



CASTELLARI BERGAGLIO

Vendemmia 1998

Il 1998 segna un'altra sensazionale annata. Mai successo. Due anni di fila, due annate eccezionali per i nostri vini. Due stagioni da favola. Qui prodest? A tutto il mondo vinicolo ovviamente, a tutto il nostro territorio. Le condizioni climatiche sono state decisamente ottime, bissando la già fantastica vendemmia del 1997.

Nei primi mesi dell'anno si sono registrate temperature miti, con poche giornate veramente fredde e con scarse precipitazioni fino a marzo compreso. La vite, graziata anche dalle limitate gelate primaverili, ne ha tratto beneficio con un'accentuata ripresa vegetativa e un germogliamento ancor più precoce rispetto al 1997.

Le piogge di aprile e maggio, portate dai venti caldo-umidi provenienti dai settori meridionali, hanno poi favorito un ripristino delle riserve idriche e un buon assorbimento degli elementi nutritivi del terreno. Con una crescita così regolare i germogli hanno raggiunto la fioritura con deciso anticipo. In questo periodo, tuttavia, i viticoltori sono stati costretti ad attenti e costanti controlli in difesa della vite dovuti alla presenza di funghi patogeni, come la peronospera.

L'anticipo delle fasi fenologiche, seguito da un'allegagione dei grappoli decisamente regolare, è proseguito in maniera marcata durante la stagione.

A partire poi dai mesi di giugno, luglio

(terza decade) e agosto (seconda decade)

le temperature si sono mantenute al di sopra delle medie stagionali, raggiungendo valori molto elevati (spesso superiori ai 35°).

Un'estate ricordata come una delle più calde del secolo. Le precipitazioni, di breve durata ed elevata intensità, si sono ridotte progressivamente.

Un'estate molto calda

Complessivamente il quantitativo di pioggia è stato di circa 450 mm, molto prossimo alla media storica, con



CASTELLARI BERGAGLIO

un numero di giorni totali di pioggia vicino alla norma (41) determinando un'ulteriore anticipo nei processi di maturazione dell'uva.

A partire dalla seconda metà di agosto sono stati registrati accumuli di zucchero superiori di almeno 1° Babo e acidità inferiori di 1-1,5 g/l rispetto ai campionamenti del 1997.

A settembre abbiamo assistito a un calo delle temperature con forti venti e bassa umidità atmosferica, condizioni che hanno fatto rallentare le fasi della maturazione. Gli accumuli di zucchero sono stati lenti, ma costanti con un ridotto consumo degli acidi organici.

La vendemmia, pur con alcuni giorni di pioggia tra fine settembre e inizio ottobre, è proseguita nel periodo successivo in modo regolare.

Alla raccolta l'uva risultava così essere in ottimo stato sanitario, con un'incidenza del marciume acido e della muffa grigia pressoché nulla e una concentrazione zuccherina più che soddisfacente.

