



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

*Commento tecnico
stagione*

2017

CORTESE

Epoca di maturazione: MEDIA (seconda-terza decade settembre).

È un vitigno vigoroso e tendenzialmente produttivo. Si adatta a diversi tipi di terreno, ma è su quelli poveri e ben esposti che esprime la migliore qualità.

Con il vitigno Cortese si può produrre il Gavi DOCG ed i seguenti vini DOC: Colli Tortonesi Cortese, Cortese Alto Monferrato, Monferrato Casalese Cortese, Piemonte Cortese.

L'ANNATA

Un'annata decisamente anomala, segnata da un inverno mite e asciutto, in primavera da gelate tardive, mentre la prolungata siccità e le elevate temperature per tutta la stagione vegetativa, hanno indotto stress idrico ai vigneti.

Fenomeni climatici estremi: la vite si adegua, ma deve scontare “performances” inferiori al potenziale. Un inverno senza piogge, una primavera asciutta e un'estate rovente: condizioni meteorologiche eccezionali, con una parentesi gelata nel mese di Aprile. Giugno 2017 è stato il secondo più caldo dopo quello del 2003. A Luglio le temperature sono state simili al 2012, superate solo dal 2003 e dal 2015. Ma fino all'inizio di Agosto il clima non sembrava così allarmante: le viti erano in situazioni buone, anche se non in forma smagliante e con chiome decisamente poco ombreggianti; poi nella prima decade è arrivata un'ondata di calore con temperature oltre i 35°C di giorno e 26 di notte. Se nel 2003 e soprattutto nel 2015 l'estate calda era stata preceduta da un inverno che aveva immagazzinato acqua nel suolo, quest'anno la terra era arida a causa di un prolungato periodo siccitoso. In estate nessuno aveva mai visto niente di simile: nei primi giorni di Agosto le piante arboree (roveri, frassini, ciliegi e persino le acacie) sono diventate gialle e si sono seccate totalmente perchè gli alberi non “hanno più la trama”, mentre le viti hanno resistito al loro massimo.

In vigna abbiamo fortemente lavorato per mantenere le pareti vegetative, aspettando condizioni più fresche, guardando le viti e cercando di capire cosa potevamo fare per loro. Intanto cinghiali e caprioli, assetati e affamati, in campagne dove non si trovavano più erba fresca né ruscelli, sono arrivati nelle vigne mangiando l'uva.

La prima conseguenza di queste condizioni è stata un sensibile anticipo della vendemmia, dalla “fisiologica” settimana alle più anomale due o tre settimane di alcune aree del comprensorio (alcuni vigneti sono stati vendemmiati il 27 agosto). La seconda conseguenza riguarda gli aspetti qualitativi della produzione: il clima caldo e secco ha favorito uve molto più sane della media, caratterizzate da una sensibile riduzione delle fitopatie, a cui è seguito un minore numero di trattamenti fitosanitari.

VOTO ALLA VENDEMMIA

CORTESE

GRADO ZUCCHERI

QUADRO ACIDO

SANITÀ

GIUDIZIO complessivo sull'uva

GIUDIZIO

★★★★★

★★★★★

★★★★★

★★★★★





CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

CONSORZIO TUTELA DEL GAVI | Corte Zerbo 27 | 15066 GAVI | AL | ITALY | +39 0143 645068 | +39 0143 1975184
info@consorziogavi.com | www.consorziogavi.com |  |  | 