



Castelli di Jesi RISERVA San Paolo vendemmia 2019

La 2019 è stata un'annata molto altalenante dal punto di vista climatico.

Da un lato ha confermato la tendenza, ormai globale, al riscaldamento con un marzo ed un giugno caratterizzati da un caldo quasi record (soprattutto giugno) e poche piogge; dall'altro ci ha sorpreso con un maggio ed un luglio più freschi e, soprattutto, più piovosi del solito.

In campagna, come di consueto, abbiamo lavorato i suoli a file alterne dove abbiamo seminato delle essenze da sovescio: in questa annata abbiamo provato il trifoglio incarnato, che oltre alle capacità azoto-fissatrici ha aumentato la presenza di api e pronubi tra i nostri filari, con la sua tipica fioritura.

Siamo riusciti a fare due spruzzature di cornoletame (500) e una di cornosilice (501) per dare vitalità e forza ai nostri suoli e alle nostre piante.

Dal punto di vista fitosanitario, i picchi di pioggia non hanno rappresentato un grosso problema e siamo riusciti a chiudere l'annata con solo 2,6 kg/ha di rame, quindi abbondantemente entro i limiti della biodinamica.

Il luglio relativamente fresco e piovoso ha consentito alle piante di arrivare alla vendemmia con un apparato fogliare in equilibrio ed in grado di far maturare al meglio le uve, anche grazie alle buone escursioni termiche garantite dalla prossimità del bosco.

Le vigne di San Paolo, poste sul versante nord-est del Monte Follonica nel comune di San Paolo di Jesi, hanno suoli contraddistinti dall'arenaria pliocenica e da una giacitura in forte pendenza ad un'altitudine di quasi 350 m slm.

I vigneti a verdicchio sono due: il più giovane, di 2 ha piantato nel 2009, affianca la vigna di 3 ha piantata nel 1992. La devastante grandinata del 2018, ci ha costretto ad essere più severi del solito in fase di potatura. La riduzione del carico di uva ha portato ad un anticipo nella maturazione di circa una settimana: l'11 e 12 settembre abbiamo vendemmiato a mano e in cassette uva molto bella e sana.

La vinificazione è avvenuta come di consueto, nel rispetto dei disciplinari Bio e Vegan, con la pressatura a grappolo intero molto delicata e una notte di decantazione del mosto; il quale è stato mandato a fermentare su uno starter di lieviti indigeni.



La fermentazione, parte in acciaio e parte in legno grande non tostato da 25 hl, è durata 18 giorni. La malolattica non viene incoraggiata, ma neanche contrastata: il San Paolo solitamente non la svolge e così è avvenuto anche in questa annata 2019. L'affinamento, per un totale di 21 mesi, avviene in tre tipi di contenitori: l'acciaio che dona definizione e freschezza, il legno grande che regala calore e morbidezza, il cemento frutto e disponibilità.

Dopo l'imbottigliamento in luna calante, il vino ha riposato altri 6 mesi in bottiglia prima di essere destinato alla vendita.

Il San Paolo 2019 si presenta paglierino con riflessi verdolini; profuma di agrumi canditi e frutti tropicali, gelsomino ed erbe aromatiche. La bocca è piena, fresca, con il classico allungo e la scia sapida che la vigna del Monte Follonica ogni anno sa regalare a questo vino.

Vino longevo per natura, darà il meglio di sé tra 8-10 anni.

Nell'annata 2019 sono state prodotte 11730 bottiglie e 1135 magnum.

Parametri analitici

Alcol: 13,44 % vol; Acidità totale: 6,4 mg/l; pH: 3,27; zuccheri: 0,4 g/l; So2 totale: 52 mg/l


Alessandro Fenino


Silvano Brescianini