

L'Eremo Tuscolano e le sue annate / Per chi l'avesse perso

by - giovedì, agosto 09, 2018

<http://www.vinotype.it/leremo-tuscolano-e-le-sue-annate-per-chi-lavesse-perso/>

Con l'annata 2016 il Frascati Superiore Eremo Tuscolano dell'azienda agricola Valle Vermiglia di Mario Masini ha conquistato i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, uno dei riconoscimenti più apprezzati dalle cantine vitivinicole di qualità in Italia.

Un risultato che è stato indubbiamente frutto di un concorso di fattori: la predisposizione del territorio a dare ottimi vini, la progettualità del patron Mario Masini, la consulenza agronomica ed enologica. A questi elementi si deve aggiungere l'influenza dell'andamento climatico dell'annata.

Come è stato quindi l'andamento climatico 2016 per nel Lazio? ed in particolare nelle terre del Frascati dove si trovano i vigneti di Valle Vermiglia per la produzione dell'Eremo Tuscolano? E come la vendemmia?

Non possiamo dire che non ci siano state delle condizioni climatiche avverse: le gelate in aprile e la siccità dei mesi estivi hanno messo a dura prova il comparto vitivinicolo e agricolo, non solo sui Castelli Romani ma un po' in tutta Italia.

Le gelate in aprile, colpendo parte dei germogli, sono state determinanti per la parziale diminuzione del raccolto finale, mentre il clima estivo molto caldo e secco ha, da un lato, mandato in sofferenza le piante, contenendo ulteriormente le rese, ma, dall'altro, ha anche preservato uno stato generale fitosanitario più che buono poiché, grazie all'assenza di umidità, non si sono registrati violenti attacchi parassitari riducendo -e in alcuni casi annullando- gli interventi di difesa. Un po' di sollievo per le vigne sui Castelli Romani è arrivato con l'inizio delle piogge settembrine che, pur creando qualche problema di gestione della vendemmia, hanno in parte ristabilito l'equilibrio idrico dei vigneti. E' stato comunque necessario ricorrere ad una vendemmia leggermente anticipata.

Si legge nel resoconto annuale di Assoenologi per la regione Lazio: “[...] la raccolta è risultata molto lunga intervallata da numerose soste e riprese, con qualità estremamente eterogenee a seconda delle zone geografiche e del momento della vendemmia. Pertanto si evidenzia una grande differenza tra i vini bianchi e rossi ottenuti con varietà precoci, che risultano profumati, strutturati e ben bilanciati, e quelli provenienti da varietà tardive che appaiono meno espressivi, sebbene anch'essi di buona struttura e di gradazione alcolica elevata[...].

“Andamento stagionale ineccepibile”, aveva dichiarato l'ARSIAL tenendo conto dell'assenza degli attacchi parassitari durante il periodo prevendemmiale.

”Di ottima qualità”, dichiarò la Coldiretti segnalando previsioni di raccolta ovunque in crescita e una qualità delle uve attesa in linea, se non superiore, con quella del 2016.

E così è stato, in particolar modo nei vigneti dei Castelli Romani e soprattutto sul monte Tuscolo a Monte Porzio Catone per l'Eremo Tuscolano, grazie alla costanza delle condizioni climatiche che garantirono alta pressione, con temperature calde durante il giorno e buone escursioni termiche di notte in questa zona

poiché, nei vigneti attorno al Sacro Eremo Tuscolano, siamo a oltre 500 metri di altezza sul livello del mare.

[Pubblicato il 28 marzo 2018](#)

PDF document by Vinotype