

[Visualizza questa e-mail nel tuo browser](#)



TENUTA DELLE TERRE NERE

Notizie d'annata 2023

Un ritorno alla realtà dopo un anno travagliato.

L'inverno 2022/2023 è stato mite, con temperature raramente sotto lo zero. Neve molto limitata alle altitudini dei vigneti. Piogge, da gennaio a marzo decisamente al di sotto della media. Comprensibilmente, il germogliamento è avvenuto circa 10 giorni prima del previsto.

La primavera è stata fresca. La sua caratteristica eccezionale, tuttavia, è stata l'opulenza delle sue precipitazioni: 400 millimetri non sono mai stati registrati o sentiti. La fioritura è stata travolta da questa tempesta perfetta e, sebbene abbiamo agito rapidamente e ripetutamente, siamo stati colpiti da un attacco di peronospora di tale virulenza come non si era mai visto sull'Etna e altrove. Con noi gran parte dell'Italia centro-meridionale fino alla Toscana compresa; in misura minore non risparmiando parti della Francia meridionale e Bordeaux. Molte proprietà hanno perso l'intero raccolto. Sorprendentemente, la parte orientale, rivolta verso il mare, della denominazione, solitamente molto più piovosa delle catene settentrionali o meridionali, è stata quasi interamente risparmiata: le precipitazioni lì sono state meno della metà di quelle che sono state qui al Nord. La DOC Etna Sud ha perso circa il 30-35%. I versanti Settentrionali hanno perso ben oltre il 60%.

Le piogge primaverili prolungate sono state seguite da una siccità estiva da record: da luglio a settembre abbiamo avuto solo 60 mm di pioggia, meno della metà di quanto abbiamo avuto nel 2022, che era già considerato un anno di siccità.

Siamo quindi passati dalle inondazioni primaverili a un'estate di stress idrico. Anche le nostre vecchie viti hanno sofferto in queste condizioni, forse indebolite dall'attacco di peronospora. Sotto forte pressione le viti hanno subito un ritardo di tutte le fasi fisiologiche di maturazione. L'invaiaitura, ad esempio, è stata di ben due settimane in ritardo e irregolare.

uniforme. Eppure, lentamente ma inesorabilmente, la maturazione è avvenuta, una maturazione instabile, fortunatamente favorita da un clima straordinariamente secco. Alla Tenuta delle Terre Nere, alla ricerca della perfetta maturazione possibile, è stata la vendemmia più tardiva di sempre, conclusasi il 1° novembre.

Etna Rosso - La nostra perdita di raccolto è stata dal 40% al 70% a seconda della particella specifica (ad esempio Feudo di Mezzo ha perso il 70%, Calderara il 40%) con una perdita totale media di circa il 50%. La maturazione, come detto in precedenza, in alcuni casi è stata irregolare. Stranamente, data l'estate calda e secca, le eccellenti condizioni meteorologiche autunnali e la produzione molto ridotta, i livelli di zucchero, inizialmente elevati, sono finiti al di sotto della media. La salute delle uve è stata, per le stesse ragioni, impeccabile. Un altro effetto della prolungata siccità, tuttavia, è stato quello di produrre uve con bucce molto spesse e pochissimo succo. Ciò ci ha portato a essere molto attenti e delicati nelle nostre macerazioni per evitare una sovraestrazione.

Tutto sommato, un'annata troppo confusa per giudicare correttamente così presto nel gioco. Questa volta, più che mai, dato il contenuto relativamente alto di acido malico delle uve al momento della vendemmia, sento il bisogno di aspettare fino a dopo la malolattica prima di dare un'opinione istruita sui rossi del 2023.

Istintivamente, sento che possiamo aspettarci vini paradossali come lo erano le stagioni. Vini con finezza, profondità e peso, ma ricchi di tannini, così come serrati e forse inflessibili e un po' sgraziati da giovani. Carattere dionisiaco piuttosto che equilibrio apollineo.

Etna Bianco - Sicuramente a causa della loro fioritura precoce e dell'allegagione prima che arrivassero le forti piogge, il nostro Carricante ha sofferto molto meno del nostro Nerello Mascalese.

