alti degli ultimi 50 anni. Tutte le successive fasi fenologiche sono anticipate di circa 15/20 giorni rispetto alla media pluriennale, anticipo che si è poi trascinato con il passare dei mesi fino alla vendemmia.

Fatto veramente importante in quest'annata sono stati nei mesi di Giugno e luglio, le giornate di cielo limpido e di grande luminosità che unite all'eccezionale anticipo stagionale hanno creato qualche scottatura evidente soprattutto alle Corvine. Corvinoni e Rondinelle invece hanno ben sopportato questo nuovo evento atmosferico che mai come in questa vendemmia ha manifestato danni evidenti.

In quest'annata si è visto ad esempio che la forte illuminazione delle uve è stata mitigata nei vigneti allevati a pergola come ad esempio il nostro vigneto storico delle Bessole, mentre i nuovi vigneti a Guyot di Mazzurega hanno subito nel versante esposto a sud qualche scottatura.

Le precipitazioni in quest'annata sono state, come evidenziato nello schema seguente, sotto la media storica, ma ben distribuite e senza carattere torrenziale, garantendo così una regolare dotazione in tutte le varie fasi fenologiche.

Aggiornamento al 31-08-2007	Valori annuali	Valori mensili											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
T min. Aria (°C)	-1.6	-1.6	-1.6	0.2	9.0	9.8	13.1	12.1	14.3				
T media Aria (°C)	17.1	6.0	8.3	11.3	17.9	20.0	22.7	25.5	23.4				
T max. Aria (°C)	36.7	15.1	17.2	21.7	27.7	33.0	33.2	36.7	32.9				
T media Suolo (°C)	16.2	7.1	7.4	10.1	15.2	19.3	21.7	24.8	23.5				
Precipitaz. (mm)	423.8	33.6	42.2	36.4	25.9	92.6	58.4	54.7	96.4				
Num. gg pioggia	49.0	4.0	7.0	6.0	3.0	9.0	8.0	5.0					
Indice Winkler	1792				246	320	369	496	402				
Indice Huglin	2301				343	423	465	616	506				

I dati di temperatura aria minima e massima sono da intendersi come valori estremi mensili.

Fatto determinante di questa annata è stato senza dubbio la grande sanità delle uve che sono arrivate a maturazione con pochissimi trattamenti fitosanitari. Questo è per noi importante elemento di qualità in quanto condizione fondamentale per la conservazione delle uve in fruttajo per l'Amarone ed il Recioto.

Altro evento importantissimo in questa annata è stata la violenta grandinata del 30 agosto alle 10 di mattina. Pochi minuti di una grande intensità e con chicchi di dimensioni mai viste hanno devastato la valpolicella est e la Valpantena.

La Valpolicella Classica è stata invece sfiorata e colpita solo in piccoli centri. I nostri vigneti delle Bessole e di Mazzurega fortunatamente sono stati graziati.

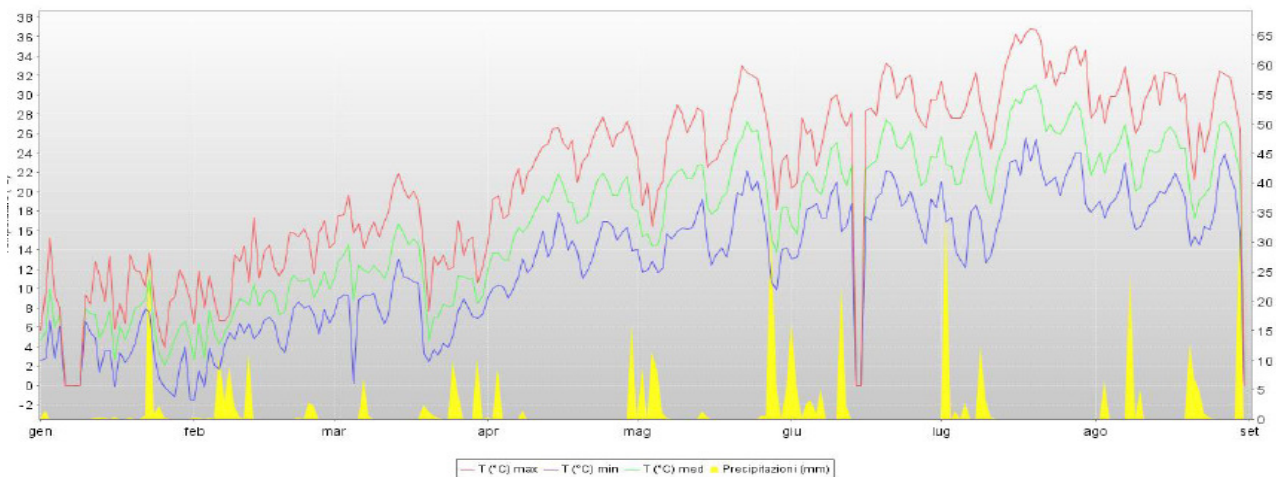
La vendemmia, come dicevo, è iniziata nel vigneto delle Bessole alla incredibile data del 4 settembre, mentre a Mazzurega il 15 settembre.



In controtendenza su quanto è successo nell'intera penisola italiana, la quantità raccolta è stata nella norma, ma soprattutto la qualità delle uve si è presentata ottima.

Grazie infatti ad un agosto con buone escursioni termiche (oltre 15 gradi fra giorno e notte) si è visto un graduale aumento del grado zuccherino e un eccezionale accumulo delle sostanze polifenoliche.

Anno 2007



La selezione delle uve per Amarone si è condotta in condizioni climatiche di tempo ventilato ed asciutto, ideali per una buona conservazione in fruttai.

Alla pigiatura del Valpolicella si sono visti mosti, con un acidità totale leggermente bassa ed un Ph tendenzialmente alto per il nostro territorio, ma con un buon potere tampone segno di una buona stabilità acidica.

Il fatto che però ha messo l'accento su questa annata è stato il grande colore e struttura polifenolica che i vini hanno dimostrato, unito ad un quadro aromatico inaspettato per un'annata tendenzialmente calda.

L'eccezionale anticipo di raccolta ha necessariamente condizionato il periodo di appassimento che, grazie ad uno speciale decreto prefettizio (passati oltre 110 giorni), si è potuto iniziare la pigiatura già alla data del 1° di Dicembre.

Tutto il periodo di appassimento, da settembre fino a Novembre, è trascorso con temperature piuttosto alte, buona ventilazione, bassissima umidità e soprattutto senza aver mai visto un giorno di nebbia. Le uve alla pigiatura si sono presentate sanissime, con un calo peso che raggiungeva il valore straordinario del 40%.

Dopo una fermentazione, che si è condotta con regolarità, si è notato un Amarone che io ritengo uguale solo alle mitiche annate del 1988 e 2000. Colore impenetrabile, unito ad una tonalità porpora ed un'alcolicità che si avvicina ai 16° ben fusa e per niente trasbordante.

Ora per averne conferma bisogna avere pazienza, saper aspettare e lasciare al legno ed al tempo di completare l'opera che la natura ha fino ad ora condotto con grande maestria e generosità.

Pedemonte 10 /01/2008

Enol. Daniele Accordini