



CASTELLARI BERGAGLIO

## Harvest 2010

---

Dopo aver attentamente valutato da quale vigneto vendemmiare, finalmente il 15 settembre abbiamo iniziato a staccare i primi grappoli di cortese. La scelta di quando iniziare e da quali vigneti, è stata complessa: gli obiettivi enologici elevati per i nostri Gavi richiedono la massima attenzione nei valori del quadro acido e della gradazione zuccherina, per poter conservare ed esaltare gli aromi ed i profumi che si troveranno in bottiglia. Come ormai da oltre 10 anni, con l'inizio del mese di settembre abbiamo iniziato il monitoraggio visivo ed analitico delle uve. Da qui è iniziata un'attenta lettura dei dati e dei sopralluoghi in vigneto, poiché le condizioni iniziali del mese di agosto non erano state favorevoli alla maturazione dell'uva, migliorando con la fine del mese e con un settembre caratterizzato da importanti sbalzi termici tra il giorno e la notte così da favorire la sanità e la qualità delle uve.

L'annata ha avuto un decorso particolare e abbastanza legato alle stagioni, tranne che per il mese di agosto che ha mostrato un volto un po' variabile quasi autunnale e ci ha inizialmente messo in crisi per l'incremento zuccherino ridotto.

I mesi invernali hanno portato neve e freddo, a fine gennaio abbiamo avuto temperature vicine a -10°C con diversi accumuli di neve, che è diventata pioggia nel mese di febbraio. I lavori nel vigneto sono andati a rilento, cosicché potature e stralciatura delle viti sono rimaste indietro rispetto alla media e con difficoltà nella programmazione generale dei lavori. Il mese di marzo si è presentato pazzarello come ormai consuetudine iniziando con temperature al di sotto della media del periodo e neve, ma in miglioramento con la fine del mese. Con aprile siamo riusciti ad ultimare i lavori necessari di legature del capo a frutto e trinciatura dei tralci in modo da non arrecare danni alle gemme in regolare apertura con la variabilità del tempo del mese. Maggio ha dato la sua accelerata al clima: le temperature in ripresa hanno permesso alla vegetazione di crescere celermente anche grazie all'ottima disponibilità idrica nel terreno e di procedere col primo giro di palizzata della vegetazione, mentre le lavorazioni dei terreni hanno aspettato poiché ancora bagnati e pesanti anche per il forte vento che ha soffiato in quei giorni. Con giugno e luglio i lavori sono andati più spediti per completare la messa in ordine della vegetazione e la prima cimatura delle punte e dei germogli. Luglio è stato davvero molto caldo per la prima quindicina del mese. Alcuni grappoli hanno sofferto di queste condizioni con sintomi di oidio, ma sono stati debitamente staccati nei diradamenti delle uve anche



CASTELLARI BERGAGLIO

per favorire il miglioramento delle caratteristiche di quelli rimasti sulla pianta. Visto il clima di agosto non completamente favorevole abbiamo provveduto anche ad arieggiare la fascia dei grappoli per migliorarne la maturazione e la ventilazione degli acini.

Sicuramente le uve raccolte nel 2010 hanno un quadro acido e aromatico di maggiore equilibrio e impatto rispetto alla precedente annata, seppure con una gradazione zuccherina potenziale inferiore.