Data la natura singolarmente altalenante dell'annata, troverei piuttosto assurdo che chiunque cercasse di spiegare la qualità eccezionale dei nostri vini bianchi. Tuttavia, nonostante l'estate calda, a volte torrida e molto secca, solitamente non favorevole ai bianchi pregiati, abbiamo prodotto se non i migliori, sicuramente tra i migliori bianchi di sempre. Livelli alcolici perfetti che sostengono acidità brillanti, la profondità, l'equilibrio, la sensazione al palato e l'identità dei cru sono splendidi. La sostanza del nostro Etna Bianco è meravigliosamente saporita e il suo palato è altrettanto generoso ed elegante.

Etna Rosato – Purtroppo, per gli amanti del nostro Etna Rosato, quest'anno la produzione complessiva di questo vino sarà in calo del 90%. A parte le problematiche sopra menzionate, questa non è stata l'annata ideale per il Rosé, quindi abbiamo optato per produrre un po' più di Etna Rosso. Le quantità sono così piccole che abbiamo optato per vendere il vino solo in Italia.

Aggiornamento strategico – prezzi e investimenti

Come ormai è risaputo, l'inflazione recente ha influito in modo significativo sul prezzo di bottiglie, tappi, etichette, capsule, barili, ecc., fino al 20%. Inoltre, qui sull'Etna, dato il crollo drammatico della produzione di quest'anno, il prezzo dell'uva è schizzato del 60-70% ed è improbabile che diminuisca in futuro. Se a quanto sopra si aggiunge una perdita di raccolto di una media del 50%, si può vedere come un aumento del prezzo sia una questione di sopravvivenza.

Per attutire il peso di un aumento importante immediato, Tenuta delle Terre Nere ha optato per uno diluito. L'anno prossimo aumenteremo i nostri prezzi tra il 10 e il 12% e lo stesso, o quasi, faremo l'anno successivo. Questo, (secondo la mia contabilità non troppo affidabile) dovrebbe consentirci di cavalcare la tempesta. Se ci accorgeremo di essere stati troppo ottimisti, o se un'annata simile - Dio non voglia! - si ripresenterà, ne faremo i conti per tempo. **Sono certo che troverete ragionevole questa strategia .**

Nuovi progetti

Vorrei aggiungere che in nessun modo questa annata difficile ha smorzato i nostri spiriti. In nessun modo abbiamo, quindi, diminuito i nostri investimenti. Infatti, stiamo per completare il raddoppio dei nostri pannelli solari esistenti, il che dovrebbe consentirci di essere guidati interamente da energia rinnovabile, o molto vicino a questo.

Abbiamo appena completato anche il nostro nuovo impianto di invecchiamento interamente dedicato al nostro Etna Rosso (bellissima la mostra di botti purtroppo mezza vuote)



Il nostro nuovissimo impianto di invecchiamento per l'Etna Rosso DOC

Inoltre, tra gennaio 2023 e il prossimo gennaio 2024 avremo piantato:

- 0,5 ettari di Nerello Mascalese a Calderara Sottana;
- 0,7 ettari di Carricante a Moganazzi;
- 1,6 ettari di Nerello Mascalese e Nerello Mantellato a Moganazzi;
- 0,4 ettari di Nerello Mascalese a Santo Spirito;
- 0,5 ettari di Nerello Mascalese a Guardiola.
- Abbiamo anche acquisito un contratto di locazione di due anni su una proprietà di 1,3 ettari di giovani vigneti a San Lorenzo;
- ultimo ma non meno importante, il prossimo anno contiamo di piantare altri 0,5 ettari di Nerello Mascalese a Guardiola e 0,7 ettari di Carricante a Rovittello.



0,5 ettari di Nerello Mascalese a Calderara Sottana



Ci apprestiamo a piantare il Nerello Mascalese a Moganazzi



Nuova piantagione di Carricante a Moganazzi

Spero che il quadro generale indichi dove stiamo andando, navigando attraverso le avversità con una bussola precisa e una rotta stabile.

Godiamoci quindi questa vendemmia rossa 2022, che ci regala il classico trionfo di sapori, gioia e armonia tipico dell'Etna.

Da tutti noi i nostri migliori auguri per un prospero Natale e Anno Nuovo!

Grazie sempre.
Marco de Grazia





TENUTA
DELLE
TERRE NERE

Copyright (C) 2023 Tenuta delle Terre Nere. Tutti i diritti riservati.

Il nostro indirizzo postale è:

Vuoi cambiare il modo in cui ricevi queste email?

Puoi [aggiornare le tue preferenze](#) o [annullare l'iscrizione](#)

