



LE ANNATE

Ogni annata è un mondo a sé stante: dopo alcuni decenni di vendemmie sulle spalle possiamo dire di non averne ancora trovate due simili tra di loro.

In più, il clima è cambiato molto in questi ultimi anni. A partire dal 1997, almeno nella nostra zona, è diventato più caldo, d'estate ma anche d'inverno, rendendo il germogliamento della vite sempre più precoce e la maturazione dell'uva più completa, anche nelle annate un po' piovose: per questo il livello medio delle annate a La Tosa è andato migliorando nel tempo, senza trascurare anche l'effetto dovuto anche alla maggiore età acquisita nel tempo dai vigneti.

Poi, dal 2006, abbiamo visto il clima tropicalizzarsi un po', con le piogge ad accorparsi in periodi di alcuni giorni di precipitazioni quasi continue e il caldo a caratterizzare intensamente periodi di alcune settimane, anche in mesi tradizionalmente più temperati come il mese di settembre. Infine, a partire più o meno dal 2007, un fattore nuovo ha preso a divenire più intenso e rilevante nella maturazione dell'uva: la luce, specie nella sua frazione ultravioletta, che a volte ha determinato scottature e quindi danni agli acini, ma a volte ha influito positivamente, a favore di una maturità dell'uva più completa.

Un'ultima osservazione: La descrizione e la valutazione delle annate che segue non va presa in modo univoco per tutti gli otto vitigni che noi coltiviamo: il clima della stessa annata che ha effetti negativi su alcune varietà d'uva, può, nel medesimo terroir, avere invece effetti positivi su altre: spesso questa distinzione avviene classicamente tra uve bianche e uve rosse, ma può anche avvenire tra vitigni con bacche dello stesso colore.

1985 ***** – Grande annata. Dopo un inverno freddissimo, con temperatura minima di -19°C, l'estate molto calda ha portato l'uva a maturare tantissimo. Potenza e volume nei vini, anche nel nostro primo vino, mille bottiglie di un Gutturnio selezionato e diradato da una fortissima grandinata che nel mese di giugno aveva eliminato la maggior parte dell'uva.

1986 *** – Annata abbastanza buona, con un andamento climatico discretamente equilibrato e una certa piovosità estiva.

1987 ** – Annata discreta, caratterizzata da clima piuttosto fresco e da piovosità sviluppata nelle ultime settimane prima della vendemmia. Vini piuttosto profumati ma anche piuttosto magri.

1988 **** – Annata molto buona, caratterizzata da primavera ed estate dal decorso climatico equilibrato, con un'impennata di pioggia subito dopo la metà di ottobre. Vini dalla buona volumetria, particolarmente eleganti.



LE ANNATE - 1989/1994

- 1989 * – Annata via via sempre più piovosa, con un picco di precipitazione tra il 2 e il 3 settembre. Qualche screziatura nella sanità dell'uva e scarsa struttura nei vini.
- 1990 ***** – Annata grande, nella quale la temperatura piuttosto alta e la scarsa piovosità hanno portato l'uva a maturare abbastanza presto e tanto, anche se l'insieme climatico non ha avuto particolari squilibri né stress idrici. Vini concentrati e strutturati, ma anche eleganti e non esagerati, dagli aromi maturi ma anche vivi.
- 1991***+ – Annata calda e mediterranea, a un certo punto anche siccitosa, il che ha fatto sì che la produzione d'uva fosse particolarmente bassa, i profumi austeri e profondi e i tannini molto sviluppati e piuttosto asciutti. Ha dato vini potenti, meno fini, equilibrati e completi di quelli del 1990, però. Per quanto riguarda le uve bianche, ha determinato due estremi: uno negativo per il Sauvignon, uno eccezionale per la Malvasia: per quest'ultima, un'annata quasi perfetta, con maturità e freschezza che andavano a braccetto.
- 1992* – Annata piovosa dalla primavera sino al momento della vendemmia, con andamento aggravato dalla produzione d'uva abbondante. Le uve rosse non sono arrivate a maturare in modo completo, mentre migliore è stata la performance delle uve bianche, che si sono dotate di profumi freschi e fragranti e di struttura più che accettabile.
- 1993 *** – Annata piuttosto buona, ha visto periodi caldi e asciutti alternarsi a periodi freschi e piovosi lungo tutta la primavera e l'estate. I risultati migliori li abbiamo avuti con le uve rosse e con il Sauvignon, mentre la Malvasia risultava un po' inferiore rispetto a quella dell'annata precedente.
- 1994 ** – Annata buona sino a fine agosto per il clima caldo e asciutto, rovinata, in settembre, da numerose piogge accompagnate da temperature alte, che hanno causato massicci attacchi di marciume all'uva. I problemi maggiori li abbiamo avuti nelle posizioni meno soleggiate, dove, durante la vendemmia, abbiamo selezionato tantissimo l'uva. Vini di non disprezzabile struttura ed equilibrio, ma in genere di poca longevità.



