



TENUTA SANT'ANTONIO'S DIARIES

La nostra Vendemmia:

un lavoro ancora, orgogliosamente, artigianale

La vendemmia si è conclusa da poco ed è per noi uno dei momenti più delicati dell'anno, ma anche uno dei più entusiasmanti ed emozionanti. Tiziano e Paolo Castagnedi ci raccontano cosa ha rappresentato la "Vendemmia 2016" e che novità ci ha regalato.

"Vendemiare per noi è ancora raccolta manuale, una miriade di cassette: ogni grappolo viene adagiato uno dopo l'altro per poi essere portato in appassimento. Il nostro è un lavoro artigianale e tale vogliamo che rimanga"

Tiziano

"L'annata si rivelerà molto interessante soprattutto per i vini bianchi, perché saranno contraddistinti da una buona acidità che significa freschezza e profumi intensi, opulenti. Per quanto riguarda i rossi chi ha saputo pazientare un po', e quindi rischiare, ha portato a casa ottimi prodotti"

Paolo

Che vendemmia è stata quella del 2016?

TIZIANO

Tirando le somme finali, devo dire che è andata molto bene. Il tempo ci ha aiutato fino all'ultimo, mentre dal punto di vista enologico la vendemmia ha dimostrato la presenza non solo di gradi zuccherini importanti, ma anche di acidità notevoli.

Secondo un recente convegno di Assoenologi, questa situazione è giustificata dall'escursione termica tra giorno e notte dell'ultima decade di luglio e della prima settimana di agosto. Lo sbalzo termico ha mantenuto una buona freschezza ed acidità che ha dato profumi importanti ed un colore stabile alle uve. Grado zuccherino e acidità sono due elementi unici. Se non combiniamo "danni" in cantina, avremo un risultato molto interessante.

PAOLO

Quest'anno chi ha osato, ha vinto. Nessuno si aspettava un settembre così caldo, perciò aspettare nella raccolta delle uve ha pagato. Noi abbiamo iniziato il 25 settembre con le uve bianche, in ritardo di 10 giorni rispetto al 2015, e a seguire abbiamo continuato con le uve rosse fino al 21 ottobre circa. L'annata si rivelerà molto interessante soprattutto per i vini bianchi, perché saranno contraddistinti da una buona acidità che significa freschezza e profumi intensi, opulenti. Per quanto riguarda i rossi, come dicevo, chi ha saputo pazientare un po', e quindi rischiare, ha portato a casa ottimi prodotti.

Cosa rappresenta la vendemmia per te?

TIZIANO

È l'ultimo quarto d'ora di uno spettacolo, che è l'annata. Per noi è un sospiro di sollievo. Ogni anno siamo in mano alla natura, la mattina ci svegliamo e siamo con lo sguardo al cielo per vedere come si comporterà il meteo. Se l'annata è stata buona, la vendemmia è un concentrato di emozione. È solo il primo di tre tempi, che comprende vinificazione e commercializzazione, ma il più delicato e vulnerabile.

PAOLO

È un rischio, la vendemmia. Siamo come dei medici in sala operatoria, non possiamo permetterci di sbagliare niente. Soprattutto i tempi: raccogliere in anticipo potrebbe non dare uve ottimali, ma aspettare troppo significa andare incontro ad un grosso rischio che può significare anche la perdita di un'annata. La partita la giochiamo contro il tempo. Per questo noi strutturiamo la vendemmia in due passaggi: passiamo una prima volta i grappoli più maturi, cerchiamo di cominciare presto, limitando i rischi. Successivamente raccogliamo in una seconda tornata i grappoli che hanno bisogno di più tempo per maturare in modo ottimale. Facendo così cerchiamo di limitare i rischi.

Una curiosità o episodio legati alla vendemmia di quest'anno?

PAOLO

Io non ho un episodio specifico da ricordare, ma una sensazione che caratterizza la mia vendemmia 2016: stupore. Nonostante la stagione abbia avuto una piccola inflessione a metà giugno, con delle piogge frequenti che hanno messo alla prova la tenuta delle piante, poi ci ha stupiti con uve dai profumi primari delicati e dall'acidità molto interessante.

TIZIANO

Quest'anno abbiamo avuto ospiti i produttori di altre regioni vinicole italiane. A loro ho fatto vedere l'appassimento e uno di loro mi ha detto con stupore: "Allora è vero che fate appassimento!".

Se loro che sono del settore hanno dubbi, non voglio pensare il neofita cosa pensa.

Questo ci ha fatto comprendere quanto sia importante far conoscere l'azienda, quello che c'è dietro la bottiglia, raccontando la nostra storia quotidiana.

Vendemiare per noi è ancora raccolta manuale, una miriade di cassette: ogni grappolo viene adagiato uno dopo l'altro per poi essere portato in appassimento. Il nostro è un lavoro artigianale e tale vogliamo che rimanga.

