

In evidenza

Firriato, i primi dati della vendemmia 2019

di: Redazione

12 novembre 2019



Una ad una, quasi tutte le aziende vitivinicole siciliane tirano le somme della raccolta appena conclusa, per talune aziende combattuta in vari luoghi della Sicilia e su un arco temporale lungo quasi tre mesi: da metà agosto sino a fine ottobre per le vendemmie sulle alte contrade etnee.

Tre i fronti della cantina Firriato, l'azienda della famiglia Di Gaetano guidata da Federico Lombardo di Monte Iato e con sede a Paceco. L'azienda dispone di vigneti e cantine nel trapanese, sull'isola di Favignana e a Cavanera sul versante nord dell'Etna, presso Castiglione di Sicilia.

Ne riportiamo il dettagliato Report.

FP

Firriato, grandi premesse per la Vendemmia 2019

Temperature senza eccessi termici durante l'estate e spostamento in avanti del periodo della raccolta delle uve, soprattutto nell'agro di Trapani e sull'isola di Favignana. Più regolare l'Etna, con la raccolta che si è conclusa in questi giorni, con le uve rosse nei vigneti posti ad altimetrie più importanti. **Federico Lombardo di Monte Iato:** *"Un'annata davvero particolare. Ad essere esaltate saranno gli aromi varietali che risulteranno di grande equilibrio tra acidità e frutto, soprattutto nelle uve a bacca bianca. Bene anche i rossi che hanno goduto di tempi più lunghi di maturazione degli acini, con accumuli in polifenoli e antociani, grazie ad un rapporto buccia polpa davvero interessante. Grandi premesse per una vendemmia che per qualità risulta essere tra le migliori degli ultimi anni".*

La vendemmia 2019 di Firriato risente in generale dell'andamento climatico più freddo e più piovoso rispetto alle medie degli ultimi anni. Le piogge distribuite in inverno e prolungate sino a tarda primavera, con temperature anche queste sotto la media e, soprattutto la prevalenza di venti da nord – a volte anche sostenuti – hanno ritardato il germogliamento e spostato in avanti tutto il processo di sviluppo e accrescimento dell'apparato fogliare sino alla fioritura che, nell'Agro di Trapani – soprattutto per le varietà bianche precoci – hanno comportato un calo produttivo: il ritardo vegetativo, infatti, dovuto al calo delle temperature dopo la fase di fioritura non ha permesso lo sviluppo di grappoli di grandi dimensioni ma ha favorito un innalzamento della qualità media. Nel 2019 si sono osservate temperature senza eccessi termici durante l'estate e nel periodo della raccolta. Le normali piogge del periodo primaverile si sono prolungate sino a inizio estate, raffreddando anche i terreni. Le temperature – nella Sicilia occidentale, sono state sotto la media stagionale proprio nel periodo della fioritura. Lo sviluppo vegetativo delle piante è stato ottimale, con chiome perfettamente funzionanti, ma tale condizione è stata raggiunta con un notevole ritardo, dovuto appunto alle basse temperature primaverili. Questo quadro termico, nelle fasi fenologiche ha determinato la riduzione, tanto più accentuata quanto più precoce è la varietà, della dimensione del grappolo. Tale parametro ha inciso in modo determinante sulla riduzione del carico produttivo per pianta e, in modo diretto anche sulla qualità. A favorire gli aspetti qualitativi complessivi della produzione hanno concorso anche le condizioni climatiche ottimali intervenute durante la maturazione. In definitiva tali condizioni ambientali, hanno sicuramente ridotto la produttività, sia in termini di peso medio del grappolo che dell'acino, con un allungamento dei processi di maturazione che fa registrare un innalzamento del livello di zuccheri, di acidi, di polifenoli e della componente dei precursori degli aromi nelle uve. Tali evidenze attribuiscono all'annata caratteristiche di ottimo equilibrio tra la componente olfattiva (aromi) e gustativa (rapporto alcool/freschezza). Il tutto si dovrebbe tramutare in vini di elevata finezza olfattiva, equilibrio gustativo e longevità. Tale condizione è presente nelle uve bianche, mentre nelle uve rosse risaltano gli accumuli in polifenoli e sostanze coloranti. L'assenza di eccessi termici ha promosso la "sintesi" rispetto alla "degradazione" determinando mutevoli contenuti aromatici frequentemente esaltati dalla componente suolo. La risposta della pianta è stata data dalla sua effettiva capacità di adattamento e, in misura ridotta, alla vocazionalità del territorio ed in dettaglio dalle sue componenti di suolo e giacitura. Possiamo certamente dire che le uve portate in cantina sono sane e integre, anche grazie al mantenimento delle temperature – mai eccessive – e all'assenza di rotture del tempo meteorologico che non ha fatto registrare piogge. In azienda, conclusa la vendemmia anche sull'Etna, si inizia a definire un quadro più approfondito sulle vinificazioni delle diverse varietà che portano Federico Lombardo di Monte Iato – Chief Operating Officer di Firriato – a spingersi su un giudizio più che promettente: "Un'annata davvero particolare. Ad essere esaltate saranno le componenti varietali che risulteranno di grande equilibrio tra acidità e frutto, soprattutto nelle uve a bacca bianca. Bene anche i rossi che hanno goduto di tempi più lunghi di maturazione degli acini, con accumuli in polifenoli e sostanze coloranti, grazie ad un rapporto buccia polpa davvero interessante. Grandi premesse per una vendemmia che per qualità risulta essere tra le migliori degli ultimi anni". Ecco un quadro diversificato per Terroir.

