



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

Vendemmia 2016

Annata caratterizzata da un inverno mite, con temperature che non sono andate quasi mai sotto allo zero nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio. Le precipitazioni sono state mediamente scarse, con un solo evento a carattere nevoso a metà gennaio e solo poche gelate nelle mattine più rigide tra gennaio e febbraio. Da segnalare nei primi giorni di marzo una grandinata di vaste proporzioni che ha visto accumularsi oltre 30 cm di ghiaccio. Questa grandinata non ha avuto effetti diretti sulla vegetazione, in quanto le piante erano ancora in fase di riposo, tuttavia la violenza delle raffiche, incrementata dai forti venti, ha comportato danni alle gemme principali dei capi a frutto che si è tradotto in una riduzione del potenziale produttivo delle viti colpite.

Il risveglio vegetativo è stato anticipato di circa due settimane rispetto alla media degli altri anni, proprio in virtù delle alte temperature e basse precipitazioni invernali. Il germogliamento è avvenuto in tutti i vigneti nei giorni a cavallo tra la fine di marzo e l'inizio di aprile; un'ondata di caldo anomala nei primi dieci giorni di aprile ha comportato una crescita notevole dei germogli che in meno di una settimana hanno superato mediamente i 10 cm di lunghezza.

Nel mese di maggio si è assistito al ritorno di condizioni climatiche quasi invernali, con abbassamenti termici e abbondanti precipitazioni, rispetto alla media del periodo, che hanno consentito un parziale recupero del deficit idrico accumulato durante l'inverno. Nel corso della fine del mese di maggio le temperature si sono rialzate, riportando ad una situazione termica nella media del periodo, che ha consentito un recupero delle fasi fenologiche fino ad un allineamento rispetto al 2015. All'inizio del mese di giugno tuttavia, l'arrivo di una perturbazione dal mar Tirreno, ha portato diverse precipitazioni anche a carattere temporalesco, che hanno causato un nuovo abbassamento termico e condizioni di umidità elevata. In questa fase è stata fondamentale un'attenta strategia di difesa per scongiurare pericolosi attacchi di peronospora, in una fase così delicata come quella tra la fioritura e l'allegagione. L'instabilità meteo è durata fino alla metà del mese, infatti, a partire dal 15-20 giugno si è assistito ad un graduale aumento delle temperature diurne con massime intorno a 28-30°C; tuttavia, le minime si sono mantenute piuttosto basse con escursioni termiche intorno a 15-20°C.

Nel mese di luglio, come di consueto, si è assistito a una situazione meteo stabile con giornate calde e soleggiate, scarsa presenza di nuvolosità e umidità relativa piuttosto bassa. A differenza di altri anni non si sono avuti picchi di caldo torrido, infatti, le temperature massime non hanno mai superato i 35°C mentre le minime durante la notte spesso sono scese sotto i 20°C.

Il mese di agosto è iniziato sulla falsa riga del mese precedente, con un rialzo termico dopo la perturbazione, che però non ha portato a picchi di caldo eccessivi. Questa situazione è rimasta stabile fino alla fine del mese, seppur con un sensibile abbassamento delle temperature massime e minime con il passare delle settimane. Alla fine del mese una perturbazione ha portato ad alcuni giorni di tempo instabile con svariate precipitazioni che hanno migliorato la situazione di stress



TENUTA DELLE TERRE NERE

idrico dei vigneti, che non ricevevano acqua da quasi un mese. In seguito a questa fase di tempo instabile le temperature si sono abbassate, con le massime che si sono attestate sotto i 30°C e le minime sotto i 18-20°C.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni e situazioni di elevata umidità relativa. Questo fatto ha portato ad un rallentamento della fase di invaiatura, che si è protratta in alcuni casi oltre la metà del mese. La situazione microclimatica a livello dei grappoli ha imposto dei lavori supplementari in vigna, in particolare sfogliature anche severe in alcuni vigneti e diradamenti mirati, funzionali ad una efficace prevenzione di infezioni di muffa grigia (*Botritis cinerea*) e/o marciume acido. Fortunatamente il controllo delle popolazioni di tignoletta (*Lobesia botrana*), grazie ad un'efficiente gestione dei trattamenti biologici antiparassitari, ha consentito di mantenere il grappolo integro e maggiormente protetto dagli attacchi delle muffe.

La fine del mese di settembre è stata caratterizzata da un abbassamento termico notevole, con minime notturne sotto i 10°C e massime mai oltre i 22-24°C, con venti umidi di Scirocco che sicuramente non hanno contribuito a migliorare la situazione. Nonostante tutto le prime uve bianche arrivate in cantina erano perfettamente sane con ottima acidità seppur con un potenziale alcolico leggermente inferiore alla media degli altri anni.

L'inizio di ottobre è stato caratterizzato da una situazione meteo instabile, con piogge ed alta umidità portati da venti di Scirocco, che hanno concorso anche ad aumentare le temperature diurne con massime che hanno sfiorato i 30°C. Questo contesto ha comportato una serie di problemi in fase di maturazione del frutto. In questi casi l'uva è stata raccolta effettuando una rigorosa selezione in vigna: non abbiamo riscontrato problemi particolari, anche se la maturazione in questa fase ha subito un rallentamento generalizzato.

Dopo la prima decade di ottobre la situazione è migliorata, con l'imposizione del Maestrale che ha ridotto l'umidità, abbassato le temperature e portato a condizioni meteo stabili fino alla fine del mese. La maturazione delle uve a questo punto ha ripreso il corso, portando le uve ad avere le caratteristiche idonee a garantire gli obiettivi qualitativi che ci eravamo posti.

In generale, l'annata 2016 ha dato vini di alto livello qualitativo con acidità fissa sensibilmente superiore alla media degli altri anni e grado alcolico, di contro, leggermente più basso. I vini alla fine della fermentazione alcolica si presentano fragranti con profumi intensi e freschi, sia i bianchi sia i rossi; i bianchi in bocca si presentano molto sapidi e piacevoli mentre i rossi presentano un colore intenso e un impatto in bocca di grande piacevolezza, con tannini fini ed eleganti.

Si può sicuramente affermare che il 2016 è un'annata di vini deliziosi sull'Etna, caratterizzata dai vantaggi delle annate fresche quando le uve sono, comunque, perfettamente mature e sane.