Vendemmia 2021 Orcia Doc, un’annata resiliente

written by Marco Salvaterra | 2 novembre 2021

Vini Orcia Doc: calo di produzione ma ottima qualità, ricca nei colori e negli aromi.

E’ il momento di resoconti e dati, è il momento di valutare la vendemmia 2021 in un contesto di grande fiducia sia per la qualità del raccolto, che per i primi segnali di ripartenza dopo il difficile periodo dovuto al Covid-19.

Quella del 2021 si può definire una vendemmia resiliente.

Nonostante le avversità climatiche, che hanno causato un calo produttivo di circa il 15% rispetto allo scorso anno, per l'Orcia Doc la qualità è senza dubbio ottima.

Negli ultimi anni il clima ha condizionato sempre di più il raccolto. Nel nostro territorio le gelate primaverili hanno colpito maggiormente le aziende della zona più bassa della Val d'Orcia, dove le viti erano già in germoglio. Mentre il gelo è stato ininfluente sia per le vigne disposte sul versante nord dell'Amiata, il cui germogliamento era indietro, sia per le varietà tardive come il Merlot, Foglia Tonda, e Sagrantino. Il caldo però e la siccità estiva hanno messo a dura prova le viti riducendo il calibro degli acini e il peso dei grappoli. Poi nella fase finale della maturazione dell'uva c'è stata un'alternanza di notti fredde e giornate calde. Un vero e proprio toccasana che permetterà al vino di avere un eccellente ricchezza aromatica.

Nelle vigne dell'Orcia Doc la vendemmia è iniziata gli ultimi giorni di Agosto per terminare nella prima metà Ottobre. Le prime varietà raccolte sono state le uve bianche, seguite dalle uve utilizzate per la "base spumante". A metà Settembre i vignaioli sono stati impegnati con il Merlot e Syrah, e nei giorni successivi con il Sangiovese, vero protagonista dei vini Orcia Doc. La vendemmia si è conclusa con il raccolto nei vigneti del Foglia Tonda, Sagrantino, Sanforte e Petit Verdot.

In Val d'Orcia la vendemmia avviene in maniera tradizionale: muniti di forbice e cesto si va avanti lungo i filari raccogliendo manualmente i grappoli. Ma ci sono anche aziende che rispetto al passato hanno modificato i loro metodi «Prima facevamo single vineyards – spiega la Presidente Donatella Cinelli Colombini – ora facciamo la vendemmia "collage" selezionando uve della stessa varietà con uguale livello di maturazione ma da appezzamenti diversi. C'è molto più rispetto del frutto e le attività enologiche sono ridotte al minimo per lasciare fare alla natura. Anche in vigna siamo BIO e c'è molta più cura e manualità di prima».

Se da un lato le norme di sicurezza, soprattutto in questi anni, hanno affievolito riti e tradizioni tra i vignaioli, dall'altro lato la vendemmia rimane sempre un momento di festa e convivialità. Non mancano infatti i bei pranzi serviti nei giardini e le occasioni di ilarità come le "brimbicche", dove i coglitori versano di nascoso l'uva del proprio paniere in quello di un collega, così c'è chi si affatica sollevando spesso la cesta e chi invece cammina leggero tra i filari.

In questo clima di emozioni, dove i produttori di vino Orcia partecipano personalmente con passione ed entusiasmo ad ogni fase della vendemmia, vi invitiamo a scoprire le cantine del nostro incantevole territorio e a degustare il vino più bello del mondo.

Consorzio del Vino Orcia e vini Orcia DOC

La denominazione Orcia nasce il 14 febbraio 2000.Nella sua area di produzione riunisce 13 comuni a sud di Siena (Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Trequanda, parte dei territori di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena). Il disciplinare di produzione prevede la tipologia "Orcia" (uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese), l'Orcia Sangiovese" (con almeno il 90% di Sangiovese) entrambe anche con la menzione Riserva in base a un prolungato invecchiamento (rispettivamente 24 e 30 mesi tra botte di legno e bottiglia). Fanno inoltre parte della Doc il bianco, il rosato e il Vin Santo. I vini manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino Orcia è un prodotto di qualità, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticultura.