



Guado al Melo

Vignaioli *winemakers* in the Bolgheri DOC - Toscana

LA VENDEMMIA 2024

“ *La vita è così amara,
il vino è così dolce;
perché dunque non bere?
(Umberto Saba)* ”

Come molti sapranno, questa ottima annata è stata per noi funestata da un pomeriggio di pioggia molto intensa, il 23 settembre. L'alluvione ha colpito alcune parti delle nostre vigne. Tolto questo evento, l'annata 2024 per noi è stata veramente ottima. Ha le caratteristiche tipiche delle annate più fresche del nostro territorio.

L'inverno è stato nella norma, a parte qualche giornata di freddo insolito per la costa toscana. La primavera, dopo un inizio caldo, è stata più fresca e piovosa del solito. Questo tempo anomalo è durato fino quasi alla fine di giugno. Ciò ha comportato la necessità di lavorare per evitare lo sviluppo della peronospora, un problema della vigna che è raro da noi. L'abbiamo ben gestito con i sistemi sostenibili di viticoltura integrata. La seconda conseguenza, la più rilevante, è che la maggiore piovosità ha fornito un'ottimale disponibilità di acqua alle viti, così da affrontare l'estate senza alcun problema. A luglio è iniziata la bella stagione estiva tipica della nostra costa toscana, calda e ventosa. Non è stato però un caldo opprimente, salvo qualche punta intensa nel mese di agosto. Il bel tempo è poi proseguito per quasi tutto il mese di settembre, intervallato da qualche singolo giorno di pioggia, seguiti da giornate di sole e di vento che hanno asciugato molto bene le uve e i suoli.

Abbiamo iniziato la raccolta il 9 settembre, con alcune particelle di Syrah nel Campo Ferro. Il 10 e l'11 abbiamo raccolto il Vermentino, mentre il 13 settembre il Campo Bianco del Criseo. Dopo di che, siamo entrati a pieno ritmo nella raccolta delle diverse varietà rosse: Syrah, poi Sangiovese,



Michele Scienza, Annalisa Motta, Durim Domi e Kelmed Bullari

le particelle del Campo Giardino del Jassarte, il Rebo, il Cabernet franc e sauvignon. Il 23 settembre c'è stato l'episodio dell'alluvione. Le parti colpite erano già state quasi tutte raccolte, salvo alcune particelle di Campo Grande, col Cabernet sauvignon, che abbiamo dovuto abbandonare. Il ritorno del sole ci ha permesso di concludere molto bene la raccolta, chiusa il primo ottobre.

In generale, l'andamento stagionale di quest'anno (con l'aumento della piovosità in certe stagioni) è stato in contro-tendenza rispetto al campo climatico in corso. Infatti, per la viticoltura dei territori del centro e del sud Italia, si teme soprattutto l'au-

mento della siccità e del caldo estremo. Tuttavia, anche i singoli eventi temporaleschi molto intensi sono una conseguenza dello stravolgimento del clima.

In conclusione, possiamo dire che la 2024 è stata a Bolgheri un'annata con buona disponibilità di acqua, senza che questa fosse eccessiva. Le vigne hanno avuto un rigoglio ottimale, con rese di produzione molto buone, ma pochi problemi fitosanitari grazie al clima ventoso. Le uve sono sane, molto profumate, con un grado alcolico mediamente più basso delle ultime annate. I vini 2024 saranno quindi caratterizzati da grande finezza e piacevolezza.