

## VINTAGE REPORT 2020



### *Le quattro stagioni: come cambia la vista della vigna "Cancelli"*

Dovessi dire per me, quest'anno, la cosa che ha caratterizzato di più questa vendemmia, direi le previsioni del tempo, per noi strumento importantissimo: non sono mai state così sbagliate!

Qualcuno dice che è perché, girando meno gli aerei, avevano meno dati a disposizione, non so se sia vero o meno, ma sta di fatto che hanno contribuito a creare non poco scompiglio in un periodo già caotico di suo, soprattutto quando ci hanno prospettato più di una settimana di diluvio universale proprio quando era il momento di raccogliere!

Questo ha condizionando alcune delle nostre decisioni a inizio vendemmia. Dico ad inizio vendemmia perché dopo poco abbiamo capito che non era il caso di farci più troppo affidamento!

Dobbiamo rendere merito alla caparbia di Mania che ha chiamato i vendemmiatori ogni giorno, noncurante delle previsioni, convincendoli magari ad aspettare per un po' di tempo se l'uva era ancora bagnata, e grazie a questo siamo riusciti a raccogliere tutta l'uva nei suoi tempi ottimali, facendo lo slalom tra i rovesci di pioggia e le loro lamentele, rispettando in grosso il programma prefissato.

La mia impressione è che mi sembra sia un'annata la cui descrizione possa essere difficilmente generalizzata.

Eventi climatici puntuali e locali (temporali, abbassamenti repentini della temperatura, etc.) e anche la loro tempistica in relazione allo stadio fenologico delle viti in quel momento, hanno potuto caratterizzare, o nel bene o nel male, l'andamento dell'annata anche in vigne e aziende diverse nella stessa zona.

Penso che sarà un'annata stupenda per gli amanti del vino. Di quelli più avventurosi a cui

piace scoprire, andare alla ricerca e lasciarsi stupire...perché riserverà un sacco di sorprese.

Per chi è interessato a una dettagliata descrizione climatica dell' annata troverà pane per i suoi denti qui al fondo nel dettagliatissimo report "Andamento climatico annata"



*Giacomo Mastretta – sempre in cerca di nuovi clienti!*

### 2020 in vigna....

Le uve presentavano un ottimo stato sanitario durante tutta la stagione; sia l'andamento meteo-climatico che la gestione dei trattamenti (fatti soltanto quando necessario) hanno favorito questo risultato. Da segnalare qualche piccolo danno da gelo che ha colpito le piante situate nelle zone più basse dei nostri vigneti. Anche i cari amici cinghiali hanno apprezzato le nostre uve, tanto da cibarsi di alcune porzioni di vigneto: probabilmente si saranno accorti che sono prive di residui chimici e quindi più sane.

La maturazione delle uve, grazie anche all'assenza di stress fisiologici rilevanti, è stata ideale e anche i valori analitici lo hanno confermato, permettendo di portare in cantina una qualità molto alta, tale da favorire le fermentazioni spontanee dei mosti in maniera ottimale.

L'inviatura è iniziata attorno il 31 di Luglio



*Un 'annata eccellente....condivisa anche con la locale fauna selvatica!*

Stiamo lavorando molto sull'ottenimento dell'equilibrio nei nostri vigneti e, anche quest'anno, stiamo notando un'ottima capacità delle piante, sia giovani che vecchie, di reagire e gestire gli stress stagionali, fatto in grado di influire molto positivamente sulla qualità delle nostre uve.

Fondamentale è stata anche la capacità di intervenire manualmente vigneto per vigneto nei momenti giusti, gestendo la scelta dei germogli, il posizionamento dei grappoli e la crescita della pianta.

Per rispettare il naturale accrescimento della vite non effettuiamo la cimatura dei germogli, ma preferiamo accompagnarli nella loro crescita arrotolondaloli lungo i fili di sostegno; questo evita stress alla pianta e permette di ottenere vini più equilibrati e profondi

In questi anni abbiamo lavorato molto sulla gestione del terreno, cercando di favorire l'inerbimento dei vigneti, riuscendo così a risolvere il problema dell'erosione del terreno. In alcuni casi siamo riusciti a fare autoriseminare gli erbai da sovescio ottenendo così delle

ottime coperture vegetali senza dover intervenire con lavorazioni e semine specifiche.



