



A. Il Vigneto

A.3. Gestione della Vigna

A.3.8. CONTROLLO DELLA MATURAZIONE E SCELTA DELL'ÈPOCA DI VENDEMMIA

La **data di vendemmia** è certamente tra i fattori che più pesano sulla qualità finale del vino. Dobbiamo decidere quale è il momento della maturazione migliore per il nostro obiettivo enologico e per farlo abbiamo bisogno di elementi di valutazione concreti e oggettivi. I lavori per questo devono iniziare dall'invaiaitura.

A.3.8.1. IL CARICO PRODUTTIVO

La **valutazione del carico produttivo** va fatta all'invaiaitura: siamo al momento ultimo in cui decidere se eventualmente intervenire con un diradamento e nel momento in cui meglio possiamo valutare la produzione potenziale del nostro vigneto.

Quest'ultima è molto difficile da calcolare, sia per la onnipresente **variabilità interna** ai vigneti, sia perché

gli **eventi climatici** dell'ultimo periodo possono incidere molto sul carico produttivo. Fare riferimento al CAP A37, "Potenzialità del vigneto e controllo delle produzioni", per ulteriori approfondimenti.

A.3.8.2. LA SANITÀ DELLE UVE

La **sanità** delle uve va monitorata con cura nei giorni immediatamente precedenti la

vendemmia, per capire come evolve la situazione sanitaria e se e quanto è per i nostri obiettivi possibile o utile procrastinare la vendemmia.

Di certo, **se la scelta dell'epoca di vendemmia è imposta da una sanità insoddisfacente**, si devono attentamente riconsiderare i fattori e le scelte che, a monte, hanno determinato tale problema: tra i principali, ricordiamo l'equilibrio vegetativo, la gestione del verde, la gestione del suolo, i trattamenti antiparassitari, l'età della pianta.

Tab. 1: il monitoraggio della sanità durante le fasi di maturazione

Organi controllati	N°	Oggetto del controllo	Valutazione
Grappoli	100	Conta grappoli colpiti da Botrite o marciume acido (Si/NO)	Con questi controlli incrociati (il secondo richiede più tempo) si ottiene una valutazione oggettiva della progressione della Botrite o del Marciume acido e, registrando il dato vigneto per vigneto, uno storico che dia traccia della suscettibilità varietale o del sito.
Grappoli	100	Percentuale di superficie di ogni grappolo colpita da Botrite o marciume acido	
Foglie	100	Sanità ed efficienza fotosintetica delle foglie (percentuale di superficie persa e percentuale di efficienza della foglia).	Ricordando che si deve avere un corretto rapporto tra Superficie fogliare esposta e produzione (vd, Par. A37 e D6), si può ammettere una perdita di superficie fogliare o di efficienza fotosintetica non maggiore del 20%.

Interpretazione del dato: Ovviamente la **diffusione** dei grappoli malati (il numero di grappoli colpiti a prescindere dall'entità del danno) e la **intensità** dei patogeni suddetti (la percentuale di acini colpiti sul totale) deve essere il più bassa possibile. Tuttavia, si devono fare almeno i seguenti distinguo:

➤ **Marciume acido:** (vd. Par. B71): Deve essere il meno possibile e, non essendovi metodi efficaci per contenerne la diffusione (va solamente prevenuto con una oculata gestione della pianta), la sua valutazione periodica ci permette di capire se è in forte espansione nel vigneto e quindi se dobbiamo vendemmiare al più presto, o se si è verificata una diffusione occasionale poi entrata in stasi e quindi magari non sia addirittura meglio attendere che gli acini si svuotino e si asciugano da soli.

➤ **Botrite:** (Par. B13) Particolarmente importante la sua assenza pressoché completa da uve per base bollucine (ad esempio già il 5% di Bo-

trite fa diminuire fortemente la qualità della spuma).

Deve essere sempre contenuta il più possibile, ma ad esempio su vini rossi di prestigio può essere meglio selezionare le uve in vendemmia togliendo quelle attaccate da Botrite, piuttosto che raccogliere anticipatamente tutto il vigneto.

Anche in questo caso conoscere sia la diffusione che l'entità dell'infezione ci aiuta a decidere se vendemmiare oppure attendere. Vigneti con una alta % di diffusione saranno poco adatti a resistere nel tempo, mentre se le % di infezione sono alte su pochi grappoli (scarsa diffusione), sarà sufficiente scartarli per ottenere una vendemmia di qualità.

➤ **Sanità delle foglie:** I fattori che riducono la **superficie** fogliare sono (oltre alle cimature...) gli attacchi di Peronospora o le gravi carenze e squilibri nu-

trizionali, in ogni caso tutte quelle cause che determinano disseccamento di porzioni più o meno importanti di lamina fogliare o filloptosi. **L'efficienza** fotosintetica è più difficile da calcolare: anche qui vanno valutati attacchi di parassiti, in particolare acari, Oidio, cicaline, e squilibri nutrizionali importanti. Non sempre tuttavia a fronte di questi inconvenienti si perde significativamente capacità fotosintetica. In linea di massima gli arrossamenti delle foglie non eccessivi non pregiudicano la fotosintesi, mentre gli ingiallimenti (es. da clorosi), le bronzature (Acari fitofagi) o i disseccamenti di porzioni di foglia (cicaline) sono dannosi.