LE ANNATE - 1995/1998

- 1995 ***+ – Annata buona, specie considerata e assaggiata a posteriori. Nordica come non mai, con una certa piovosità, agosto e settembre freddi e un prezioso periodo con notevoli escursioni termiche tra settembre e ottobre, ha dato vini dagli aromi freschi e minerali, con bocca dotata di buona pienezza e soprattutto grande agilità; vini che dopo qualche anno, con l'ammorbidirsi di alcuni spigoli gustativi, si sono rivelati più completi e notevoli per longevità e complessità.
- 1996 **** – Annata dall'estate fresca, ma più equilibrata di quella del 1995, alternandosi periodi di pioggia con periodi di tempo sereno e permanendo a lungo buone escursioni termiche tra giorno e notte. Risultato: vini di buona volumetria ed eleganza, più pronti e dotati di equilibrio di quelli dell'annata precedente e comunque complessi e longevi.
- 1997 **** – Annata che si può riassumere in una sola parola: potenza. Un inverno piuttosto mite, un germogliamento precoce, una primavera piuttosto piovosa, una grandinata che a metà giugno aveva diradato del trentacinque per cento l'uva senza comprometterne la maturazione, agosto e settembre asciutti e molto caldi hanno portato l'uva ad acquisire grande struttura e, nel caso delle uve rosse, ricchezza di polifenoli. Sia la Malvasia che i vini rossi, i quali hanno avuto bisogno di un po' di tempo per smussare gli spigoli tannici, hanno dimostrato anche notevole longevità.
- 1998 *** – Annata ricca di sole come la precedente, ma dall'andamento climatico più disarmonico: primavera ed estate abbastanza piovosi, seconda metà di luglio e agosto enormemente caldi, settembre piuttosto fresco. Alla vendemmia gli acini erano piccoli e concentrati, dotati di carattere ma anche di spigoli. Così sono risultati in generale anche i vini, specie i rossi, che hanno resa necessaria una mano leggera in vinificazione perché i loro tannini non risultassero irrimediabilmente scontroso. In generale, vini di ottima struttura, ma meno completi di quelli del 1997.



LE ANNATE - 1999/2002

- 1999 **+ – Annata abbastanza buona come il 1998, ma dai risultati molto diversi. È stata caratterizzata da due facce opposte tra loro, due mesi tra metà giugno e metà agosto siccitosissimi e il successivo mese e mezzo, che ha portato alla vendemmia, fresco e piovoso perciò ha dato uva dagli acini molto piccoli quindi ricchi di aromi, meno ricchi del previsto di struttura, vista la diluizione data dalle pur provvidenziali piogge delle settimane prevendemmiali. I vini sono risultati fini ed equilibrati, ma dotati di non grande personalità.
- 2000 ****+ – Annata grande o quasi, più ridondante del 1990, più ricca del 1996, meno violenta del 1997. Una buona piovosità tra maggio e fine luglio aveva dato alle viti vigore e tono, e i mesi di agosto e settembre, dal tempo sereno e dal clima asciutto, hanno chiuso il cerchio, donando vini opulenti e muscolosi, eppure pronti e dotati di armonia e morbidezza, forse a volte un po' eccessivi nella loro pienezza e maturità, però dotati sempre di eleganza. Longevità medio-buona.
- 2001 ***** – Annata che all'inizio sembrava solo buona ma che presto si è rivelata grande. Un'estate all'inizio molto calda, dotata prima di una certa piovosità e successivamente, per tutto agosto, di clima asciutto, a partire dal 30 di quel mese e per tutto settembre ha cambiato volto, diventando fredda e di nuovo abbastanza piovosa. La superficie fogliare era particolarmente estesa, e ha dotato l'uva di grande ricchezza aromatica, gli acini erano piuttosto piccoli dunque concentrati, mentre il clima freddo delle settimane subito precedenti la vendemmia ha preservato i profumi, la sapidità e l'acidità. Risultato: vini di buona struttura, ricchi di freschezza, mineralità, agilità, complessità e molto longevi.
- 2002 * – Annata caratterizzata da piovosità diffusa lungo tutta l'estate, che ha fatto sì che le viti vegetassero a lungo e non riuscissero a concentrare molte sostanze nei grappoli: dunque, alla vendemmia la maturità dell'uva era piuttosto limitata, e i vini poi scaturiti, specie i rossi, sono risultati dotati di aromi fragranti ma un po' verdi e, in bocca, piuttosto sottili. Un po' più soddisfacenti i bianchi.