#### *Inerbimento di leguminose auto-seminate in vigna*

Quest'anno è continuato il monitoraggio dei vigneti, andando a studiarli in punti specifici per capire le caratteristiche dei micro-terroir e i livelli di fertilità biologica dei nostri terreni. Abbiamo notato livelli di molto buoni di biomasse microbiche (microrganismi che vivono nel suolo) ed un generale stato di benessere dei nostri vigneti. Lavoreremo già da subito in zone specifiche per migliorare il contenuto e la qualità della sostanza organica con la convinzione che dalla vitalità dei nostri suoli dipenda la qualità, la profondità e la complessità dei nostri vini



#### *Mania in vigna con Stefano Amadeo*

#### 2020 in the cellars...

A ridosso della vendemmia eravamo reduci da un lungo periodo di caldo e siccità e gli alcool potenziali erano già molto alti. Impensieriva una grande disomogeneità di

maturazione, come se fossero stati necessari diversi passaggi nella stessa vigna per raccogliere le uve in diversi stadi di maturazione. Abbiamo iniziato a raccogliere e subito sono cambiate le condizioni. In corso d'opera le minime notturne sono scese sensibilmente ed è arrivata la pioggia, anche abbondante ma a singhiozzo che, contrariamente a quanto si poteva temere, ha fatto un gran bene alle uve che finalmente hanno sentito un po' di Autunno!

Una vendemmia di uve sane e meno generosa in quantità rispetto alla 2019.



*Vendemmia in corso...*

Come sempre più in queste ultime annate le fermentazioni partono bene, sembra tutto facile, poi però ci troviamo a combattere con le code lente delle fermentazioni, le malo lattiche che partono ancora prima di svinare con qualche zucchero residuale ancora da svolgere. Il ripetersi di queste situazioni nelle ultime annate ci ha fatto acquisire una familiarità e un'esperienza per cui il tutto si risolve con qualche controllo e qualche cura

straordinaria in più ad alcune vasche...però che ansia!!



*Pulizie straordinarie in cantina in preparazione della vendemmia*

In pratica alla fine ci siamo ritrovati con le prime vasche con vini da annata calda, più frutto, più alcool, tannino più deciso e meno fine, e le ultime vasche da annata fresca, l'alcool potenziale diminuito, con aromi più floreali e speziati e un tannino più fine e più maturo. Questo ci darà più possibilità al momento degli assemblaggi finali, ma già i pre assemblaggi alle svinature ci fanno ben sperare.

La novità di quest'anno è il Colorino 2019. Abbandonato in vecchie botti ha ingentilito la sua esuberanza aromatica e soprattutto la sua irruenza al palato. Così finalmente ci siamo fatti coraggio e l'abbiamo finalmente imbottigliato!



*Colorino...e l'uva da dove proviene*

Anche finalmente abbiamo imbottigliato il Chianti Riserva 2018, la prima volta affinata in botte di castagno.

2020 at Le Tofe

Dopo il timido avvio dell'anno precedente, Il ristorante delle Tofe, ha lavorato alla grande

a partire da Agosto, quando finalmente abbiamo potuto aprire dopo il primo lock down, fino all'autunno, sotto la guida del nostro nuovo chef Andrea (chi sa il cognome?)....

Finalmente dopo un anno di astinenza abbiamo avuto una bellissima raccolta di olive. Da quest'anno imbottigliamo anche l'olio IGP, che si aggiunge alla nostra consueta produzione, entrambi con una veste nuova in bottiglia. Dopo avere cambiato le etichette ai vini, quest'anno è toccato all'olio e alla grappa. A testimonianza di un migliore risultato qualitativo ottenuto, coronamento di un lavoro più preciso di gestione degli oliveti e di cura nella trasformazione delle olive, iniziato già da qualche anno.

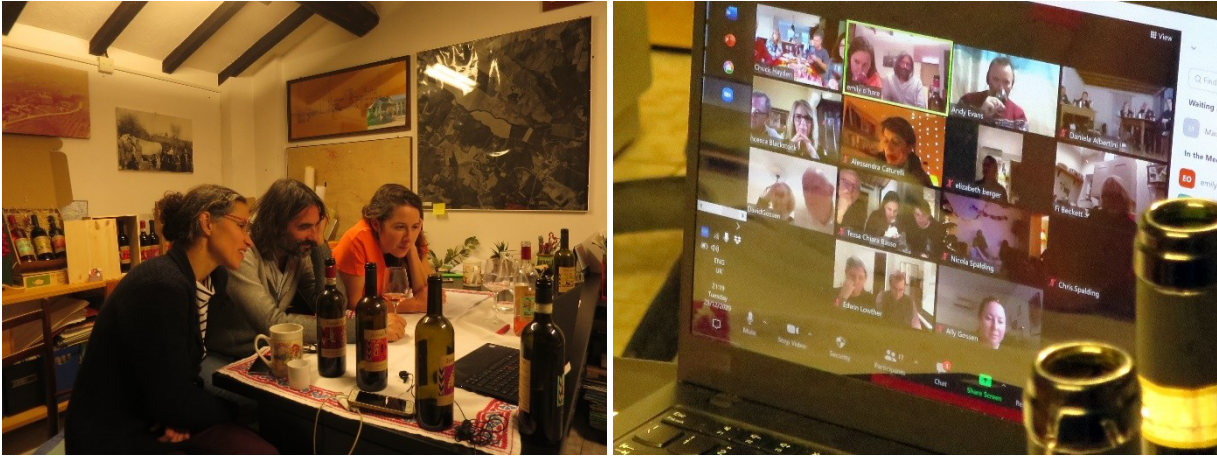
L'IGP è raccolto prima, più pizzicherino e con polifenoli più alti, il non IGP è più adatto a famiglie con bambini e a chi piace un olio più dolce.

