



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

La vendemmia 2013

La buona notizia: Una saggia visione di lungo termine e fortuna. Che fa sempre bene. Infatti, la produzione è diminuita del 65%. Fortunatamente, avevamo deciso di comprare abbastanza uve così da incrementare la produzione del 50%. Questo perché, al fine di invecchiare il nostro Etna Rosso 2014 di ulteriori 6 mesi, come pianificato, dovevamo produrre abbastanza Etna Rosso nel 2013 per compensare la domanda del mercato per tale periodo. Alla fine, abbiamo declassato a vino da tavola esattamente lo stesso ammontare che volevamo produrre in più. Quindi, considerando i 400 hl persi, la produzione complessiva si è attestata sugli stessi livelli degli anni passati.

La cattiva notizia: Il 2013 è stata l'annata più difficile, fin ora, da raccogliere. E per certi versi, anche la più frustrante e la più sorprendente.

Raccolta: Per i bianchi abbiamo iniziato il 2 di ottobre, per i rossi il 6 di ottobre

Contrade/uve promettenti: Carricante, Catarratto, Inzolia, Grecanico

Le uve bianche non hanno bisogno di caldo per maturare (altrimenti i grandi Riesling della Germania non esisterebbero!). Infatti, apprezzano le temperature fredde e maturano così perfettamente. Inoltre, le varietà summenzionate hanno tutte grappoli ampi, così gli acini, pur ingrossando, non si sono mai rotti né hanno provocato muffe. In breve, la vendemmia delle uve bianche, sebbene diluita dalle abbondanti piogge, è stata molto bella.

Contrade/uve che han necessitato di maggiore attenzione: Nerello Mascalese

Una primavera mite con qualche buona pioggia ed una maturazione regolare del frutto, ci ha permesso di avviarci verso una vendemmia abbondante. L'estate, calda e secca, ma non torrida, è stata magnifica. Sfortunatamente, da metà agosto in poi la pioggia non ha più cessato di cadere, ed ha continuato fino a settembre, accompagnata anche da giornate fresche e fredde. Le vigne sono andate in una sorta di shock termico, l'invaiaura è durata oltre un mese e mezzo e, inevitabilmente, i grappoli hanno continuato a gonfiarsi.

Non erano per nulla vicine alla maturazione, tuttavia già la buccia cominciava a rompersi sotto la pressione del succo degli acini e la muffa incominciava a contaminare la vigna. Noi di Terre Nere però, avevamo cominciato a diradare durante la stagione di invaiatura, preoccupati già allora per le condizioni meteo. Ciononostante, il diradamento è dovuto continuare, cercando di limitare il contagio della muffa e di rimuovere i grappoli che erano troppo vicini gli uni agli altri. Quindi

C/da Calderara s.n. - 95036 Randazzo (CT)

P. Iva: 04170830873

e-mail: info@tenutaterrenere.com – Pec: legalmail@tenutaterrenere.it

tel. 095/924002 – fax 095/924051



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

abbiamo solo potuto aspettare e raccogliere il frutto non completamente maturo laddove non mostrava alcun segno di miglioramento nella maturazione. Finalmente, verso il 10 ottobre, il tempo è cambiato, la pioggia ha cessato e siamo stati benedetti da “un’estate Indiana” che ha permesso una maturazione gentile, portando la fine delle operazioni di vendemmia ai primi giorni di Novembre.

Analisi: La vendemmia è stata esasperante ed anche i contadini con molta esperienza alle spalle dicevano di non ricordarne una uguale. Se la pioggia fosse continuata per un’altra settimana, avremmo perso l’intero raccolto. Sebbene molti dei grappoli raccolti in tarda vendemmia fossero eccezionalmente belli, non ci saremmo mai aspettati la qualità che abbiamo trovato assaggiando i vini. I vini del 2013 sono davvero un dono, delizioso e sostanziale al tempo stesso. Particolari, specialmente nei bouquets.

Per esempi, l’Etna Rosso DOC *Calderara Sottana* è incredibilmente profumato, in maniera strana, muschiosa e molto attrattiva. Inoltre, i tannini sono sensibilmente morbidi in tutti i vini, rendendoli ricchi, generosi e senza quell’allappamento che a volta invade il palato. Anche il colore è leggermente variato, con l’Etna Rosso DOC *Calderara Sottana* e l’Etna Rosso DOC *Guardiola* considerevolmente più pallidi del solito.

Abbiamo trovato difficile paragonare il 2013 con altre precedenti annate: piuttosto, fa storia a sé. Un’eccezione tra i Cru è *Feudo di Mezzo*. Sempre il primo ad esser vendemmiato, è stato il solo a raggiungere una maturazione perfetta nei tempi consoni alla vendemmia, senza soffrire alcuna muffa. Conseguentemente, è il meno “strano” dell’annata, mantenendo quelle che sono le sue abituali caratteristiche: dolce, vellutato, aperto e floreale. L’Etna Rosso DOC *Guardiola*, rinomato invece per i suoi tannini duri e austeri, non ha nulla di tutto ciò quest’anno. Ha il suo proverbiale vigore, ma non l’austerità. Ci ricorda la contenuta soddisfazione di un gentiluomo che esce da un bravo barbiere con la barba appena fatta. Ha anche lo stesso “look”: un vino pulito, ben affilato, fragrante e tonificante.

Calderara Sottana non avrà i suoi soliti sentori scuri, mascholini. È come se quest’anno si fosse abbigliato delle sete e dei profumi di un navigato boudoir. *Santo Spirito*, probabilmente il cru più vicino alla propria natura, ha aggiunto un ulteriore elemento di sofisticazione, un tocco sensuale, voluttuoso, irresistibile.

Cercando nel vocabolario una parola che possa descrivere l’annata 2013 per i rossi, sceglieremmo di usare “barocca”.

I bianchi: il frutto aiuta a definire l’annata in maniera forse più semplice. A giudicare dalle dodici e più vasche di vinificazione presenti in questo momento nella cantina di Tenuta delle Terre Nere, la

C/da Calderara s.n. - 95036 Randazzo (CT)

P. Iva: 04170830873

e-mail: info@tenutaterrenere.com – Pec: legalmail@tenutaterrenere.it

tel. 095/924002 – fax 095/924051



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

caratteristica comune sembra essere una nota di deliziosa freschezza. Il nostro *Etna Bianco* non avrà quella sensazione cremosa del 2012: la naturale acidità del 2013 gli dona maggior slancio. Sarà aggraziato e preciso più che ricco. Esibirà maggiormente le proprie qualità minerali e forse una minore lunghezza. Pensiamo che invecchiare questo vino per un paio d'anni darà soddisfazioni a chi vorrà aspettare.

Le *Vigne Niche Cuvee 2013* è, per l'annata, incredibilmente ricco. Ha una struttura ed uno spettro aromatico incredibile, che lo rende probabilmente il miglior bianco mai prodotto da Tenuta delle Terre Nere ad oggi. Ma il futuro è pieno di sorprese...

C/da Calderara s.n. - 95036 Randazzo (CT)

P. Iva: 04170830873

e-mail: info@tenutaterrenere.com – Pec: legalmail@tenutaterrenere.it

tel. 095/924002 – fax 095/924051