

VENDEMMIA 2011

PRIMA NOTA INFORMATIVA

Siamo partiti!

Dopo un'estate torrida, fortunatamente intervallata a luglio da abbondanti piogge, l'uva bianca ha raggiunto uno stato ottimale di maturazione e, varietà dopo varietà, ne è in corso la raccolta.

La quantità, all'osservazione, è appena al di sotto del livello dello scorso anno, a causa del minor numero di grappoli per vite.

In compenso questi ultimi sono ben nutriti e i parametri chimico-fisici risultano migliori rispetto alla media degli ultimi anni. Le premesse per un'ottima qualità, quindi, ci sono tutte

Per le uve rosse c'è da attendere almeno fino ai primi di ottobre, salvo correzioni di tiro che dovessero rendersi necessarie per l'andamento climatico: staremo a vedere.

A primavera il CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) ha posizionato al centro dei nostri vigneti una centralina meteorologica che ha permesso e permette di stabilire con sufficiente attendibilità l'opportunità e i tempi di intervento nella lotta antiparassitaria e nelle operazioni di campo.

Continuano a funzionare egregiamente le sonde di rilevamento (TDR), precedentemente installate dallo stesso CNR, che danno segnalazioni preziosissime sul contenuto idrico del terreno alle varie profondità.

Intanto, in cantina, sono stati aggiunti due nuovi serbatoi per la vinificazione, condizionati a caldo e a freddo con tecnologia di ultima generazione: essi consentiranno un ulteriore miglioramento della qualità.

Anche dal punto di vista ergonomico sono state apportate migliorie: l'introduzione di un nuovo sistema di estrazione per le vinacce, realizzato su nostre osservazioni durante le precedenti vendemmie, permetterà senz'altro una diminuzione della fatica fisica degli addetti ai lavori.

Per ora approfittiamo del bel tempo e che Bacco ci assista!

A presto per gli aggiornamenti e, nell'attesa, cari saluti.

Domenico Ocone
