

ANNATA 2014

Fenologia

GERMOGLIAMENTO	4 APRILE
FIORITURA	23 MAGGIO
ALLEGAGIONE	2 GIUGNO
INVAIATURA	6 AGOSTO
EPOCA DI RACCOLTA	dal 19 SETTEMBRE

Andamento Climatico

L'annata agraria 2014 è iniziata con un inverno asciutto e temperature sopra le medie storiche salvo proseguire con abbondanti piogge nei mesi di gennaio e febbraio, mantenendo alte temperature con l'assenza di gelate. La primavera è proseguita all'insegna del bel tempo, garantendo un ottimo germogliamento e, successivamente, un'ottima fioritura (anticipata di circa 10 giorni rispetto alle medie storiche). Completamente opposta è stata la seconda parte di stagione, caratterizzata da continue piogge, anche di elevata intensità (storici gli oltre 250 mm di pioggia caduti nel mese di luglio), e temperature contenute, con una conseguente luminosità sotto le medie storiche dovuta alla copertura nuvolosa. A causa del perdurare di queste condizioni si è prolungato il ciclo vegetativo della vite, per non parlare della difficoltà nel mantenere uno stato sanitario ottimale delle uve. I primi giorni di settembre sono proseguiti all'insegna del maltempo ma questa tendenza si è invertita nei giorni successivi garantendo una vendemmia calda e asciutta. L'anno 2014 sarà dunque ricordato come "l'anno delle piogge" (gli oltre 1500 mm di cui 860 solo nel periodo vegetativo ne sono la prova). La grande capacità dei viticoltori della Valpolicella ha permesso di mantenere quantitativi in linea con i disciplinari ma soprattutto di superare le avversità climatiche, nonostante le difficoltà tecniche nel mantenere uno stato sanitario delle uve nel complesso buono. Sono stati prodotti 834.000 quintali di uva, dei quali 228.000 destinati ad appassimento.

Profilo Analitico-Sensoriale Amarone

Il 13 dicembre 2017 si è riunita, come di consueto, una commissione di esperti enologi della Valpolicella per analizzare il profilo sensoriale di vari campioni di Amarone 2014, suddivisi per vallata di produzione. La numerosità campionaria è stata piuttosto contenuta rispetto alle annate precedenti, e l'attendibilità dei dati per vallata è quindi meno rappresentativa; i campioni da botte rappresentavano i due terzi del totale. Confrontando i dati analitici con quelli dei campioni 2013 analizzati l'anno precedente, le differenze più interessanti risiedono nell'acidità totale più alta della 2014 (a parità di pH), probabilmente per la presenza ancora evidente del malico, e il livello di potassio ben più marcato nel 2014. Differenze sostanziali non sembrano esserci fra i macro indicatori, se non la conferma del livello "limitato" di zuccheri (inferiore a 6 g/l), una glicerina superiore a 10 g/l ed estratto netto attorno a 34-35. Dal punto di vista sensoriale, fra 2014 e 2013, due annate fresche anche se con modalità differenti, vi è corrispondenza quasi perfetta di profilo sensoriale, pur con una intensità delle percezioni leggermente più elevata nel 2013. In generale il 2014, rispetto al 2013, evidenzia un più alto vegetale e balsamico, a parità di struttura, sapidità e tannino.

Confrontando i profili sensoriali delle diverse vallate, sembra confermarsi l'ipotesi di una più distinguibile disomogeneità qualitativa, e quindi una più elevata distanza fra vallate, nelle annate più fresche e piovose, con areali, quale quello di Marano di Valpolicella o quelli di prevalenza di media collina, meno svantaggiati (probabilmente per ventilazione, drenaggio e tipologia di terreno) rispetto a quelli di fondovalle. In una annata più calda e regolare, sia nella fase di maturazione del frutto che nella prima parte del periodo di appassimento, tali "rendite di posizione" sono meno marcate con un recupero qualitativo degli areali meno "estremi" e un avvicinamento verso l'alto dei valori dei descrittori. Va sempre e comunque evidenziato che si è in qualche caso riscontrata, soprattutto per gli areali più ampi, quali Fumane, Valpantena e Mezzane/Illassi/Cazzano, più che una differenza fra vallate una differenza qualitativa interna alla vallata, probabilmente da iscriversi sia alle differenze in altitudine e alla vastità del territorio considerato come pure alla proporzione elevata, in

