



CASTELLARI BERGAGLIO

Vendemmia 2004

Il 2004 promette di essere una grande annata per la produzione dei vini italiani. Secondo i dati diffusi da Assoenologi, si è registrato un incremento del 20 % rispetto all'anno passato con una produzione di circa 53 milioni di ettolitri.

Il clima particolarmente favorevole, caratterizzato da un inverno freddo, ma da una primavera mite e radiosa e l'alternanza equilibrata di pioggia e sole, ha condizionato favorevolmente la maturazione delle uve, capaci di sviluppare buone gradazioni e un prezioso accumulo di sostanze zuccherine e aromatiche.

La raccolta delle uve dei nostri vigneti è stata leggermente posticipata rispetto alle scorse vendemmie (ben 24 giorni dopo rispetto all'inizio dell'annata 2003), ma volutamente cercata per ottenere un buon rapporto tra gli acidi e gli zuccheri.

L'evoluzione delle uve è stata seguita attentamente: il primo settembre abbiamo iniziato a prelevare dei campioni per monitorare la cinetica della maturazione.

L'analisi ha dimostrato, sin da subito, dati analitici interessanti: le concentrazioni zuccherine erano molto simili a quelle dell'annata 2001 e superiori a quelle dell'annata 2002, con un quadro acido molto buono e importante.

Inoltre, con i campionamenti del 2004, abbiamo introdotto la ricerca dell'acido malico e tattico, che ci hanno fornito importanti informazioni sull'andamento del quadro acido. La vendemmia delle uve è così iniziata intorno al 27 settembre, data ormai non più consueta nelle nostre memorie, premiando l'attesa, sia per la concentrazione zuccherina raggiunta, sia per l'interessante quadro aromatico.

Senza dubbio una vendemmia dalle grandi soddisfazioni con un'ottima sanità delle uve e una produzione in aumento rispetto alla scorsa vendemmia.

A questo punto stiamo cercando di lavorare bene in cantina in modo che le nostre uve Cortese diano vita a un Gavi 2004 importante, ricco di aromi e piacevole al palato.