



CANTINE BARBERA

**Azienda Agricola Barbera s.s.
di Marilena Barbera & C.**

Contrada Torrenova - S.P. 79 - 92013 MENFI (AG)
SICILIA - Tel. 0925-570442 - Fax 0925-78248

info@cantinebarbera.it

www.cantinebarbera.it



RAPPORTO SULLA VEND EMMIA 2014

RAPPORTO SULLA VENDEMMIA 2014

Introduzione

Quest'anno la nostra vendemmia è durata **45 giorni**: abbiamo iniziato il 1 Agosto, con la selezione e la prima raccolta delle uve per la riproduzione dei lieviti indigeni, e terminato il 15 Settembre, con la raccolta del Cabernet Sauvignon. Tutte le sensazioni, le emozioni e i piccoli e grandi eventi di ogni giorno sono stati condivisi quotidianamente sui social networks e sul sito, generando come ogni anno una grande partecipazione dei nostri amici e clienti ma anche un proficuo confronto con i colleghi viticoltori di tutta Italia.

Condizioni climatiche

L'andamento climatico italiano ha riservato non poche sorprese: al Nord un'estate fredda e piovosa ha causato non pochi problemi ai viticoltori, ma in tutto il Sud Italia queste condizioni non si sono verificate e **la vendemmia 2014 sarà probabilmente ricordata in Sicilia come una delle migliori degli ultimi 10 anni.**

A **Menfi** abbiamo avuto piogge moderate durante l'inverno e fino a primavera inoltrata: qualche piccolo problema di peronospora nel mese di **Giugno** è stato affrontato da noi con tre trattamenti di poltiglia bordolese e zolfo ramato, e ha provocato una piccola perdita quantitativa in produzione, più sensibile per Nero d'Avola, Inzolia, Alicante e Perricone. Grillo, Zibibbo e le varietà internazionali meno sensibili alle spore hanno resistito meglio e non hanno subito, invece, danni particolari.



RAPPORTO SULLA VENDEMMIA 2014

In **Luglio** le temperature sono state mediamente più fresche del solito, soprattutto durante la notte, quando per tutto il mese hanno raramente superato i 18 - 20 °C. Questo ha lievemente rallentato la maturazione delle varietà più precoci, ma non ha avuto nel complesso alcun effetto negativo. Il mese di **Agosto** è stato generalmente molto secco e soleggiato, senza i picchi di calore che avevano caratterizzato le ultime due vendemmie, per cui le maturazioni si sono svolte lentamente e in maniera completa. Anche **Settembre** è stato un mese secco e privo di precipitazioni.

Condizioni delle uve

Abbiamo riscontrato un attacco di peronospora larvata su Alicante, Perricone, Inzolia e Nero d'Avola al momento della fioritura, il che ha ridotto di circa il 25% la quantità complessiva su queste uve. Nessun problema, invece, sulle altre varietà, anzi abbiamo registrato un aumento di produzione sul Merlot e sul Petit Verdot. Il nostro calo complessivo si è attestato quindi intorno al 15%.

Al momento della raccolta abbiamo selezionato molto sulle varietà che erano state colpite dalla peronospora, eliminando i grappolini che si erano disseccati, ma non è stato riscontrato alcun problema fito-sanitario sulle uve portate in cantina.

I consueti problemi di umidità che si riscontrano nella Vigna della Vota sono stati quest'anno affrontati con defoliazione e leggero diradamento del Cabernet Sauvignon, il che ci ha consentito di portare l'uva a maturazione senza alcun problema.



RAPPORTO SULLA VENDEMMIA 2014

Uve bianche

Hanno mostrato una splendida concentrazione di acidità totale, con valori medi alla raccolta compresi tra i 5,90 e i 6,70 e contenuto zuccherino tra i 18,70 e i 21,20 Babo.

