



LE ANNATE

Ogni annata è un mondo a sé stante: dopo alcuni decenni di vendemmie sulle spalle possiamo dire di non averne ancora trovate due simili tra di loro.

In più, il clima è cambiato molto in questi ultimi anni. A partire dal 1997, almeno nella nostra zona, è diventato più caldo, d'estate ma anche d'inverno, rendendo il germogliamento della vite sempre più precoce e la maturazione dell'uva più completa, anche nelle annate un po' piovose: per questo il livello medio delle annate a La Tosa è andato migliorando nel tempo, senza trascurare l'effetto dovuto anche alla maggiore età acquisita nel tempo dai vigneti.

Poi, dal 2006, abbiamo visto il clima tropicalizzarsi un po', con le piogge ad accorparsi in periodi di alcuni giorni di precipitazioni quasi continue e il caldo a caratterizzare intensamente periodi di alcune settimane, anche in mesi tradizionalmente più temperati come il mese di settembre. Infine, in alcune annate, soprattutto la 2007 e in misura minore la 2011, un fattore nuovo ha preso a influenzare in modo rilevante la maturazione dell'uva: la luce, specie nella sua frazione ultravioletta, che a volte ha determinato scottature e quindi danni agli acini, ma a volte ha influito positivamente, dando all'uva una maturità particolarmente completa.

Un'ultima osservazione. La descrizione e la valutazione delle annate che segue non va presa in modo univoco per tutti gli otto vitigni che noi coltiviamo: il clima della stessa annata, che ha effetti negativi su alcune varietà d'uva, può, nel medesimo terroir, avere invece effetti positivi su altre; spesso questa distinzione avviene classicamente tra uve bianche e uve rosse, ma può anche avvenire tra vitigni con bacche dello stesso colore.

1985 *****

- Grande annata. Dopo un inverno freddissimo, con temperatura minima di -19°C, l'estate molto calda ha portato l'uva a maturare tantissimo. Potenza e volume nei vini, anche nel nostro primo vino, mille bottiglie di un Gutturnio selezionato e diradato da una fortissima grandinata che nel mese di giugno aveva eliminato la maggior parte dell'uva.

1986 ****

- Annata abbastanza buona, con un andamento climatico discretamente equilibrato e una certa piovosità estiva.

1987 ***

- Annata discreta, caratterizzata da clima piuttosto fresco e da piovosità sviluppata nelle ultime settimane prima della vendemmia. Vini piuttosto profumati ma anche piuttosto magri.

1988 *****

- Annata molto buona, caratterizzata da primavera ed estate dal decorso climatico equilibrato, con un'impennata di pioggia subito dopo la metà di ottobre. Vini dalla buona volumetria, particolarmente eleganti.



LE ANNATE - 1989/1994

- 1989 *** – Annata via via sempre più piovosa, con un picco di precipitazione tra il 2 e il 3 settembre. Qualche screziatura nella sanità dell'uva e scarsa struttura nei vini.
- 1990 ******* – Annata grande, nella quale la temperatura piuttosto alta e la scarsa piovosità hanno portato l'uva a maturare abbastanza presto e tanto, anche se l'insieme climatico non ha avuto particolari squilibri né stress idrici. Vini concentrati e strutturati, ma anche eleganti e non esagerati, dagli aromi maturi ma anche vivi.
- 1991 **** +** – Annata calda e mediterranea, a un certo punto anche siccitosa, il che ha fatto sì che la produzione d'uva fosse particolarmente bassa, i profumi austeri e profondi e i tannini molto sviluppati e piuttosto secchi. Ha dato vini potenti, meno fini, equilibrati e completi di quelli del 1990, però. Per quanto riguarda le uve bianche, ha determinato due estremi: uno negativo per il Sauvignon, uno eccezionale per la Malvasia: per quest'ultima, un'annata quasi perfetta, con maturità e freschezza che andavano a braccetto.
- 1992 *** – Annata piovosa dalla primavera sino al momento della vendemmia, aggravata dalla produzione d'uva abbondante. Le uve rosse non sono arrivate a maturare in modo completo, mentre migliore è stata la performance delle uve bianche, che si sono dotate di profumi freschi e fragranti e di struttura più che accettabile.
- 1993 ***** – Annata piuttosto buona, ha visto periodi caldi e asciutti alternarsi a periodi freschi e piovosi lungo tutta la primavera e l'estate. I risultati migliori li abbiamo avuti con le uve rosse e con il Sauvignon, mentre la Malvasia risultava un po' inferiore rispetto a quella dell'annata precedente.
- 1994 **** – Annata buona sino a fine agosto per il clima caldo e asciutto, rovinata, in settembre, da numerose piogge accompagnate da temperature alte, che hanno causato massicci attacchi di marciume all'uva. I problemi maggiori li abbiamo avuti nelle posizioni meno soleggiate, dove, durante la vendemmia, abbiamo selezionato tantissimo l'uva. Vini di non disprezzabile struttura ed equilibrio, ma in genere di non grande longevità.



