

Notiziario Tecnico

SERVIZIO DIFESA FITOSANITARIA



Via Valeriana, 32 - 23100 SONDRIO

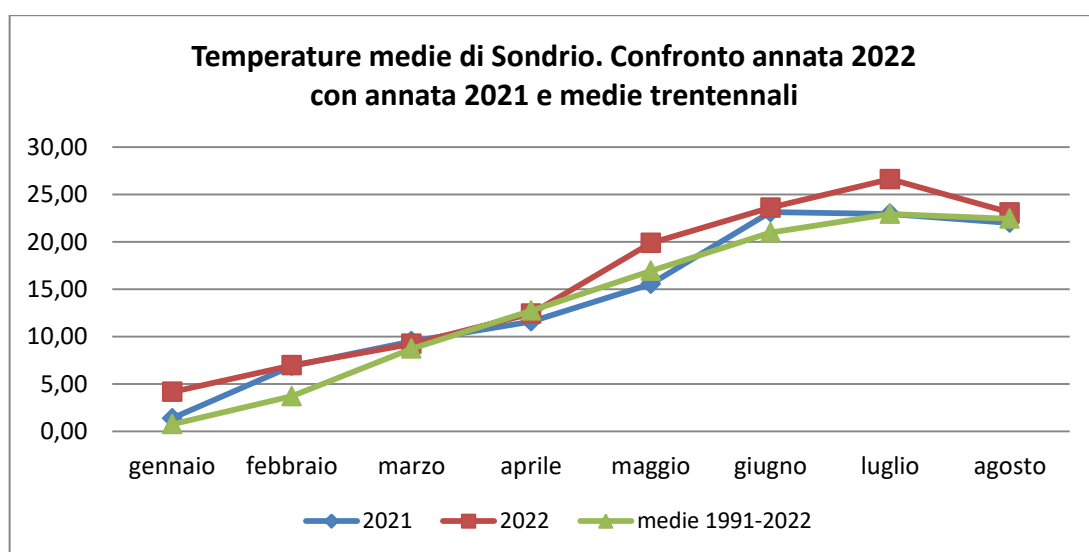
Tel. 0342 512958 / 513449

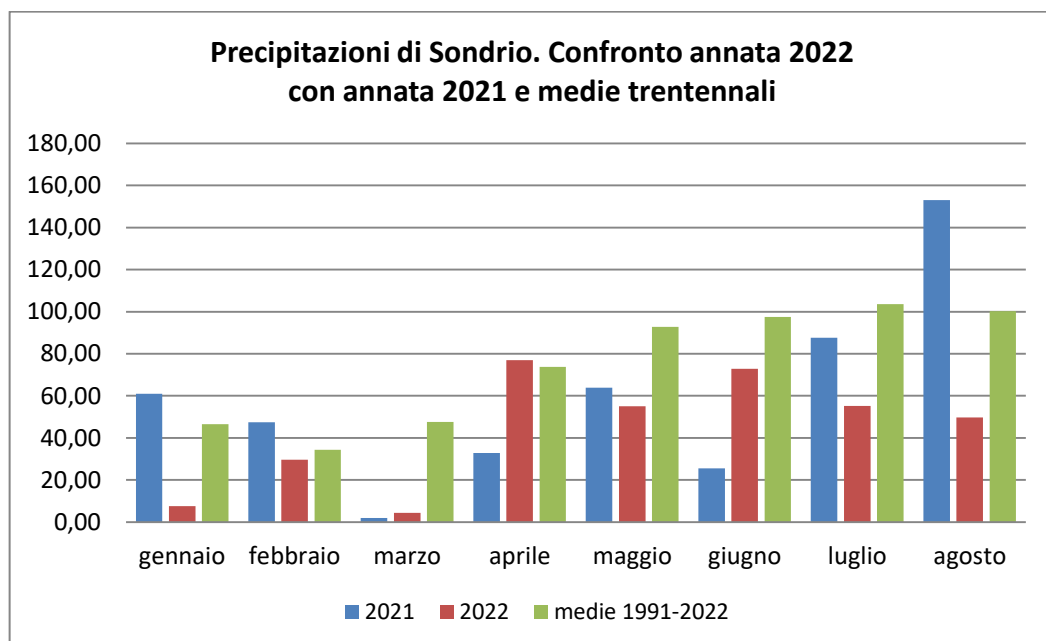
WWW.fondazionefojanini.it

SITUAZIONE NEI VIGNETI E OPERAZIONI DI VENDEMMIA

Gli ultimi campionamenti effettuati nei vigneti guida della zonazione viticola evidenziano, in coerenza con quanto era già stato osservato, che la presente annata si colloca tra quelle “molto precoci” e in particolare simile alle annate 2003 e 2017 dal punto di vista dei parametri di maturazione.

Come già evidenziato in precedenti comunicati, l’annata è stata caratterizzata da valori termici eccezionalmente elevati soprattutto nel periodo estivo, ma anche a inizio stagione (sono stati superati tutti i record storici su base 30 anni e anche 50 anni, di temperature minime e massime), e da precipitazioni scarse in tutta la stagione. A titolo esemplificativo riportiamo i grafici delle temperature e piovosità a confronto con il 2021 e con una media degli ultimi 30 anni.





Sono state già evidenziate in diverse occasioni le difficoltà delle presente annata: stress idrico a carico delle piante, sofferenza molto spinta in diverse zone (mai osservata prima con tale intensità), con fenomeni di caduta foglie-disseccamenti, specialmente nei vigneti con meno terra e difficoltà di ritenzione idrica, grappoli poco sviluppati, elevata incidenza di fallanze soprattutto nei giovani impianti, ecc.

