

2021

LA VENDEMMIA A BROLIO



REPORT DELLA STAGIONE 2021
MASSIMILIANO BIAGI
DIRETTORE TECNICO-AGRONOMO

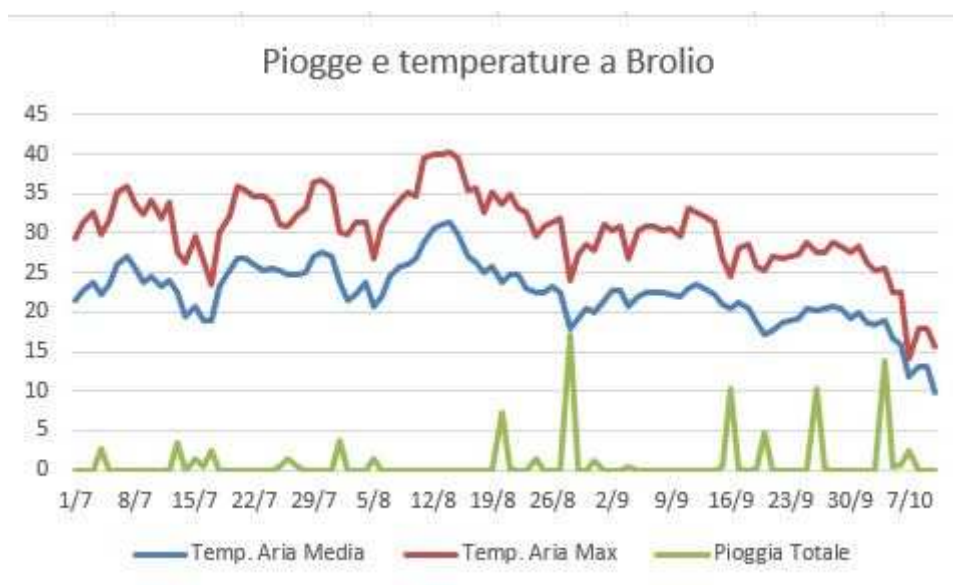
VENDEMMIA 2021

Oramai ci siamo abituati a vendemmie sempre diverse anno dopo anno.

Dobbiamo partire dal mese di aprile, quando nella notte dell'8 aprile la temperatura è scesa sotto lo zero per diverse ore causando gravi danni ai giovani germogli uviferi in varie zone dell'azienda. La reazione iniziale è stata di grande sgomento: le parti basse dei vigneti avevano subito la gelata dei primi germogli, e sembrava tutto compromesso.

Abbiamo aspettato pazientemente maggio, quando le gemme basali degli speroni hanno iniziato a germogliare, ed in parte a produrre fiori. Ma le piante risultavano squilibrate, sofferenti.

Con l'arrivo delle alte temperature di giugno l'attività vegetativa ha incrementato la velocità di crescita in modo esponenziale, rendendo la gestione delle pareti fogliari molto complicato. Le piante hanno sempre questa grande capacità di ripresa, che in questo caso hanno messo in serie difficoltà la gestione dei tralci e la pulitura della parte basale della pianta. Ma nonostante tutto, siamo riusciti ad arrivare a fine luglio con le vigne in ordine e con lo stato sanitario ottimo. Era ancora evidente la disformità dell'invaiaitura all'interno anche della stessa pianta, dove i tralci non danneggiati dal gelo avevano fatto il loro percorso, mentre i germogli secondari presentavano ancora grappoli non invaiati. In più si faceva sentire la siccità, dato che praticamente da giugno ad agosto sono caduti soltanto 57 mm di pioggia e sono state raggiunte temperature massime anche sopra i 40°C. La siccità ed il grande calore hanno messo a dura prova la resistenza dei vigneti soprattutto nelle zone più sassose e maggiormente esposte alle calure del pomeriggio.



Ma la natura è sempre piena di sorprese e di risorse. Anche se le piogge a settembre hanno continuato ad essere scarse, hanno permesso alle temperature medie di diminuire, e alle piante di portare a termine l'invasatura di tutti i grappoli. Certo è che le condizioni climatiche hanno anticipato le maturazioni di tutte le uve, senza però creare concentrazioni o squilibri nei vari parametri considerati per la valutazione dell'epoca di raccolta.

Il 30 agosto abbiamo iniziato la vendemmia dello chardonnay in perfetto stato sanitario e maturo, ed i primi di settembre è iniziata la raccolta del merlot, che ha culminato con la vendemmia dei cru per il Casalferro, terminando il 14 settembre. Le uve sono perfette, mature e molto colorate.

Finita la raccolta del merlot, è iniziata quella del **sangiovese**, seguendo in modo scrupoloso la maturazione sia tecnologica che fenolica. Lo stato sanitario era perfetto, con assoluta assenza di marciumi o muffe; la scelta si è quindi limitata a scartare i grappoli che avevano subito una bruciatura dovuta alle alte temperature del mese di agosto. Le uve che andranno a comporre il Castello di Brolio sono state raccolte tra il 22 ed il 25 settembre, quelle del Roncicone il 23 settembre, Colledila il 29 ed infine CeniPrimo il 4 ottobre.

Le uve da vinsanto, perfettamente mature ed asciutte sin dalle prime ore del mattino, sono state raccolte gli ultimi giorni della vendemmia, esattamente il 7 e l'8 di ottobre. Ora stanno appassendo in vinsantaia, aiutate dal persistere delle giornate fresche e ventilate.

Le perfette condizioni climatiche della fine di settembre e dei primi giorni di ottobre ci hanno permesso di raccogliere con la calma giusta tutte le uve aziendali, rendendo questa vendemmia, nata difficile, in una piacevole sorpresa in termini qualitativi. Non si smette mai di imparare.