



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

VENDEMMIA 2021

Annata iniziata con un inverno mite e molto secco, con nevicate a quote vitate solo una volta e poco. La pioggia nei primi tre mesi dell'anno è stata di 100 mm contro una media di 250 mm.

Aprile è seguito da un clima particolarmente freddo, che ha portato un germogliamento tardivo e disomogeneo e danni dovuti a gelate tardive.

Maggio e giugno sono stati invece caratterizzati da venti di scirocco (meridionali) insolitamente caldi che hanno visto la vegetazione recuperare la perdita di crescita di aprile.

A **luglio** la mancanza di accumuli di pioggia durante i mesi invernali, unita a una siccità iniziata a metà maggio, ha iniziato a stressare gravemente le giovani piantagioni. Nonostante l'irrigazione, ove possibile, abbiamo perso diverse centinaia di viti. La siccità è continuata per tutto luglio e **agosto**. L'impostazione è stata anticipata di una settimana con una colatura significativa e un aborto floreale.

Alla fine di agosto le giovani piantagioni in terreni particolarmente sassosi stavano perdendo precocemente le foglie. Per mantenerli in vita abbiamo eliminato tutti i cluster. La prolungata siccità ha rallentato l'attività vegetativa, le giovani viti si sono concentrate sulla sopravvivenza.

Le viti più vecchie se la sono cavata molto meglio, hanno semplicemente reagito producendo acini molto piccoli e non hanno mostrato alcun tipo di stress vegetativo. L'invasatura è iniziata presto, molto lentamente, ed è terminata tardi.

In un **settembre** ancora più caldo della media finalmente i vigneti hanno trovato sollievo dai rovesci di metà mese. L'attività vegetativa si è accelerata e con essa un'accelerazione della maturazione, che è rimasta disomogenea. Le prime uve Carricante sono state raccolte con circa una settimana di anticipo, l'ultima con una settimana di ritardo rispetto alla media.

Ottobre è stato freddo e umido, la temperatura è scesa bruscamente seguita da piogge molto intense. Le uve Nerello hanno rallentato e gradualmente si sono allineate ai tempi medi di maturazione.

Detto tutto ciò, ci si sarebbe aspettati zuccheri molto alti, acidità bassa e tannini formidabili, come è stato per altre annate calde, come 2008, 2012, 2014. Questo, però, è stato vero solo in parte. Le acidità nel complesso sono risultate appena sotto la media; gradazioni alcoliche decisamente e piacevolmente sotto la media.

Nonostante una gestione volutamente delicata della macerazione-fermentazione per limitare il più possibile l'estrazione, la proporzione tra bucce e mosto è stata straordinariamente alta.

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

P. Iva: 04170830873

e-mail Pec: legalmail@tenutaterrenere.it

tel. 095/924002 – fax 095/924051



TENUTA
DELLE
TERRE NERE

Degustando i primi vini rossi che hanno completato il malo, si percepisce l'impatto tannico dell'annata.

La produzione è crollata: la più bassa delle ultime 20 annate. Gelate di aprile, coulure, aborti floreali, seguiti da quattro mesi di siccità che hanno prodotto acini molto piccoli con buccia dura e poco succo, ci hanno lasciato con una perdita produttiva di circa il 30%, solo in parte compensata da diversi ettari di nuove vigne di Nerello in arrivo in produzione.

Sul lato positivo, la prolungata siccità ha prodotto tutte le uve nelle condizioni sanitarie più sane che abbia mai visto. La vendemmia è stata lunga e ponderata, durata oltre un mese, e ha permesso una lenta ma sicura maturazione. Le disomogeneità precoci di maturazione si sono dissipate, e con essa il mio timore di trovare vini in alcuni casi vegetali.

I nostri bianchi si stanno già mettendo bene: ci aspettiamo vini fini, eleganti e sostanziosi.

Sorprendentemente, data l'estate molto calda e prolungata, i rossi hanno una grande freschezza e molto promettenti, profondi, maturi – ma non troppo maturi! – bouquet. Grande variazione da Cru a Cru in bocca, con una presenza tannica generalizzata, mai rustica, ma decisamente avvincente. Vini di natura nervosa più che muscolosa, che credo apprezzeranno un certo invecchiamento e riveleranno sempre più le loro virtù con il passare del tempo.