LE ANNATE - 1995/1998

1995 *+**

– Annata buona, specie considerata e assaggiata a posteriori. Nordica come non mai, con una certa piovosità, agosto e settembre freddi e un prezioso periodo con notevoli escursioni termiche tra settembre e ottobre, ha dato vini dagli aromi freschi e minerali, con bocca dotata di buona pienezza e soprattutto grande agilità; vini che dopo qualche anno, con l'ammorbidirsi di alcuni spigoli gustativi, si sono rivelati più completi e notevoli per longevità e complessità.

1996 ****

– Annata dall'estate fresca, ma più equilibrata di quella del 1995, alternandosi periodi di pioggia con periodi di tempo sereno e permanendo a lungo buone escursioni termiche tra giorno e notte. Risultato: vini di buona volumetria ed eleganza, più pronti e dotati di equilibrio di quelli dell'annata precedente e comunque complessi e longevi.

1997 ****

– Annata che si può riassumere in una sola parola: potenza. Un inverno piuttosto mite, un germogliamento precoce, una primavera piuttosto piovosa, una grandinata che a metà giugno aveva diradato del trentacinque per cento l'uva senza comprometterne la maturazione, agosto e settembre asciutti e molto caldi hanno portato l'uva ad acquisire grande struttura e, nel caso delle uve rosse, ricchezza di polifenoli. Sia la Malvasia che i vini rossi, che hanno avuto bisogno di n po' di tempo per smussare gli spigoli tannici, hanno dimostrato anche notevole longevità.

1998 ***

– Annata ricca di sole come la precedente, ma dall'andamento climatico più disarmonico: primavera ed estate abbastanza piovosi, seconda metà di luglio e agosto enormemente caldi, settembre piuttosto fresco. Alla vendemmia gli acini erano piccoli e concentrati, dotati di carattere ma anche di spigoli. Così sono risultati in generale anche i vini, specie i rossi, che hanno resa necessaria una mano leggera in vinificazione perché i loro tannini non risultassero irrimediabilmente controsi. In generale, vini di ottima struttura, ma meno completi di quelli del 1997.



LE ANNATE - 1999/2002

1999 **+

- Annata abbastanza buona come il 1998, ma dai risultati molto diversi. Caratterizzata da due facce opposte tra loro, due mesi tra metà giugno e metà agosto siccitosissimi e il successivo mese e mezzo, che ha portato alla vendemmia, fresco e piovoso, ha dato uva dagli acini molto piccoli perciò ricchi di aromi, meno ricchi del previsto di struttura, vista la diluizione data dalle pur provvidenziali piogge delle settimane pre-vendemmiali. I vini sono risultati fini ed equilibrati, ma dotati di non grande personalità.

2000 **+**

- Annata grande o quasi, più ridondante del 1990, più ricca del 1996, meno violenta del 1997. Una buona piovosità tra maggio e fine luglio aveva dato alle viti vigore e tono, e i mesi di agosto e settembre, dal tempo sereno e dal clima asciutto, hanno chiuso il cerchio, donando vini opulenti e muscolosi, eppure pronti e dotati di armonia e morbidezza, forse a volte un po' eccessivi nella loro pienezza e maturità, però dotati sempre di eleganza. Longevità medio-buona. Molto particolare il Sorriso di Cielo, quasi una vendemmia tardiva, la cui uva ha fruito anche di una piccola quota attaccata dalla muffa nobile.

2001 *+**

- Annata che all'inizio sembrava solo buona ma che presto si è rivelata grande. Un'estate all'inizio molto calda, dotata prima di buona piovosità e successivamente, per tutto agosto, di clima asciutto, a partire dal 30 di quel mese e per tutto settembre ha cambiato volto, diventando fredda e di nuovo abbastanza piovosa. La superficie fogliare era particolarmente estesa, e ha dotato l'uva di grande ricchezza aromatica, gli acini erano piuttosto piccoli dunque concentrati, mentre il clima freddo delle settimane subito precedenti la vendemmia ha preservato i profumi, la sapidità e l'acidità. Risultato: vini di buona struttura, ricchi di freschezza, mineralità, agilità, complessità e molto longevi.