LE ANNATE - 2003/2006

- 2003 *+ – Annata davvero opposta a quella precedente, e forse l'annata più estrema che noi, come tutti i viticoltori del Nord Italia, abbiamo mai vissuto. A partire da maggio, quattro mesi caldissimi, non solo di giorno ma anche, fatto unico ed eccezionale, anche di notte, hanno portato l'uva a maturare prestissimo, tra metà agosto e i primi giorni di settembre, a possedere pienezza ma anche ad essere davvero povera di freschezza e acidità. I vini: bianchi poco profumati e longevi, rossi poco agili e dai tannini un po' asciutti.
- 2004 ***** – Annata che ha rappresentato per noi viticoltori il massimo della facilità, e per il vino il massimo dell'armonia, dell'eleganza, della fragranza aromatica. Dopo una notevole quantità di pioggia caduta nella prima metà di maggio, i successivi mesi sono stati asciutti, ma con temperature molto contenute, per cui le viti non hanno mai sofferto la carenza idrica e hanno portato l'uva a maturare lentamente e in modo armonico. I vini, di struttura più che soddisfacente, molto eleganti ed equilibrati, saranno sicuramente longevi.
- 2005 *** – Annata tendenzialmente fresca, non armonica come il 2004: la prima metà dell'estate, calda, è stata seguita da due mesi temperati e, verso la fine, molto piovosi, sino alla vendemmia, durante la quale abbiamo affrontato con buon successo il difficile stato sanitario della Barbera e della Bonarda. I vini bianchi sono risultati freschi e minerali, i vini rossi fragranti e di media struttura.
- 2006 **** – Annata molto buona e di stampo piuttosto mediterraneo. Un inverno nevoso prima e abbondanti piogge poi, a metà di agosto, hanno consentito alle viti di entrare in sofferenza solo per pochi giorni, nonostante il caldo intenso e il clima asciutto dei primi due mesi estivi. Più di un mese di tempo sereno e abbondanti piogge cadute nella seconda metà di settembre hanno portato poi alla conclusione della vendemmia. I vini da essa nati: volumetrici, ricchi, profondi, completi nella loro serena maturità.



LE ANNATE - 2007/2010

- 2007 ****+ – Annata particolare per il tipo di maturazione che l'uva ha avuto, grandissima e determinata più dalla radiazione luminosa, particolarmente dotata del campo ultravioletto, e dalla grande ventosità che ha mantenuto il clima molto asciutto, che dal calore, che è stato comunque abbastanza sostenuto. Il risultato sono stati vini rossi opulenti, esagerati, ma, soprattutto per quanto riguarda i nostri due Guttorni, ricchi di acidità e mineralità che hanno controbilanciato la straripante pienezza. Campione tra di essi il Vignamorello, forse di esso l'annata migliore mai prodotta. Per quanto riguarda i bianchi, agilità e sapidità hanno fatto più che capolino in mezzo ad una buona struttura.
- 2008 **** – Annata più che buona, che ha visto una primavera molto piovosa, che nel mese di giugno ha messo a dura prova lo stato sanitario delle viti, essere seguita da tre mesi dal clima asciutto, il che ha fatto sì che l'uva si concentrasse e risultasse dotata sia di pienezza che di buona eleganza: ciò è avvenuto soprattutto per il Cabernet Sauvignon e per parte della Barbera e della Bonarda, mentre le uve bianche affiancavano alla buona maturità un'altrettanto buona sapidità.
- 2009 ***+ – Annata buona, nella quale dopo un inverno nevoso e i primi due mesi di primavera piovosi, un periodo di più di un mese e mezzo di continui sbalzi termici tra maggio e luglio e due mesi successivi caldi e asciutti hanno portato l'uva a maturare in modo completo, anche se differenziato da una microzona all'altra. I vini sono così risultati: i bianchi dotati di fragranza aromatica e di una certa agilità, i rossi di buona struttura ravvivata da acidità e freschezza, con una punta d'eccellenza nel Vignamorello.
- 2010 *** – Annata difficile nel periodo vendemmiale, poiché, dopo la prima metà dell'estate asciutta e dotata di buone escursioni termiche tra giorno e notte, il mese di agosto ricco di precipitazioni, proseguite in tono minore anche in settembre, ha creato problemi sanitari all'uva. La vendemmia si è svolta all'insegna della selezione dei grappoli, e i vini ottenuti si sono segnalati per la ricchezza aromatica e per la buona struttura, nel caso dei rossi non sostenuta da prontezza ed armonia: l'equilibrio più completo verrà col tempo.

LE ANNATE - 2007/2010

2011 **** – Annata notevole, che ha visto la vite germogliare precocemente ed impetuosamente come non mai, a causa del clima straordinariamente caldo di inizio aprile, per poi accrescersi più lentamente per un forte abbassamento della temperatura, che a partire dal 10 dello stesso mese si è protratto sino al 13 agosto. Dopo quel giorno la temperatura si è impennata verso l'alto e tale è rimasta per tutto il mese e, appena poco più bassa, anche durante settembre. I vini hanno, così, acquisito appeal mediterraneo e, specie nel caso dei rossi, aromi maturi e notevole pur non stucchevole opulenza.

A breve scoprirete anche l'annata 2012...

