



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

*Commento tecnico
stagione*

2018

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 po' d'inverno, un'estate incompleta ma un grande settembre e un'ottima vendemmia.

Dopo un inizio d'anno caratterizzato da un andamento termico più autunnale, l'inverno si riprende alla grande nella seconda metà di febbraio, grazie ad un'irruzione siberiana con gelo d'altri tempi soprattutto nei giorni 26-27-28 con temperature minime da -7°C a -10°C e massime mai superiori allo 0°C; in alcune parti d'Europa il freddo è stato superiore al precedente episodio del febbraio del 2012. Marzo ha avuto così la strada spianata presentando giornate tipicamente invernali con neve seguita da pioggia: i terreni si sono finalmente bagnati e le montagne si sono imbiancate a sicuro vantaggio delle nostre sorgenti!

Aprile a due velocità, la prima parte del mese è stata piovosa e bagnata, la seconda metà segnata dal caldo precoce; il mese di maggio è stato invece molto perturbato, caratterizzato da numerosi giorni di pioggia, anche con quantitativi importanti che hanno rallentato la fenologia della vite bloccando i normali lavori in vigneto.

Questa condizione climatica è continuata fino circa a metà giugno, quando è ripartito il caldo arrivando anche a massime giornaliere di 30° C. A luglio qualche temporale e solo dopo è arrivata la vera estate che però non è durata a lungo, con agosto che in parte ha deluso le aspettative.

In vigna abbiamo fortemente lavorato fino ad agosto inoltrato per recuperare le operazioni manuali e meccaniche ritardate dalle condizioni primaverili e dai temporali che ci hanno seguito fino a tutto luglio.

Con l'avvicinarsi delle vendemmie il ritardo fenologico e l'attività vegetativa ancora vigorosa hanno iniziato a preoccuparci per l'andamento delle maturazioni, ma grazie ad un settembre di carattere estivo con temperature verso i 30° C e forti sbalzi termici, si è salvata la qualità delle produzioni ripristinando sanità e maturazione. Verso fine mese le temperature minime sono scese fino a 3° C il 27 del mese e gli sbalzi termici tra il giorno e la notte hanno permesso alle uve di asciugare. Le vendemmie del Cortese sono così iniziate sporadicamente intorno al 10 di settembre e si sono prolungate fino alla fine del mese, con il grosso dei lavori intorno al 20. Solo una breve interruzione il 17, per un temporale che ha girato un pò dappertutto in zona, portando una decina di millimetri di pioggia.

Con le prime uve in cantina, inizialmente si registrava un calo netto delle acidità pur senza grandi accumuli zuccherini; la situazione si è poi invertita, favorendo la qualità della raccolta, in particolare legata alla buona gestione della pianta e del terreno. Una raccolta molto serena e tranquilla che si è protratta in qualche caso sino alla prima decade di ottobre (9-10 ottobre).



VOTO ALLA VENDEMMIA

CORTESE

GRADO ZUCCHERI

QUADRO ACIDO

SANITÀ

GIUDIZIO complessivo sull'uva

GIUDIZIO

★★★★☆

★★★★☆

★★★★☆

★★★★☆