Trapani

La vendemmia nelle Tenute di Firriato nell'Agro di Trapani è partita il 12 agosto con lo Chardonnay, per la base spumante del *Gaudensius Blanc de Blancs*, registrando uno spostamento in avanti dell'epoca vendemmiale di circa 12 giorni, a cui sono seguite le altre varietà a bacca bianca: Grillo, Inzolia e Catarratto, raccolte a metà settembre. Per le uve rosse si è iniziato con il Merlot a fine agosto per proseguire con le uve di Syrah e Nero d'Avola, anche queste spostate in avanti nelle maturazioni, per concludere con il Cabernet e il Perricone, la cui raccolta è terminata a fine settembre. Al calo produttivo registrato sulle uve bianche, corrisponde un quadro qualitativo più che interessante grazie al prolungamento dei tempi di maturazione. Si avranno vini più equilibrati, con un'intensità olfattiva più elegante e persistente. Sulle uve rosse i tempi di maturazione prolungati e la ragguardevole escursione termica giorno/notte hanno accresciuto l'apporto delle sostanze contenute nelle bucce, definendo un patrimonio organolettico che presenta tutte premesse per una vendemmia importante.

Isola di Favignana

La vendemmia di Favignana ha preso il via i primi giorni di settembre. Nell'isola dell'arcipelago delle Egadi, il ritardo accumulato ha superato i dieci giorni. E' stata un'estate fresca e le precipitazioni estese sino a primavera inoltrata, hanno prolungato i tempi di maturazione delle uve. Grillo e Zibibbo hanno raggiunto la maturazione ottimale, poi si è proceduto con la raccolta del Catarratto e, nella terza decade di settembre, si è raccolto il Nero d'Avola e il Perricone. Al contrario delle tenute trapanesi, in quella di Calamoni non si è registrato un significativo calo di produzione.

Etna – Tenuta di Cavanera

Concentrati unicamente nel versante nord-orientale del vulcano, i vigneti di Firriato si dividono in 9 diverse contrade dell'Etna. La raccolta delle uve è partita con quelle di Nerello Mascalese per la base spumante del Gaudensius, a fine settembre, inizi di ottobre, per procedere con le uve bianche di Carricante e Catarratto, alla fine della seconda settimana di ottobre. La produzione sull'Etna, per quantità, è stata più regolare e in linea con le precedenti annate. Le uve rosse di Nerello Mascalese per i vini rossi, hanno registrato una più lenta maturazione ed hanno goduto di importanti escursioni termiche tra giorno e notte, favorendo anche in questo caso l'accumulo delle sostanze polifenoliche. La vendemmia si è conclusa ad inizio seconda settimana di novembre con la raccolta nei vigneti sopra i 700 metri sul livello del mare. Le premesse, come negli altri territori, prospettano un raccolto di eccezionale qualità organolettica: nulla di meglio per la nuova cantina che Firriato, nel corso dell'anno, ha inaugurato nella tenuta di Cavanera Etna, dove sono state lavorate le uve della vendemmia 2019.

www.firriato.it