



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

La vendemmia 2014

La buona notizia: Ricordando le vendemmie passate, mi è difficile vederne una altrettanto felice. Forse il 2011, un'annata decisamente classica. Ma i bianchi, anche se eccellenti e finissimi, non erano completi come sembrano essere quelli del 2014. Per di più, i rossi del 2014 sembrano godere di tannini al contempo più fitti e fini. Inoltre, mentre nel 2011 abbiamo prodotto meno di 30 ettolitri ad ettaro, nel 2014 abbiamo una sana media di 36.

La cattiva notizia: nessuna

Raccolta: uve bianche 29 settembre – uve nere 9 ottobre

Contrade/uve promettenti: Per i bianchi, è la migliore annata che abbiamo mai avuto.

Contrade/uve che han necessitato di maggiore attenzione: nessuna

Analisi: Un inverno mite seguito da una primavera caratterizzata da piogge abbondanti e piccoli fenomeni di colatura: così è iniziato il 2014. Temperature miti in tarda primavera con forte pressione di oidio che ha richiesto particolari attenzioni. L'estate è stata moderatamente calda con alcune desiderabili piogge, che hanno fatto sì che le viti non soffrissero di siccità. Il fogliame, infatti, ha continuato a vegetare fino a vendemmia finita. Con agosto è arrivata l'invaiaura, che però ci ha sorpresi per la sua durata inusitata: come se l'uva non volesse prendere colore del tutto. Naturalmente, per quanto riguarda il Nerello, questo si è ripercosso anche sui tannini, che non perdevano la loro asprezza fino ad ottobre inoltrato.

Il Carricante ha seguito un percorso simile. In questo caso, però, erano gli zuccheri che stentavano ad aumentare. Sia il Nerello che il Carricante e le altre uve complementari erano, comunque, straordinariamente sane. Il carico per pianta perfettamente equilibrato, tanto da non richiedere diradamenti se non in piccolissimi appezzamenti particolarmente produttivi.

Nel mese di settembre le giornate sono state fresche e le notti molto fredde. Le varietà a bacca bianca hanno continuato lentamente a maturare. Il Nerello ha sofferto di più dell'assenza di calore.

Il 29 di settembre abbiamo cominciato a vendemmiare gli appezzamenti più precoci di Carricante, quelli del versante sud dell'Etna. Dopo attenti monitoraggi, abbiamo continuato con il Carricante dei nostri vigneti, finendo a metà di ottobre con le migliori uve mai assaggiate: sapidità e persistenza veramente eccezionali. I mosti erano meravigliosi sia nel colore che nel sapore e,

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

analiticamente, di straordinario equilibrio. Particolarmente felici erano i risultati di Calderara Sottana e di Santo Spirito, serbati rigorosamente separati. Anche se è presto per dirlo - i vini non avendo ancora finito, ed in alcuni casi neanche cominciato, la fermentazione malolattica – sono convinto che questa sia, per i bianchi, la migliore annata che abbiamo mai avuto. E sarà anche la prima annata in cui, finalmente, imbottigheremo i nostri primi crus di Etna Bianco: il coronamento di un progetto e di un sogno.

Nel frattempo gli zuccheri dei Nerelli aumentavano, ma le bucce stentavano a maturare. Il mese di ottobre, però, eccezionalmente generoso, ci ha regalato una grandissima vendemmia. Abbiamo iniziato il 9 di ottobre con Feudo di Mezzo, continuando, con poche interruzioni, fino al 27. La stagione, calda e asciutta ci ha concesso il lusso di una vendemmia lunga e tranquilla, seguendo la maturazione lenta e completa di ogni vigneto.

Ricordando le vendemmie passate, mi è difficile vederne una altrettanto felice. Forse il 2011, un'annata decisamente classica. Ma i bianchi, anche se eccellenti e finissimi, non erano completi come sembrano essere quelli del 2014. Per di più, i rossi del 2014 sembrano godere di tannini al contempo più fitti e fini. Inoltre, mentre nel 2011 abbiamo prodotto meno di 30 ettolitri ad ettaro, nel 2014 abbiamo una sana media di 36.

Alla fine, forse è troppo presto per pronunciarsi in giudizi comparati. Senza dubbio, però, l'annata 2014 sarà memorabile: se non la migliore in assoluto, sicuramente una delle più grandi da quando vinifichiamo qui.

Altrettanto importante, non soltanto ci è stato concesso di attendere la maturazione perfetta di tutte le vigne, ma siamo anche riusciti a vendemmiare il quantitativo che ci eravamo prefissi, questo 50% in più che ci consente di aumentare la produzione di Etna Rosso per coprire quei sei mesi in più necessari per poi poter finalmente completare il nostro piano triennale e portare l'affinamento dell'Etna Rosso 2015, e tutte le seguenti annate, da 12 a 18 mesi, come per i nostri crus. Questo passo che mi apparve necessario due vendemmie fa, quando mi resi conto che il miglioramento qualitativo delle nostre uve per l'Etna Rosso richiedeva un'ulteriore sforzo per completarne il percorso qualitativo, ora è realtà.

Questo significa che nelle nostre offerte di gennaio prossimo vi vedrete offrire circa il 50% in più di Etna Rosso di quanto solitamente offriamo. Però significa anche che questo quantitativo dovrà durare sei mesi in più del solito, ovvero fino all'uscita dell'Etna Rosso 2015, che sarà non più a settembre del 2016 bensì a primavera del 2017 assieme ai crus della stessa annata.

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

Un ultima annuncio per chiudere il cerchio e finire in bellezza. Diverse annate di esperienza nella vinificazione del nostro amatissimo Etna Rosato ci hanno convinti che le uve di Santo Spirito siano particolarmente vocate per questo vino. Dunque, dal 2015 in poi il nostro Rosato verrà prodotto unicamente da uve di questo cru, senza dubbio diventando ancora più raffinato, e fregiandosi di questo in etichetta.

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