2002 *

- Annata caratterizzata da piovosità diffusa lungo tutta l'estate, che ha fatto sì che le viti vegetassero a lungo e non riuscissero a concentrare molte sostanze nei grappoli: dunque, alla vendemmia la maturità dell'uva era piuttosto limitata, e i vini poi scaturiti, specie i rossi, sono risultati dotati di aromi fragranti ma un po' verdi e, in bocca, piuttosto sottili. Un po' più soddisfacenti i bianchi.



LE ANNATE - 2003/2006

2003 *+

– Annata davvero opposta a quella precedente, e forse l'annata più estrema che noi, come tutti i viticoltori del Nord Italia, abbiamo mai vissuto. A partire da maggio, quattro mesi caldissimi, non solo di giorno ma anche, fatto unico ed eccezionale, anche di notte, hanno portato l'uva a maturare prestissimo, tra metà agosto e i primi giorni di settembre, a possedere pienezza ma anche ad essere davvero povera di freschezza e acidità. I vini: bianchi poco profumati e longevi, rossi poco agili e dai tannini un po' asciutti.

2004 *****

– Annata che ha rappresentato per noi viticoltori il massimo della facilità, e per il vino il massimo dell'armonia, dell'eleganza, della fragranza aromatica. Dopo una notevole quantità di pioggia caduta nella prima metà di maggio, i successivi mesi sono stati asciutti, ma con temperature molto contenute, per cui le viti non hanno mai sofferto la carenza idrica e hanno portato l'uva a maturare lentamente e in modo armonico. I vini sono risultati di struttura più che soddisfacente, molto eleganti ed equilibrati, potenzialmente longevi. Il campione di quest'anno: il Luna Selvatica.

2005 ***

– Annata tendenzialmente fresca, non armonica come il 2004: la prima metà dell'estate, calda, è stata seguita da due mesi temperati e, verso la fine, molto piovosi, sino alla vendemmia, durante la quale abbiamo affrontato con buon successo il difficile stato sanitario della Barbera e della Bonarda. I vini bianchi sono risultati freschi e minerali, i vini rossi fragranti e di media struttura.

2006 ****

– Annata molto buona e di stampo piuttosto mediterraneo. Un inverno nevoso prima e abbondanti piogge poi, a metà di agosto, hanno consentito alle viti di entrare in sofferenza solo per pochi giorni nonostante il caldo intenso e il clima asciutto dei primi due mesi estivi. Più di un mese di tempo sereno e abbondanti piogge cadute nella seconda metà di settembre hanno portato poi alla conclusione della vendemmia. I vini da essa nati: volumetrici, ricchi, profondi, completi nella loro serena maturità. Di spicco soprattutto Luna Selvatica, Sorriso di Cielo e Sauvignon.



LE ANNATE - 2007/2009

2007 **+**

– Annata particolare per il tipo di maturazione che l'uva ha avuto, grandissima e determinata più dalla radiazione luminosa, particolarmente dotata del campo ultravioletto, e dalla grande ventosità che ha mantenuto il clima molto asciutto, che dal calore, che è stato comunque abbastanza sostenuto. Il risultato sono stati vini rossi opulenti, esagerati, ma, soprattutto per quanto riguarda i nostri due Guttorni, ricchi di acidità e mineralità che hanno controbilanciato la straripante pienezza. Campione tra di essi il Vignamorello, del quale la 2007 è stata forse una delle due annate migliori mai prodotte. Per quanto riguarda i bianchi, agilità e sapidità hanno fatto più che capolino in mezzo ad una buona struttura.

2008 ****

– Annata più che buona, che ha visto una primavera molto piovosa, che nel mese di giugno ha messo a dura prova lo stato sanitario delle viti, essere seguita da tre mesi dal clima asciutto, il che ha fatto sì che l'uva si concentrasse e risultasse dotata sia di pienezza che di buona eleganza: ciò è avvenuto soprattutto per il Cabernet Sauvignon e per parte della Barbera e della Bonarda, mentre le uve bianche affiancavano alla buona maturità un'altrettanto buona sapidità. Per quanto riguarda i due vini rossi da invecchiamento, mentre il Luna Selvatica ha mostrato subito la sua personalità, fatta di intima unione fra notevole struttura e limpida eleganza, il Vignamorello ha impiegato alcuni anni per aprirsi, distendersi e mostrare tutto ciò che aveva dentro.