Da quest'anno il fratello di Mania, Giotto e la sua compagna Emanuela, rispettivamente ingegnere e architetto, sono tornati dall'Inghilterra a vivere alle Tolfe per affiancare Mania e Mark nella gestione dell'azienda, portando nuove competenze e nuovo entusiasmo in questo folle progetto, sempre più variegato e articolato.

Nella campagna acquisti di inizio anno, a dare supporto all'Allessandra in ufficio, ci siamo aggiudicati un super collaboratore, Roberto Maccari, già Velier, che ha accettato di unirsi al nostro team part time sebbene il suo cuore sia a Pacina.

Annata complicata per l'attività del residence e della villa (come si definisce?), per le restrizioni dovute al morbo pandemico. Nel periodo estivo, quando ci è stato possibile lavorare, così come per il ristorante, abbiamo avuto modo di testare il funzionamento a pieno regime con tre mesi di fully booked di questa attività iniziata l'anno scorso sotto la guida della regina dell'hospitality Gianna Corsi.

Ci onoriamo di avere la presenza di Emily O'Hare come residencial sommelier, già head sommelier e wine buyer al River Café di Londra e collaboratrice della prestigiosa rivista inglese Decanter, a coordinare e tenere le degustazioni guidate su prenotazione dei nostri vini e i suoi corsi di wine tasting.



*Conclusione dell'anno con una rimpatriata di esperti, appassionati, amici e familiari da tutto il mondo con Emily, Giacomo and Mania per una degustazione Zoom di 6 vini – “Chianti Deconstructed”*

Una bella novità è stata che per la prima volta abbiamo avuto una tirocinante ad aiutarci in vigna e in cantina. La bostoniana Sarah, tramite l'università Cattolica di Piacenza, simpaticissima e super efficiente! Per me che ho fatto stage in tante aziende in giro per il mondo è stato bello potere ricambiare in qualche modo l'ospitalità e le esperienze ricevute. Grazie Sarah!\_

#### 2020 Climate report

Il mese di Aprile è risultato più caldo rispetto alla normale climatica calcolata sul trentennio 1980-2010, risultando il 12° più caldo dal 1955. Le anomalie positive sono risultate marcate in particolare per i valori massimi giornalieri, superiori di circa 2 °C rispetto alla media. Le minime invece, grazie ai frequenti fenomeni di inversione termica, sono risultate generalmente in linea con le medie, o localmente anche inferiori in particolare sulle pianure e sul fondovalle interni.

In generale non sono state registrate piogge significative fino a giugno, mese in cui le precipitazioni sono state abbondanti fino a circa il giorno 20, dopo il quale si è instaurata l'alta pressione. Il mese di Giugno è risultato più freddo rispetto alla normale climatica calcolata sul trentennio 1980-2010. Le temperature, sia nei valori minimi che in quelli massimi, si sono infatti mantenute inferiori, anche sensibilmente, alle medie su tutto il territorio fino al 21-22 del mese. Solo a fine mese si sono avute temperature in linea o superiori a quelle tipiche del periodo.

In Luglio le temperature sono state nella norma, mentre le precipitazioni sono calate sotto la media storica.

Dal punto di vista termico il mese di Agosto è risultato decisamente più caldo rispetto alla



normale climatica calcolata sul trentennio 81-2010. Sia i valori massimi che quelli minimi si sono infatti mantenuti quasi ovunque oltre un grado superiori a quelli climatologici. Si tratto del sesto agosto più caldo dal 1955. Le precipitazioni sono state scarse fino alla fine del mese, quando alcuni temporali hanno portato il quantitativo d'acqua necessario a rifornire a sufficienza le viti, garantendo il completamento della maturazione dell'uva.

Le piogge osservate nel mese di Settembre, quasi nella totalità concentrate negli ultimi 10 giorni del mese, sono risultate, a livello complessivo regionale, in linea con la normale climatica (trentennio 1981-2010).

Nonostante le temperature eccezionalmente basse registrate a fine mese, Settembre 2020 è risultato comunque più caldo della media climatologica, tanto da risultare il 12° settembre più caldo dal 1955. Complessivamente infatti la temperatura media mensile è risultata di 1.2 gradi superiore a quelle media del trentennio 1981-2010. Le massime in particolare hanno fatto segnare i maggiori scarti dalle medie (+1.4 gradi rispetto al clima 1981-2010 a livello mensile) soprattutto nella parte centrale del mese.

