

Notiziario Tecnico

SERVIZIO DIFESA FITOSANITARIA



Via Valeriana, 32 - 23100 SONDRIO

Tel. 0342 512958 / 513449

WWW.fondazionefojanini.it

OPERAZIONI DI VENDEMMIA

Gli ultimi campionamenti effettuati nei vigneti guida confermano che le uve sono arrivate ad un buon livello di maturazione; nella maggior parte dei campioni la gradazione oscilla tra i 18.5 °babo e i oltre 20 °babo, ovviamente con qualche eccezione in più o in meno. Ci stiamo avvicinando alla completa e ottimale maturazione. I dati confermano una situazione di maturità nella media se confrontati con altre annate, con le dovute varianti da zona a zona. In ogni caso siamo in presenza di un'ottima annata che premia il lavoro dei viticoltori.

La sanità delle uve al momento è mediamente buona: gli attacchi di botrite sono molto sporadici e anche le altre patologie sono abbastanza limitate. Qualche segno di **marciume acido**, ma legato essenzialmente a cloni di nebbiolo più compatti, e altre varietà a grappolo compatto e acino grosso, come Rossola e Brugnola. Come già detto e verificato negli anni passati, da quanto è comparsa la *Drosophila suzukii* (il moscerino dei piccoli frutti), questa non sembra gradire il Nebbiolo, limitandosi ad attaccare uve meno pregiate per la vinificazione, come la Brugnola, che presenta il medesimo comportamento e i danni registrati dalla Schiava in altre aree viticole. La presenza della *Drosophila suzukii* nel vigneto però è assodata, e qualora gli acini risultino lesionati per altri motivi, il moscerino aiuta a diffondere il lieviti e batteri dell'aceto, affiancandosi in questa attività al tradizionale moscerino dell'aceto (*Drosophila melanogaster*).

Parallelamente si osservano, in modo diffuso sul territorio, anche se in percentuali variabili da zona a zona, fenomeni di **disseccamento del rachide**, con l'appassimento delle punte, che fanno fatica a completare la maturazione. Questo fenomeno variabile è legato anche all'andamento stagionale delle annate, ed è più spiccato nelle stagioni in cui nel mese di agosto si verificano piogge abbondanti che causano un forte dilavamento del magnesio. **Il confronto tecnico e scientifico che abbiamo con le altre realtà produttive dove il Nebbiolo viene coltivato (Piemonte), conferma che il fenomeno è diffuso, con le stesse modalità viste da noi.**

Le uniche raccomandazioni da seguire per la vendemmia sono le seguenti:

pulire scrupolosamente tutta l'attrezzatura che si impiega per la raccolta, per limitare la presenza di organismi nocivi, **non vendemmiare in giornate fredde o piovose e, in caso di rugiada, attendere che l'uva si sia completamente asciugata.** La regola "un buon vino si ottiene a partire da una buona uva" deve essere seguita scrupolosamente durante le operazioni di raccolta. Questo significa che l'uva deve giungere in cantina integra e sana, facendo attenzione a non schiacciare i grappoli con la conseguente uscita del succo dagli acini. Durante il raccolto si farà attenzione alla qualità dei grappoli, scartando quelli attaccati dalla muffa, o comunque con evidenti difetti, così da non contaminare il mosto e quindi il vino.

L'uva deve giungere in cantina senza la presenza di corpi estranei come foglie, residui di vegetazione o, peggio, residui di terra sui fondi dei recipienti usati in vendemmia.

L'uva deve essere conferita il più rapidamente possibile in modo che mantenga integre tutte le sue caratteristiche così da trasferirle ai vini. La permanenza in casse, cassoni, mastelli ecc. stimola lo sviluppo di batteri e di lieviti indesiderati presenti prevalentemente nei recipienti non perfettamente puliti. L'esposizione diretta al sole di grappoli appena raccolti può indurre a fenomeni di ossidazione e modificazione del profilo aromatico delle uve e dei vini.

OPERAZIONI DI VINIFICAZIONE

E' consigliabile, al fine di ottenere vini più morbidi e meno tannici, usare la pigia-diraspatrice per eliminare anche il raspo durante la pigiatura.

Per le uve colpite dalla grandine e/o in condizioni fitosanitarie non perfette si raccomanda l'aggiunta, durante la pigiatura, di **metabisolfito di potassio (E 224)**, distribuito in modo omogeneo nel mosto e incorporato con un rimontaggio. I vantaggi conseguiti con l'utilizzo di un prodotto solfitante quale il metabisolfito sono:

- 1- ottima azione antisettica efficace contro batteri e muffe (particolarmente indesiderabili nella vinificazione);
- 2- nel vino si ha una resa più elevata in alcol, perché la selezione favorisce lo sviluppo dei lieviti saccaromiceti;
- 3- consente di ottenere, in caso di uve rosse, vini più colorati, perché favorisce la solubilizzazione nel mosto delle sostanze coloranti contenute nelle cellule delle bucce delle uve;
- 4- previene l'insorgenza delle malattie microbiche del vino;
- 5- evita le facili ossidazioni,
- 6- svolge un'azione chiarificante con una flocculazione delle sostanze colloidali

Qualora il caricamento del tino avvenisse in più giorni, la dose deve essere aggiunta al primo caricamento.

La dose di impiego è di 10-15 grammi per quintale di uva.

Se si verificano problemi nell'avvio della fermentazione può essere utile aggiungere al mosto dei **lieviti selezionati**.

Il vino rosso è il prodotto della fermentazione alcolica del mosto accompagnata dalla dissoluzione di alcuni componenti delle parti solide dell'uva, provenienti in particolare dalle bucce e dai vinaccioli; questo processo è detto macerazione. Di seguito vengono elencate le fasi della vinificazione in rosso.

Fermentazione

La fermentazione è la trasformazione dello zucchero presente nel mosto in alcool e anidride carbonica. **La durata della fermentazione non può essere stabilita a priori, in quanto vari fattori, quali temperatura, presenza di ossigeno e alcoli, sostanze nutritive per i lieviti, determinano evidentemente una notevole variabilità di tale durata.** E' importante, per una corretta fermentazione alcolica, che la temperatura sia compresa nell'intervallo **18 – 30 °C**. Durante la fermentazione lo sviluppo di anidride carbonica spinge le vinacce in superficie. Queste formano uno strato compatto al di sopra del liquido, il cosiddetto "cappello".

E' buona norma effettuare più follature nei primi giorni di fermentazione.

Le follature e rimontaggi servono a:

- ossigenare i lieviti e favorirne lo sviluppo;
- uniformare la temperatura della massa (freddo sopra e caldo sotto);
- impedire la formazione di idrogeno solforato che si forma in ambiente carente di ossigeno;
- impedire che la vinaccia a contatto dell'aria si alteri (cioè inacetisca e si ossidi);
- aumentare l'estrazione del colore dalle vinacce.

Un altro metodo possibile è quello del cappello sommerso, che prevede la disposizione di una griglia sopra la massa allo scopo di mantenere le parti solide immerse nel liquido; anche in questo caso si consiglia di effettuare dei rimontaggi per favorire l'ossigenazione.

Attenzione: il biossido di carbonio che si sviluppa durante la fermentazione è un gas tossico e più pesante dell'aria, pertanto è di fondamentale importanza garantire una corretta aerazione dei locali mediante opportune prese d'aria che convogliano il gas all'esterno. In caso di dubbio, si consiglia, nel momento in cui ci si reca in cantina per effettuare i rimontaggi (specialmente in cantine profonde e senza aperture), di accendere una candela. Nel caso dovesse spegnersi, questo segnala il fatto che l'aria è saturata di anidride carbonica, e pertanto è d'obbligo areare il locale prima di accedervi.

Svinatura

Con questa operazione la parte liquida del mosto-vino viene separata dai vinaccioli e dalle vinacce ormai esauste. Si consiglia di effettuare la svinatura appena conclusa **la fase fermentativa** e in ogni caso prima che il cappello tenda a precipitare.