



La vendemmia 2005

Il 2005 ha avuto un andamento climatico nella norma e nell'insieme più che soddisfacente. Ad un inverno, relativamente mite con precipitazioni contenute ha fatto seguito un inizio primavera con temperature fresche ma scarsi eventi piovosi. Alla fine della stagione primaverile e all'inizio dell'estate, nel mese di giugno, si è assistito ad un forte rialzo termico che ha portato le temperature ben al di sopra delle medie stagionali. Il mese di luglio è stato caratterizzato da una prima quindicina con temperature relativamente fresche, ma assenza di precipitazioni, per proseguire nella seconda metà con un gran caldo estivo.

Agosto, a dispetto delle previsioni, ha avuto un decorso con temperature inferiori alle medie, ma cielo sereno e assenza di precipitazioni insistenti. Il mese di settembre ha esordito con alcune giornate di pioggia ma poi il clima si è stabilizzato tornando quasi estivo fino alla fine del mese.

Le fasi fenologiche della vite, nel 2005, si sono susseguite regolarmente. Dopo un avvio lento dovuto all'ultimo colpo di coda dell'inverno, le piante, favorite da precipitazioni regolari e temperature nella media nella fase primaverile e a un'estate che non sarà certo ricordata come particolarmente calda, hanno portato regolarmente a buona maturazione le uve.

Per tutta l'estate i fenomeni d'instabilità sono stati piuttosto frequenti, tuttavia gli apporti idrici sono risultati molto variabili da zona a zona, mentre in alcune aree si rasentava la siccità, in altre violenti temporali apportavano quantità d'acqua superiori ai valori medi stagionali, riferiti al periodo.

A dispetto del 2004, quanto tutto settembre era stato assolutamente positivo per la vendemmia, nel 2005 i primi giorni del mese sono stati caratterizzati da precipitazioni più o meno intense che, per fortuna, hanno lasciato il posto a condizioni climatiche favorevoli, con forti escursioni termiche, utili per esaltare l'accumulo degli zuccheri e delle sostanze aromatiche nell'acino. Questo periodo di stabilità meteorologica ha consentito ai viticoltori di raccogliere agevolmente le uve. L'inizio di ottobre è stato caratterizzato da alcuni giorni di pioggia, ma per il nebbiolo, nelle zone del Barbaresco e del Roero la vendemmia si poteva ormai dire conclusa, mentre nel Barolo all'inizio delle precipitazioni oltre la metà del prodotto era al sicuro in cantina.

Nell'insieme le uve della vendemmia 2005, raccolte nelle Langhe e nel Roero, anche dopo le piogge, presentavano buone condizioni sanitarie, concentrazioni zuccherine elevate, acidità regolare e un quadro polifenolico ottimale. Questo risultato positivo è stato ottenuto solo grazie alle attente pratiche agronomiche di potatura verde e di diradamento dei grappoli adottate dai vignaioli durante il periodo estivo, a riprova che solo operando con cura e oculatezza in vigneto si possono raggiungere certi livelli di eccellenza.

Dai primi risultati di cantina si evidenzia come l'annata 2005 faccia ben sperare, i vini nuovi hanno una buona gradazione alcolica, colori marcati e intense sensazioni aromatiche.

Quantità:

Il 2005 è stato sicuramente meno produttivo rispetto al 2004, con una riduzione, sui valori medi, che possiamo stimare attorno al 10% - 15%.

Qualità:

L'annata 2005, per i vini di Langhe e Roero, in un'ipotetica scala di valori da 1 a 10, si colloca molto vicina all'apice e indicativamente possiamo assegnarli un 8.