2009 *+**

– Annata buona, nella quale dopo un inverno nevoso e i primi due mesi di primavera piovosi, un periodo di più di un mese e mezzo di continui sbalzi termici tra maggio e luglio e due mesi successivi caldi e asciutti hanno portato l'uva a maturare in modo completo, anche se differenziato da una microzona all'altra. I vini sono così risultati: i bianchi dotati di fragranza aromatica e di una certa agilità, i rossi di buona struttura ravvivata da acidità e freschezza, con una punta d'eccellenza nel Vignamorello.



LE ANNATE - 2010/2012

2010 ***

– Annata difficile nel periodo vendemmiale, poiché, dopo la prima metà dell'estate asciutta e dotata di buone escursioni termiche tra giorno e notte, il mese di agosto ricco di precipitazioni, proseguite in tono minore anche in settembre, ha creato problemi sanitari all'uva. La vendemmia si è svolta all'insegna della selezione dei grappoli, e i vini ottenuti si sono segnalati per la ricchezza aromatica (specie il Sauvignon) e per la buona struttura, nel caso dei rossi sostenuta accompagnata a scarsa prontezza e dotazione di tannini levigati, caratteristiche che si sono manifestate poi col tempo.

2011 **+**

- Annata notevole, che ha visto la vite prima germogliare precocemente ed impetuosamente come non mai, a causa del clima straordinariamente caldo di inizio aprile, per poi accrescersi più lentamente per un forte abbassamento della temperatura, che a partire dal 10 dello stesso mese si è protratto sino al 13 agosto. Da quel giorno la temperatura si è impennata verso l'alto e tale è rimasta per tutto il mese e, appena poco più bassa, anche durante settembre. I vini hanno, così, acquisito appeal mediterraneo e, specie nel caso dei rossi, aromi maturi e notevole pur non stucchevole opulenza.

2012 **+**

- Annata di buon livello che ha avuto due momenti climaticamente particolari: un mese e mezzo, da metà luglio a dopo metà agosto, con forti e nella nostra zona inusitate escursioni termiche tra giorno e notte e un periodo caldissimo nell'ultima decade di agosto. Successivamente le temperature si sono mantenute più contenute sino alla fine della vendemmia, il 22 settembre. Dato importante è stata anche la scarsa produzione di uva. L'uva Sauvignon, più precoce e quindi raccolta appena all'inizio del grande caldo, ha acquisito e mantenuto aromi intensi e squillanti, grazie alle escursioni termiche precedenti, mentre la Malvasia del Sorriso di Cielo e le uve rosse hanno dato vini più complessi e austeri, che si sono rallegrati (il Sorriso di Cielo) e distesi (il Vignamoretto e il Luna Selvatica, particolarmente 'piemontesi' quell'anno) nel tempo.



LE ANNATE - 2013/2015

2013 ***

– Annata anomala rispetto alle sette annate precedenti. Inverno piovoso e nevoso, conseguente germogliamento della vite tardivo, maggio freddo e piovoso, conseguente fioritura della vite tardiva, successivo clima temperato hanno portato a una vendemmia più spostata in là rispetto a quella che sembrava una tendenza ormai consolidata di vendemmie anticipate. Le conseguenze nei vini: aromi freschi e varietali, ottimo equilibrio, buona anche se non grandissima struttura, tannini morbidi nei rossi che comunque una buona maturazione fenolica l'avevano avuta, e soprattutto ovunque tanta tanta eleganza.

2014 **

- Ecco arrivata l'annata decisamente piovosa, si direbbe il brutto anatroccolo, che circa ogni 10 anni ci si aspetta. E invece non è stata proprio così, perlomeno da noi. Certo, il continuum di piccole perturbazioni che si è susseguito lungo la primavera e l'estate, ambedue dal clima piuttosto fresco, non ha certo contribuito a dare in vendemmia mosti concentrati, ma mentre nei bianchi questo non ci intimoriva più di tanto, poiché, conoscendo il nostro terroir, sapevamo che avrebbe donato ai vini notevoli freschezza e intensità aromatiche senza ledere troppo la struttura, nei rossi, per i quali la preoccupazione era tanta, gli ultimi 15 giorni di settembre, dal tempo veramente bello, hanno portato il corredo fenolico delle uve a maturare bene. Ovvio, la 'ciccia' e l'avvolgenza nei grandi rossi non c'era, ma mancava anche lo spettro più temibile in annate simili, ossia il tono un po' greve, un po' vegetale degli aromi, qui sostituito invece da eleganza, fragranza e bevibilità notevoli, grazie, appunto, alla comunque buona maturazione fenolica delle uve.