A partire da sabato con l'ingresso di aria fresca in nord Italia si è assistito però ad un brusco calo dei valori di temperatura (le minime e le massime sono "crollate" di 7-8 °C) con conseguente ritorno a situazioni più consone a quelle medie del mese di settembre e favorevoli all'ultimo periodo di maturazione (anzi nelle ultime giornate le temperature medie sono anche inferiori a quelle corrispondenti delle ultime due annate). Inoltre i giorni 8 e 9 settembre una perturbazione ha apportato circa 40 mm di acqua in zona Sondrio e media valle, e 50 mm in bassa valle.

Al di là del discorso dello stress idrico e termico subiti durante l'estate, che hanno determinato in alcune zone una riduzione di resa rispetto alle medie, le condizioni sanitarie delle uve al momento sono molto buone. Ancor prima che si abbassassero le temperature, si notava (e si riscontra tuttora) una scarsa presenza di moscerino dei piccoli frutti (*Drosophila suzukii*), che era stato la spina nel fianco delle ultime due annate (complici le elevate temperature e piovosità dei mesi di settembre-ottobre 2020 e 2021, con condizioni favorevoli al moscerino). Quest'anno queste condizioni critiche non si sono sinora verificate, e i grappoli sono meno esposti a questa problematica. Si prospetta pertanto, compatibilmente con il quadro di maturazione in forte anticipo rispetto alle ultime annate, e l'andamento meteo delle prossime due settimane, un'elevata sanità delle uve e conseguentemente condizioni ottimali per la vendemmia.

Aggiornamento meteo: nei prossimi giorni l'avvicinamento di una depressione dall'atlantico determinerà un aumento della nuvolosità dalla sera di venerdì, e porterà precipitazioni diffuse e moderate sabato; nei giorni successivi persisteranno correnti sudoccidentali instabili con tempo perturbato.

OPERAZIONI DI VENDEMMIA

Come già detto, le caratteristiche sanitarie delle uve quest'anno sono molto buone; tuttavia si raccomanda di seguire le seguenti indicazioni:

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

-l'uva **deve essere esente da 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:

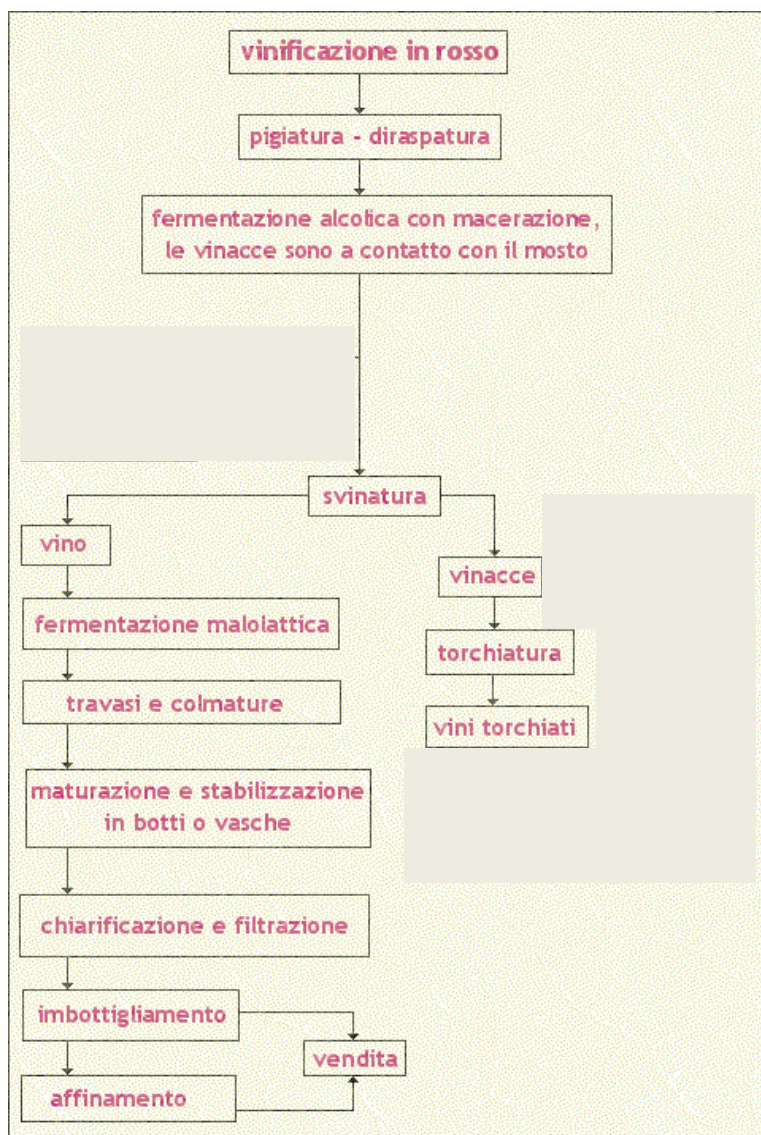
- 1- ottima azione antisettica efficace contro batteri e muffe (particolarmente indesiderabili nella vinificazione);
- 2- nel vino si ha una resa più elevata in alcol, perché la selezione favorisce lo sviluppo dei lieviti saccaromiceti;
- 3- consente di ottenere, in caso di uve rosse, vini più colorati, 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 (20 in caso di uve fortemente danneggiate).

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".

È 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.