

Notiziario Tecnico

SERVIZIO DIFESA FITOSANITARIA



Via Valeriana, 32 - 23100 SONDRIO

Tel. 0342 512958 / 513449

WWW.fondazionefojanini.it

SITUAZIONE NEI VIGNETI E OPERAZIONI DI VENDEMMIA

I campionamenti effettuati nei vigneti guida della zonazione viticola evidenziano che la presente annata si colloca tra quelle “medie” e in particolare simile all’annata 2019 dal punto di vista della maturazione. Le condizioni sanitarie delle uve sono variabili a seconda delle condizioni di: esposizione, profondità del terreno, cloni di Nebbiolo, gestione agronomica ed in particolare operazioni di sfogliatura, attacchi di moscerini (*Drosophila suzukii*), e gestione fitosanitaria. Rispetto a 15 giorni fa le uve si trovano in condizioni più critiche dal punto di vista della tenuta delle bucce, e in particolare nelle zone di fondale o conoide (terreni più fertili, maggiore disponibilità idrica per minore infiltrazione dell’acqua nel terreno, minore arieggiamento ecc.) e dove sono presenti cloni con grappoli grossi e compatti, si osservano diffusi problemi di rotture degli acini. Le condizioni meteorologiche piovose di questa settimana rendono ancor più difficoltosa questa fase, determinando problemi di tenuta, con scoppio degli acini. Risultano conseguentemente favoriti gli attacchi di marciume (botrite e marciume acido); dove le uve si presentano già in condizioni “difficili”, la situazione peggiora a seguito di attacchi di moscerini (*Drosophila suzukii*). In queste situazioni sarà indispensabile in previsione della vendemmia procedere ad attente operazioni di pulizia dei grappoli.

Parallelamente nei contesti più vocati (terrazzamenti), le condizioni sono visibilmente migliori, anche se comunque variabili a seconda di esposizione, profondità del terreno ecc; si raccomanda comunque massima attenzione a quanto è stato detto.

Si rileva in generale che nelle ultime due annate, complici diversi fattori legati soprattutto all’andamento delle condizioni meteorologiche, alle temperature tendenzialmente elevate di fine stagione che rientrano nell’andamento meteo globale, e a parassiti un tempo poco presenti quale la *Drosophila suzukii*, le condizioni dell’ultimo periodo di maturazione (settembre/ottobre) si sono fatte più difficili determinando maggiori criticità per le uve. A questo occorrerà far fronte nelle prossime annate ponendo maggiore attenzione ad alcune pratiche (sfogliature, scelta dei periodi in cui effettuare i trattamenti antibotritici, pratiche e prodotti

che favoriscano l'irrobustimento delle bucce ecc.) che diventano fondamentali per far sì che le uve abbiano una maggiore tenuta, ponendo attenzione soprattutto alle zone "critiche". Questo richiederà evidentemente anche gestioni differenti della difesa nelle diverse situazioni, con un confronto attento tra tecnici e viticoltori, che conoscono i singoli vigneti e le singole problematiche.

OPERAZIONI DI VENDEMMIA

L'uva deve giungere in cantina integra e sana, facendo attenzione a **non schiacciare i grappoli con la conseguente uscita del succo dagli acini. Inoltre non dev'esserci 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

È consigliabile, al fine di ottenere vini più morbidi e meno tannici, usare la pigia-diraspatrice per eliminare anche il raspo durante la pigiatura. 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 satura di anidride carbonica, e pertanto è d'obbligo areare il locale prima di accedervi. NON BISOGNA MAI DIMENTICARE QUESTO PERICOLO

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.