2015 *****

- Il 2014 e il 2015: il bianco e il nero. Quest'ultima annata: l'emblema della concentrazione, della potenza, dello spessore, soprattutto nelle uve rosse, ma anche nella sorprendente Malvasia. L'estate calda, segnata in particolare da due periodi, uno all'inizio di luglio e l'altro all'inizio di agosto, con temperatura diurna massima di 38 gradi, ha dato alla maturazione dell'uva uno slancio incommensurabile. Equilibrato, però, e fortunatamente, da temperature notturne non elevate e da diverse precipitazioni in settembre. Il Sauvignon l'abbiamo raccolto in parte piuttosto presto, al fine di preservarne gli aromi più varietali, mentre per le altre uve abbiamo lasciato che tutto il calore, lo spessore e il carattere mediterraneo di quest'annata si approfondisse in esse. E' stata, crediamo, una delle due annate migliori in assoluto per il Vignamorello e una delle grandi annate del Luna Selvatica, assieme a 1990, 1997, 2004, 2006, 2008 e 2011.



LE ANNATE - 2016/2018

2016 *+**

– Se si dovesse riassumere il 2016 in una parola, probabilmente non solo per i vini de La Tosa, questa sarebbe: equilibrio. Equilibrio che si è verificato nel corso dell'anno per una curiosa concomitanza: è stato come se ogni stagione avesse fatto le veci dell'altra (l'inverno dal clima mite primaverile quasi anche di più, la primavera con un aplomb freddo e piovoso autunnale/invernale, l'estate un po' se stessa un po' primavera), ma con il tutto a combinarsi alla fine in maniera armonica, negli aromi dei vini e in quell'olimpico equilibrio che si è riscontrato nel loro gusto. Crediamo che tra i quattro nostri vini secchi importanti, i risultati migliori si siano verificati nei rossi, ottimo bilanciamento di struttura ed eleganza.

2017 ***

- La fantasia della natura non ha limiti, soprattutto negli ultimi anni. Ecco arrivare infatti un'annata un po' unica, come era stata la tropicale 2003, ma con delle caratteristiche diverse, tutte sue. Inverno e primavera asciutissimi hanno fatto sì che la vegetazione della vite fosse la metà di quella usuale e che la vendemmia fosse precoce come non mai: noi l'abbiamo iniziata il 9 agosto e terminata il 9 settembre! La temperatura era piuttosto alta e il rischio di un'annata dai vini troppo maturi e pesanti era molto vivo. Per fortuna quattro temporali tra metà giugno e metà agosto hanno fatto sì che le foglie delle viti. Pur poche, fossero e rimanessero sempre molto verdi e toniche, non mostrando alcun segno di vera sofferenza. Se ci mettiamo poi anche quel pizzico pur minoritario dell'effetto del fattore umano, che, grazie a un'esperienza più che trentennale ci ha portato a sfalcare e dosare le vendemmie, ecco perché i bianchi del 2017 hanno mostrato una buona acidità e notevole completezza (grande la performance del Sorriso di Cielo) e i rossi, a dispetto dell'annata, specie in virtù di tempi di raccolta per il nostro uso più rapidi del solito, hanno preservato bevibilità e vivida eleganza.

2018 *+**

- Mettiamola così: annata molto buona per i vini bianchi, buona per i rossi, per la sua valutazione complessiva suscettibile forse nel futuro di qualche ulteriore miglioramento. Il clima è stato variabile, con alternanza di periodi freschi e piovosi a periodi abbastanza caldi e asciutti. La produzione d'uva è stata piuttosto abbondante: oltre a una selezione prevendemmiale, abbiamo in molti casi, all'opposto del 2017, ritardato la data di vendemmia, in modo da incrementare e completare la maturazione dell'uva. I vini bianchi: fragranti e varietali, agili e scattanti. I rossi: ricchi di frutto e dai tannini morbidi.

La Toşa



...parla l'uva





AZIENDA AGRICOLA "LA TOSA"

Di Stefano e Ferruccio Pizzamiglio

Loc. La Tosa

29020 VIGOLZONE (Piacenza)

P.Iva 00832180335

Tel. 0523/870727 - Fax. 0523/870358

e-mail: info@latosa.it

www.latosa.it