

La Vendemmia 2015

La buona notizia: Una delle nostre migliori annate.

La cattiva notizia: Piogge ed alta umidità hanno danneggiato una parte della produzione nelle Contrade di Guardiola e Santo Spirito.

Inizio raccolta: uve bianche 24 settembre – uve nere 5 ottobre.

Analisi: annata caratterizzata da un inverno molto rigido, con temperature che sono andate spesso al di sotto dello zero nei mesi di gennaio e febbraio. Le precipitazioni sono state al di sopra della media, con almeno 3 eventi a carattere nevoso tra gennaio e i primi giorni di aprile (ultima nevicata a ridosso di Pasqua!!). Il risveglio vegetativo è stato ritardato di almeno due settimane rispetto alla norma, a causa del clima e delle piogge che hanno tenuto bassa la temperatura dei suoli fino a metà aprile. Il germogliamento è avvenuto in tutti i vigneti a partire dalla prima settimana di maggio; la crescita repentina delle temperature ha portato ad una crescita vegetativa notevole.

Tra la fine di maggio e l'inizio di giugno le temperature si sono mantenute piuttosto basse con minime spesso sotto i 10°C e massime quasi mai sopra i 25°C. Successivamente l'arrivo di una perturbazione dal nord Africa ha comportato una fase di tempo instabile con temporali anche a carattere grandinifero. Giorno 8 giugno una violenta grandinata si è abbattuta sulle contrade di Santo Spirito e Guardiola, con conseguenti danni su foglie e grappoli. Il giorno dopo, un altro temporale accompagnato da grandine ha colpito prima la contrada Calderara, comportando lievi danni sulle piante, e poi le contrade in prossimità di Solicchiata comportando danni abbastanza gravi sulle foglie e sui grappoli con conseguente perdita di produzione.

Con l'inizio di luglio le temperature hanno cominciato a salire a causa di ondate di caldo africano che a più riprese hanno investito tutta Italia, con massime che hanno superato i 35°C. Dopo il 20 luglio una perturbazione ha portato alcune piogge, che sono state benefiche soprattutto per idratare le piante più giovani. Nei giorni successivi la temperatura si è alzata fino a portare le massime a valori nuovamente estivi.

Alla fine della prima settimana di settembre una perturbazione africana ha portato rovesci considerevoli e temporali ma senza danni alle piante. Successivamente si è assistito ad un rialzo termico con temperature massime intorno a 35°C, cosa abbastanza anomala

per la stagione. Nelle uve bianche delle zone precoci questo fatto ha comportato un livello zuccherino nella media e un acidità fissa al di sotto della media, con un anticipo dell'epoca di raccolta di 5-8 giorni rispetto al 2014.

Tra la fine del mese di settembre e la prima settimana di ottobre una perturbazione ha portato alcune piogge a tratti di forte intensità ed una condizione di alta umidità, che hanno determinato un rallentamento della maturazione nelle uve bianche in zone più tardive specie quelle delle vigne vecchie (Milo alta, S.M. Licodia, Biancavilla alta, Randazzo). A fronte di un microclima di questo tipo le vigne poste in zone più sfavorevoli hanno iniziato a manifestare problemi di botrite, specie nelle zone più colpite dalla tignoletta. I vigneti aziendali non hanno subito fin qui grossi danni grazie al meticoloso lavoro di gestione a verde fatto nel corso del mese di settembre, con opportune sfogliature e diradamenti mirati.

Verso la metà di Ottobre, un forte vento di Scirocco ha soffiato sul mar Ionio, innalzando le temperature e l'umidità, che hanno favorito "attacchi lampo" di botrite. Le uve aziendali ancora da raccogliere, ovvero quasi tutte le uve migliori delle vigne vecchie destinate alla produzione dei Crus, sono state accuratamente selezionate in vigna ed in cantina. Avendo sofferto una perdita di circa il 30% in questi ultimi giorni di produzione, la qualità delle uve selezionate è stata di qualità eccelsa. Perfetta maturazione ed acidità che daranno, oltre la loro ovvia potenza gustativa, una grande finezza aromatica e ineffabile eleganza.

In conclusione, ci attendiamo che il nostro Etna Bianco sia molto gustoso, con una leggera tendenza all'opulenza. L'Etna Bianco Santo Spirito, che ha sofferto della grandinata dell'8 Giugno, sarà prodotto in quantità decisamente inferiori rispetto l'anno passato, ma la qualità sarà davvero elevata. In botte, è già generoso nel suo bouquet sebbene ancora un pò chiuso al palato. L'Etna Bianco Calderara Sottana è sui livelli dell'annata precedente, rivaleggiando con esso in termini di struttura e intensità minerale. Davvero un ottimo vino.

L'annata 2015, ad ogni modo, sarà ricordata per i suoi splendidi rossi, tutti in grado già di esprimere una grande magnificenza. Tutti i Crus, ed in particolare il nostro Calderara Sottana, mostrano tutte le caratteristiche di una grande annata.

Il nostro Etna Rosso 2015 sarà un vino da signori: pieno di vigore e di grazia, elegantissimo ed irresistibile.