



A GAVI IL VIA DELLA VENDEMMIA 101 DE LA SCOLCA

Settembre 9, 2020 / [Redazione James](#) / News / Wine

E' iniziata la vendemmia 2020 di **La Scolca**, la 101esima per la prestigiosa Cantina di Gavi che, anche in questo anno segnato dall'incertezza e dalle molteplici complessità, ha lavorato incessantemente per prendersi cura dei suoi vigneti e per garantire i più alti livelli produttivi.



"Abbiamo lavorato per incrementare gli standard e l'eccellenza anche in questi tempi incerti per poter regalare un grande millesimo. Il tempo è molto buono, le nostre uve si presentano in ottima condizione sanitaria e, incrociando le dita, attendiamo di assaggiare insieme questa grande annata" racconta con soddisfazione **Chiara Soldati**.

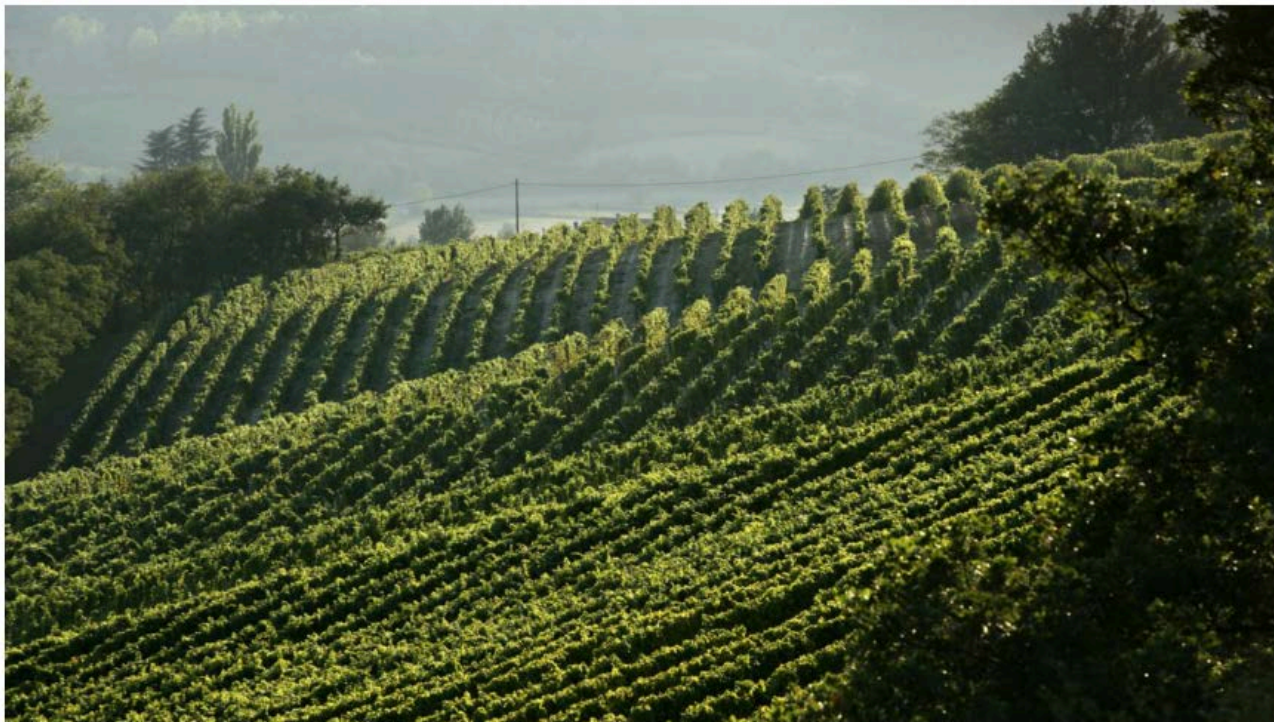
"L'annata era iniziata con abbondanti piogge e, a seguire, in primavera il caldo ha fatto partire velocemente il germogliamento delle viti: l'anticipo vegetativo, rispetto all'anno scorso, è stato di circa una settimana. Come per le precedenti annate, abbiamo un anticipo di maturazione rispetto alla media della zona di quasi due settimane. Dopo una primavera calda e soleggiata, con temperature miti di giorno ed escursioni termiche notturne, e con clima asciutto e ventilato, abbiamo avuto flussi di pioggia regolari e non violenti. Questo ha permesso alle piante di sviluppare un'ottima fioritura e allegagione dei frutti, promettendo un ottimo raccolto. Giugno è proseguito con un graduale aumento delle temperature ma sempre con un buon bilanciamento con le temperature notturne.

Luglio e agosto sono stati caratterizzati da temperature elevate nella media stagionale che hanno permesso una rapida e costante maturazione dei grappoli, grazie alle riserve idriche del sottosuolo immagazzinate nei mesi precedenti e con le piogge di metà agosto".



Un andamento climatico quasi perfetto che ha permesso a tutti gli elementi che compongono la bacca di raggiungere il giusto equilibrio e produrre così sentori eleganti e bilanciati con un'eccellente corrispondenza gusto – olfattiva.

Partenza quindi lo scorso fine d'agosto con il taglio di Sauvignon e Pinot Nero per poi proseguire con la raccolta delle basi spumante e del Cortese. La produzione è in linea con i valori degli ultimi anni, ma le rese del *Gavi docg* saranno diminuite a 82qli/ha anziché i consueti 95qli/ha, come disposto dalla **Regione Piemonte** rinnovando l'opportunità di attivare la "riserva vendemmiale", ovvero la possibilità di tenere da parte un certo quantitativo della produzione per renderlo disponibile qualora si aprissero interessanti sbocchi commerciali per la denominazione.



"Servono azioni forti di rilancio che vadano oltre l'aiuto alla distillazione o la riduzione delle rese, i cui effetti saranno resi evidenti solo con la conclusione delle operazioni vendemmiali e la presentazione delle dichiarazioni di produzione" continua Chiara Soldati. "Ora più che mai è necessario lo sviluppo di sinergie a livello nazionale, un rinnovato confronto tra Ministero delle Politiche Agricole e la filiera produttiva per definire gli strumenti in grado di rilanciare la domanda ed elaborare nuove strategie di promozione – concertate insieme alle aziende e alle associazioni di categoria a supporto del posizionamento del vino italiano nel mondo".

LASCOLCA.NET