

AZIENDA AGRICOLA

le vigne di eli

La vendemmia 2013

La buona notizia: Una saggia visione di lungo termine e fortuna. Che fa sempre bene. Infatti, la produzione è diminuita del 65%. Fortunatamente, avevamo deciso di comprare abbastanza uve così da incrementare la produzione del 50%. Questo perché, al fine di invecchiare il nostro Etna Rosso 2014 di ulteriori 6 mesi, come pianificato, dovevamo produrre abbastanza Etna Rosso nel 2013 per compensare la domanda del mercato per tale periodo. Alla fine, abbiamo declassato a vino da tavola esattamente lo stesso ammontare che volevamo produrre in più. Quindi, considerando i 400 hl persi, la produzione complessiva si è attestata sugli stessi livelli degli anni passati.

La cattiva notizia: Il 2013 è stata l'annata più difficile, fin ora, da raccogliere. E per certi versi, anche la più frustrante e la più sorprendente.

Raccolta: Per i bianchi abbiamo iniziato il 2 di ottobre, per i rossi il 6 di ottobre

Contrade/uve promettenti: Moganazzi

Contrade/uve che han necessitato di maggiore attenzione: Pignatuni, San Lorenzo

Una primavera mite con qualche buona pioggia ed una maturazione regolare del frutto, ci ha permesso di avviarci verso una vendemmia abbondante. L'estate, calda e secca, ma non torrida, è stata magnifica. Sfortunatamente, da metà agosto in poi la pioggia non ha più cessato di cadere, ed ha continuato fino a settembre, accompagnata anche da giornate fresche e fredde. Le vigne sono andate in una sorta di shock termico, l'invaiaura è durata oltre un mese e mezzo e, inevitabilmente, i grappoli hanno continuato a gonfiarsi.

Non erano per nulla vicine alla maturazione, tuttavia già la buccia cominciava a rompersi sotto la pressione del succo degli acini e la muffa incominciava a contaminare la vigna. Noi di Terre Nere però, avevamo cominciato a diradare durante la stagione di invaiatura, preoccupati già allora per le condizioni meteo. Ciononostante, il diradamento è dovuto continuare, cercando di limitare il contagio della muffa e di rimuovere i grappoli che erano troppo vicini gli uni agli altri. Quindi abbiamo solo potuto aspettare e raccogliere il frutto non completamente maturo laddove non mostrava alcun segno di miglioramento nella maturazione. Finalmente, verso il 10 ottobre, il tempo è cambiato, la pioggia ha cessato e siamo stati benedetti da "un'estate Indiana" che ha permesso una maturazione gentile, portando la fine delle operazioni di vendemmia ai primi giorni di Novembre.

Analisi: La vendemmia è stata esasperante ed anche i contadini con molta esperienza alle spalle dicevano di non ricordarne una uguale. Se la pioggia fosse continuata per un'altra settimana, avremmo perso l'intero raccolto. Sebbene molti dei grappoli raccolti in tarda vendemmia fossero eccezionalmente belli, non ci saremmo mai aspettati la qualità che abbiamo trovato assaggiando i

Sede legale: Via delle Ruote 28 - 50129 Firenze

P. Iva: 05773710487

e-mail: info@tenutaterrenere.com

tel. 095/924002 – fax 095/924051

AZIENDA AGRICOLA

le vigne di eli

vini. I vini del 2013 sono davvero un dono, delizioso e sostanziale al tempo stesso. Particolari, specialmente nei bouquets.

Per esempio, l'Etna Rosso DOC *Pignatuni* è incredibilmente profumato, in maniera strana, muschiosa e molto attrattiva. Inoltre, i tannini sono sensibilmente morbidi in tutti i vini, rendendoli ricchi, generosi e senza quell'allappamento che a volta invade il palato. Anche il colore è leggermente variato, con l'Etna Rosso DOC *Pignatuni* considerevolmente più pallidi del solito.

Abbiamo trovato difficile paragonare il 2013 con altre precedenti annate: piuttosto, fa storia a sé. Cercando nel vocabolario una parola che possa descrivere l'annata 2013 per i rossi, sceglieremmo di usare "barocca".

I bianchi: il frutto aiuta a definire l'annata in maniera forse più semplice. A giudicare dalle dodici e più vasche di vinificazione presenti in questo momento nella cantina di Tenuta delle Terre Nere, la caratteristica comune sembra essere una nota di deliziosa freschezza. Il nostro *Etna Bianco* non avrà quella sensazione cremosa del 2012: la naturale acidità del 2013 gli dona maggior slancio. Sarà aggraziato e preciso più che ricco. Esibirà maggiormente le proprie qualità minerali e forse una minore lunghezza. Pensiamo che invecchiare questo vino per un paio d'anni darà soddisfazioni a chi vorrà aspettare.

Sede legale: Via delle Ruote 28 - 50129 Firenze

P. Iva: 05773710487

e-mail: info@tenutaterrene.com

tel. 095/924002 – fax 095/924051