- **Chardonnay Vigna Piana del Pozzo:** La selezione delle uve per la riproduzione spontanea dei lieviti indigeni è avvenuta il 1 Agosto: grappoli bellissimi con spiccata acidità e un profilo aromatico delizioso, che sono stati utilizzati per la realizzazione del pied-de-cuve con il quale abbiamo poi inoculato tutte le masse che sono state successivamente raccolte. La vendemmia è avvenuta nella notte tra il 4 e il 5 Agosto.
- **Grillo:** raccolto il 27 Agosto, è stato macerato sulle bucce per 6 giorni. Ci aspettiamo grande complessità e una concentrazione aromatica maggiore delle precedenti vendemmie, che verrà certamente favorita da un grado alcolico leggermente superiore, attestatosi intorno ai 13 gradi.
- **Zibibbo:** raccolto tra il 29 Agosto e il 1° Settembre, macerato a freddo per 2 giorni e successivamente fermentato con follature manuali del cappello per ulteriori 6 giorni. Svinato al termine della fermentazione alcolica, ha già svolto la malolattica in tonneaux usati.
- **Inzolia Vigna Dietro le Case:** raccolta l'8 Settembre, macerata a freddo per 36 ore e fermentata dopo la pressatura per 9 giorni. Solo acciaio e lungo affinamento sulle fecce fini.



RAPPORTO SULLA VENDEMMIA 2014

- **Inzolia giovane:** Vendemmia il 9 Settembre, il mosto è stato subito pressato e decantato a freddo, poi fermentato per 10 giorni in acciaio.

Uve rosse

Tutte hanno potuto godere delle temperature moderate del mese di Agosto, raggiungendo la piena maturazione senza alcuno stress termico e senza mostrare segni di appassimento.

- **Nero d'Avola Vigna La Costa:** Uno stupendo rosa pallido per La Bambina: aromi di fragola sono letteralmente balzati fuori dalla vasca fin dai primi giorni di fermentazione, adesso arricchiti da una fresca nota marina. Mi dispiace solo che la quantità quest'anno è notevolmente inferiore al solito.
- **Alicante:** Raccolto il 25 Agosto e fermentato in tino con 4-6 follature manuali quotidiane per 10 giorni. Dopo la svinatura e un travaso, ha completato la malolattica in barriques usate e adesso si trova ad affinare in tonneaux.
- **Merlot:** Splendida vendemmia, una delle migliori degli ultimi anni di sicuro, effettuata il 27 Agosto. Bellissimo colore e grado alcolico moderato, maturazione fenolica perfetta. Ci aspettiamo grandi cose da Azimut quest'anno.
- **Petit Verdot:** Ottima qualità anche per questa varietà internazionale, che ormai si è perfettamente adattata al microclima di Menfi. Intenso e



RAPPORTO SULLA VENDEMMIA 2014

speziato, con un'acidità molto elevata, sta terminando in questi giorni la malolattica in barriques.

- **Nero d'Avola:** Bel frutto, intenso e allo stesso tempo molto fresco, raccolto con un'acidità totale di 8,35 – la più alta che io abbia mai visto finora. Queste sue caratteristiche mi hanno convinta a tenerlo nel tino in legno per lo svolgimento della malolattica, modificando il processo di vinificazione che avevo seguito fino ad oggi. Il risultato è molto soddisfacente, l'affinamento dei prossimi mesi ci dirà certamente di più.
- **Perricone:** Vendemmiato il 12 Settembre, estremamente saporito e con tannini di ottima consistenza, ha fermentato nel tino subito dopo l'Alicante. Colore molto intenso e struttura ben bilanciata fra alcol e acidità. L'unico problema è stato il calo di produzione, quest'anno abbastanza consistente, ma la qualità è davvero ottima.
- **Cabernet Sauvignon Vigna La Vota:** Defoliato nel mese di Agosto e lievemente diradato per consentire alle viti di portare a perfetta maturazione l'uva in presenza di temperature fresche e per migliorare la ventilazione tra i grappoli. Vendemmiato il 15 Settembre e fermentato in acciaio, è stato travasato nel tino non appena il Nero d'Avola ha terminato la malolattica. Vi rimarrà probabilmente per un anno e comunque fino al momento di passare in botte grande, eliminando in questo modo il passaggio in legno piccolo.

