

2020

LA VENDEMMIA A BROLIO



REPORT DELLA STAGIONE 2020
MASSIMILIANO BIAGI
DIRETTORE TECNICO-AGRONOMO


RICASOLI
1 1 4 1

ANDAMENTO CLIMATICO ANNATA 2020

Pochi giorni dopo la fine della vendemmia 2019, a metà ottobre, l'autunno si è presentato molto piovoso e abbastanza freddo. L'inverno è stato mite e poco piovoso. Il freddo in effetti è arrivato tardi, quasi ad inizio primavera, con temperature al di sotto dello zero termico proprio nell'ultima decade di marzo, causando in alcune zone la perdita delle prime gemme in schiusura e la relativa perdita di punti vegetativi. La primavera quindi è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Puntuale con il solstizio è entrata l'estate, iniziando già dalla seconda decade di giugno a registrare temperature massime sempre sopra i 30°C. Ma ciò che ha caratterizzato l'estate 2020 è stata la quasi totale assenza di precipitazioni, con una sommatoria di circa 30mm. In questo periodo non sono state notate particolari difficoltà vegetative delle piante, grazie ad una accurata gestione dei vigneti e dei terreni.

Le piogge di fine agosto (circa 50 mm in due giorni) hanno addolcito la calura estiva, anche se le temperature di settembre si sono sempre mantenute alte e sopra la media stagionale. Lo sbalzo termico tra giorno e notte è stato abbastanza evidente, favorendo la maturità fenolica delle uve.

Il mese di ottobre, infine, si è presentato con tutti i suoi tipici connotati: temperature in ribasso nella notte, piogge alternate a giornate di sole, che hanno comunque permesso la fine della vendemmia con ottima qualità delle uve.

Le prime uve raccolte sono state quelle dedicate al rosato: il merlot è stato vendemmiato a fine agosto. Di seguito, nella prima decade di settembre, esattamente il 7, è stato raccolto lo chardonnay. Le uve si presentavano sane e perfettamente mature.

Subito dopo è iniziata la raccolta del merlot per la vinificazione in rosso, che si è protratta sino al 18 settembre: uve perfette, mature, con buccia ricca in polifenoli. Il cru di Casalferro è stato raccolto tra il 15 ed il 18 settembre, seguendo in modo scrupoloso l'andamento della curva di maturazione delle diverse parcelle.

Quindi è stata la volta del sangiovese, prima per la produzione del rosato, raccogliendo nei vigneti con altitudine minore e quindi in ritardo di maturazione. Il 18 settembre è iniziata la raccolta del sangiovese. Seguendo la curva di maturazione sia tecnologica che fenolica, sono stati raccolti anche i tre cru aziendali: Roncicone è tradizionalmente il primo ad essere raccolto, grazie alla tipologia di suolo ed alla sua altitudine che anticipa rispetto agli altri la maturazione ideale. A distanza di una settimana è stato raccolto Colledilà sui suoli calcarei ed infine CeniPrimo, sul terrazzo fluviale antico.

Il cabernet sauvignon è stata l'ultima uva ad entrare in cantina. La vendemmia quindi è terminata il 9 ottobre.

Una nota di merito alla raccolta della preziosa uva malvasia e trebbiano: tre giornate hanno visto i nostri raccoglitori scegliere con parsimonia grappoli che immediatamente sono stati appesi per iniziare il processo di appassimento: durerà oltre i tre mesi, poi le uve ammostate e fermentate lentamente in caratelli. Dopo oltre 6 anni daranno vita al Vinsanto di Brolio.