



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

*Commento tecnico
stagione*

2020

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

poco inverno, un'estate fresca e calda, un settembre estivo.

L'inizio di questa annata è stata caratterizzato da un andamento climatico invernale asciutto e mite, avaro di precipitazioni nevose e piovose prevedendo così un'anticipo del ciclo vegetativo della pianta; con un marzo dove si è verificato un germogliamento precoce, ma durante i mesi successivi le fasi fenologiche si sono riallineate man mano con le medie stagionali.

La primavera ha mantenuto le sue caratteristiche tipiche di variabilità con alcune piogge molto utili ai vigneti ed alla natura.

Nel mese di giugno si è osservato un rallentamento dello sviluppo della pianta dettato dalle buone precipitazioni cadute (piovosità sopra la media ventennale) e da temperature massime che hanno superato poche volte i 30°C, se non verso la fine del mese.

Luglio e agosto sono stati caratterizzati da periodi caldi (anche brevi) interrotti da eventi nuvolosi a volte con pioggia, brevi e a distribuzione puntiforme. Tra un evento e l'altro si è sempre ristabilito un clima caldo, caratterizzato in particolare da una notevole intensità luminosa a volte definibile "folgorante", tanto che in alcuni casi l'uva ha riportato segni da scottature, oltre che in luglio (terza decade) anche a fine agosto e a inizio settembre.

In generale la presenza di umidità e le temperature miti hanno generato le condizioni ideali per lo sviluppo dei patogeni fungini, in particolare la pressione oidica è stata elevata fino oltre all'invaiaitura; si mantiene rilevante e importante la presenza di Flavescenza Dorata e di Mal dell'Esca; verso la seconda metà del mese di agosto abbiamo iniziato ad osservare i primi singoli acini con marciumi, poi rientrati con il cado di settembre.

Infatti questo mese ha avuto un carattere estivo e con forti sbalzi termici molto favorevoli in particolare alla sanità ed alla qualità delle uve sia in termini sanitari che in termini qualitativi con giornate di sole e calde, temperature massime fino a 29°C e temperature minime intorno ai 7-8°C fino a 4°C.

Il lavoro tra i filari, in questa stagione caratterizzata dal COVID-19 e quindi dalla difficile gestione delle persone, è stata operata molto meglio delle premesse: maggiori difficoltà nella gestione del suolo e dei trattamenti di difesa.

Con i primi campionamenti delle uve era evidente che l'epoca della raccolta sarebbe avvenuta in un periodo più tradizionale distinguendo qualche giorno di anticipo nelle zone più precoci e qualche giorno di ritardo nelle zone più tardive, vedendo così le prime raccolte intorno alla prima decade del mese di settembre e con la maggior parte della raccolta verso il 15-16 del mese.



Si è raccolto fino alla fine del mese di settembre a dimostrazione della complessità di questa vendemmia che ha richiesto più “entrate” in vigna da parte dei viticoltori, e operazioni consecutive sia meccaniche sia manuali.

Con le uve in cantina, si è registrato un leggero calo delle rese rispetto all’anno precedente, ma una maturazione tecnologica equilibrata con accumuli zuccherini corretti grazie all’”estate” di settembre ed un quadro acido interessante per un agosto non eccessivamente caldo, alla base della tipicità del Gavi (freschezza e gradazioni alcoliche non eccessive e molto equilibrate).

VOTO ALLA VENDEMMIA

CORTESE

GRADO ZUCCHERI

QUADRO ACIDO

SANITÀ

GIUDIZIO complessivo sull’uva

GIUDIZIO

★★★★

★★★★★

★★★★

★★★★