Foto A38.1: Grave danno da cicalina della vite su Marzemino a fine stagione.



A.3.8.3. IL LIVELLO DI MATURAZIONE

Il **controllo della maturazione è fondamentale** e per realizzarlo non si può pensare di effettuare un solo campione prima della vendemmia. Può essere già tardi quando lo facciamo, oppure non riusciamo a capire quanto tempo può mancare per raggiungere il nostro obiettivo perché non conosciamo l'andamento degli accumuli, o ancora non possiamo sapere se il dato è affidabile (errori di campionamento o di analisi sono sempre in agguato anche nei migliori laboratori, figuriamoci se non possono capitare in campagna!)

Il monitoraggio della maturazione va fatto almeno una volta alla settimana a partire dall'inizio invaiatura.

Con poche decine di euro si può attrezzare un mini laboratorio per la determinazione sufficientemente precisa e semplice dei parametri necessari a monitorare la maturazione.

E' fondamentale il metodo di campionamento, in quanto spesso gli errori di campionamento sono molto più ampi di quelli di analisi.

Ecco alcune semplici regole da seguire per un buon lavoro:

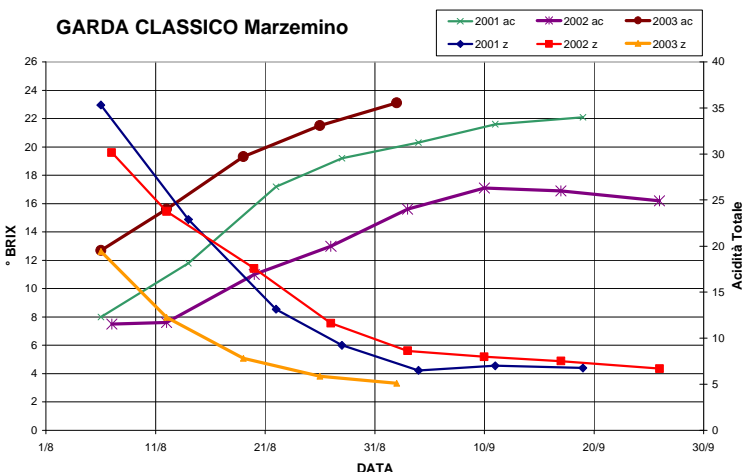
- I campionamenti delle uve di un vigneto è meglio che siano condotti sempre dalla **stessa persona**. Capita sovente che ogni campionatore abbia una propria "tara" rispetto al dato di vasca, quindi per evitare apparenti variazioni "inspiegabili" nell'andamento della maturazione al variare dei campionatori, si deve considerare questo aspetto.
- **Prelevare da molte piante** ed assemblare il prelevato: meglio prelevare pochi acini per pianta da molte

piante, piuttosto che alcuni grappoli o porzioni di grappolo. Ottimale: da **100 piante per ogni unità vitata** prelevare 1-3 acini per pianta a seconda dello strumento a nostra disposizione. **MAI** prelevare meno di 30-40 acini o fare una misura puntuale acino per acino o grappolo per grappolo. In Champagne suggeriscono di campionare per grappoli, ma in tal caso è necessario prelevare ogni volta almeno 15-20 grappoli e comunque è più difficile essere rappresentativi, specialmente su parcelle grandi.

- Prelevare a caso (da punti diversi del grappolo e da grappoli posizionati in zone diverse della pianta). Acini in punta al grappolo e grappoli verso la fine della pianta sono meno maturi. Acini o grappoli troppo esposti al sole o troppo interni alla vegetazione sono meno maturi.
- Prelevare a **cadenza al massimo settimanale** (meglio 2 vv/settimana), a giorni fissi e fin dall'inizio invaiatura: sovente sono distintivi tra vigneti già i campionamenti precoci.
- Prelevare **sempre alla stessa ora**: tra mattino e sera vi può essere anche 1 °Alc. di differenza
- Portare **immediatamente** in laboratorio.
- Schiacciare manualmente senza esagerare (schiacciando troppo energicamente diminuisce l'acidità rispetto ad esempio a una pressatura soffice ad uva intera)
- Il campione ammostato deve essere immediatamente analizzato. Conservato al caldo fermenta e al freddo può calare l'acidità. Se si conservano gli acini interi in frigorifero per l'analisi il giorno successivo, lasciare che il campione raggiunga la temperatura ambiente prima della pigiatura

Tab. 2: il monitoraggio della maturazione

Organi controllati	N°	Oggetto del controllo	Valutazione
Acini	100-300	Prelevare da almeno 100 piante diverse 1-3 acini per grappolo	Effettuare controlli almeno su Zuccheri, pH, Acidità totale . I dati ottenuti, la progressione della maturazione e lo storico di ciascun vigneto controllato ci permettono di prevedere meglio la data di vendemmia.
Acini	20-30	Controllo della maturità fenolica e aromatica sui rossi e sui bianchi da affinamento	Il metodo richiede esperienza e tempo per l'acquisizione di una certa affidabilità, ma fornisce risultati molto interessanti.



Interpretazione del dato: Non vi sono livelli predefiniti ottimali, per ogni vino cambiano. Ma il fatto fondamentale è fornire i dati degli **andamenti** della maturazione a chi deve decidere modalità ed epoche di vendemmia.