DE STEFANI

VENETO - ITALIA

Vendemmia 2007

L'annata 2007 si è presentata alquanto bizzarra, in quanto dall'inizio alla fine della stagione in cui vegeta la vite ci si è discostati da quella che si potrebbe considerare la normalità in viticoltura.

Tiziano, a destra, e Alessandro De Stefani.

Per capire l'inizio della fase del germogliamento delle viti bisogna fare un accenno a quello che è stato l'inverno a cavallo tra il 2006 e il 2007. E' stato un inverno "strano", ossia le temperature sono state di molto sopra alle medie stagionali, con rare eccezioni di punte sotto agli zero gradi.

Questo ha portato ad una riduzione del periodo di riposo vegetativo delle piante in generale, quindi non solo delle viti, con un conseguente germogliamento estremamente precoce. Già in questa fase si era intuito che l'anticipo vendemmiale poteva essere importante.

Nel mese di Marzo si è registrata una discreta piovosità, che ha permesso alle viti di germogliare in primavera trovando un terreno dotato di buona disponibilità idrica. Inoltre, le abbondanti piogge di Maggio e Giugno hanno consentito un vigoroso sviluppo dei germogli ed uno stato vegetativo delle piante ottimale. La fioritura, quindi, è avvenuta con eccezionale anticipo, che in certe varietà è stato addirittura di quasi trenta giorni. Questa è stata la certezza di una vendemmia molto anticipata.

A questo punto per un'ottima qualità delle uve era necessario che le temperature salissero molto e che le piogge fossero scarse o assenti. Luglio e Agosto sono stati due mesi con temperature molto alte e con piogge quasi assenti nelle zone dove si trovano i nostri vigneti. L'uva ha cominciato la maturazione molto presto e tale maturazione è avanzata velocemente.

La vendemmia è quindi iniziata con un tale anticipo che ha battuto ogni record. La raccolta della varietà più precoce, il Pinot Grigio, è avvenuta il 9 Agosto, oltre venti giorni in anticipo rispetto alla nostra media aziendale degli ultimi vent'anni. Abbiamo preferito iniziare molto presto per non compromettere l'acidità e il patrimonio aromatico delle uve bianche.

Vendemmia del Marzemino passito a Refrontolo.

Lo stato sanitario era perfetto e la gradazione zuccherina delle uve molto alta. Alla fine di Agosto tutte le varietà a bacca bianca erano già state raccolte.

Veduta delle colline di Refrontolo, a nord di Treviso e Venezia.

Normalmente si verifica una breve pausa di circa una settimana tra la vendemmia delle uve bianche e quella delle uve nere. Quest'anno però poteva essere l'annata giusta per portare i rossi a una maturazione veramente avanzata, con risultati ideali per quanto riguarda la maturazione dei tannini, la formazione del colore e il corpo del vino finale.

La sosta vendemmiale è stata quindi di tre settimane e la maggior parte delle uve nere sono state raccolte tra il 22 e il 24 di Settembre, appena prima delle abbondanti piogge cadute alla fine di Settembre e che avrebbero quasi vanificato i nostri sforzi di ottenere uve veramente molto sane e mature.

La nostra produzione complessiva è stata molto inferiore alla media degli ultimi anni. Siamo, però, lieti di annunciare che riteniamo l'annata ottima per i vini bianchi ed eccezionale per i vini rossi.

Vendemmia a Cinque Stelle!