

Buona vendemmia a tutti

Una buona vendemmia non nasce e non si programma negli ultimi giorni: per ottenerla servono una giusta potatura, una corretta gestione fitosanitaria e del verde, un ottimo equilibrio vegetativo, una adeguata gestione del terreno. Infine, dall'inizio maturazione, si deve sperare nel miglior clima possibile e monitorare attentamente la fase finale per decidere di cogliere al giusto livello di maturazione.

Se non *chiunque*, quantomeno *molti* possono essere in grado di fare qualità mettendo in gioco il doppio delle ore lavoro e diradando fino a ottenere rese ridicole, ma questa impostazione permette di stare sul mercato con prezzi competitivi?

La corretta valutazione delle **potenzialità del vigneto** e degli interventi da operare su esso per ottenerne il massimo possibile con il giusto impegno, diviene quindi fattore fondamentale per garantire l'efficienza aziendale.

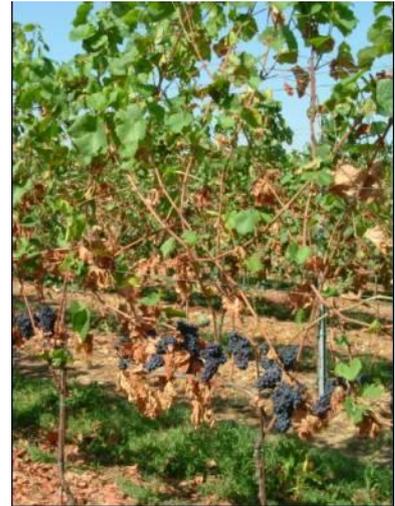
Per ottenere **uve di qualità** il lavoro deve essere costante ed attento, tempestivo ed efficace durante **tutta la stagione** e gli aspetti da considerare vengono talvolta sottovalutati o sopravvalutati: capita così che si eseguano interventi "sproporzionati" rispetto al destino enologico delle uve, che si trascurino importanti operazioni in un vigneto potenzialmente destinato a dare uve di elevata qualità, oppure che si sopravvaluti un vigneto inadatto e si impegnino in esso energie che potrebbero essere più utilmente rivolte ad altro vigneto.

È fondamentale ricordare che è doveroso ed economicamente utile "tarare" gli sforzi di tutte le operazioni di campagna (non ultima il diradamento delle uve se necessario), in modo **proporzionato alle potenzialità reali del vigneto**. Da un pessimo vigneto non otterremo mai un grande vino, così come non è difficile immaginare di riuscire ad ottenere un cattivo vino da un grande vigneto. Ma trascurando questi ovvii estremi, dobbiamo altresì sempre ricordare che da un vigneto "normale" possiamo ottenere uve di qualità molto diversa a seconda di come e quando interveniamo, in pratica di **quanto conosciamo il nostro vigneto e le sue risposte** ai nostri interventi.

Il valore di un vigneto lo si può capire in numerosi momenti della sua vita e in base a tanti aspetti, fissi o variabili (sito, varietà e cloni, età e forma di allevamento, ecc). Focalizziamo la nostra attenzione sulle considerazioni da fare quando i giochi sono quasi fatti, ossia durante la **fase di maturazione**.

1 Valutazione dello stato della vegetazione e della vigoria:

1.a. è giusto avere un vigneto in cui **non** si riscontrino **forti stress idrici**, presenti o passati (foglie ingiallite o addirittura disseccate): se troviamo foglie gialle o secche, stiamo certi che, purtroppo, il vigneto non potrà considerarsi al massimo della "forma" e le ripercussioni sull'uva saranno evidenti: meno grado, pH maggiore a parità di acidità, meno accumulo polifenolico. Il danno sarà proporzionale al sintomo da siccità visibile: se andiamo oltre le due foglie disseccate per ciascun germoglio, il danno è certo. (FOTO) Problemi di questo genere sono più frequenti su vigneti giovani.



1.b. **Vigoria equilibrata**: all'invasatura non dobbiamo avere più del 20 % di apici in crescita attiva, altrimenti significa che il nostro vigneto è troppo vigoroso e ciò comporta una **fortissima diminuzione della qualità dell'uva, in particolare se rossa**.

1.c. **Stato sanitario delle foglie**: assenza o presenza inferiore al 5% di Peronospora, Oidio e malattie del legno.

2 Valutazione dello stato sanitario dell'uva e del carico produttivo:

2.a. **Sanità**: le uve dovrebbero essere perfettamente sane, ma non sempre è così. Quando necessario, si devono selezionare, in campagna o in cantina, ma costa impegno e soldi ed allora troppo spesso si trascura questo aspetto. Solo a titolo di esempio, si ricordi che già un 5% di Botrite fa calare **gravemente** la qualità di uno spumante.

2.b. **Carico**: non esiste un carico ottimale di uva, ma esiste un carico **giusto** per ogni vigneto e tipo di vino che da esso si vuole ottenere. L'unica regola vera è che la pianta **NON** deve mai andare in forte stress, altrimenti si compromettono la qualità dell'uva dell'anno, nonché la maturazione del legno o la produzione dell'anno successivo.

3 Valutazione dell'andamento della maturazione e del momento ottimale per la raccolta.

Sappiamo che non è vero che la migliore uva è sempre la più matura: una base spumante, un frizzante rosso, un rosato, un bianco, vivono la loro piacevolezza sul conseguimento dei giusti rapporti tra i componenti e non necessariamente del massimo della maturazione.

3.a. Il monitoraggio della maturazione diviene allora essenziale: sono le famose "**curve di maturazione**", campionamenti periodici delle uve per la verifica analitica dei loro contenuti in zuccheri, acidi ed altri costituenti. Debbono essere eseguite nel **modo corretto**, altrimenti l'errore di campionamento diviene tanto grande da invalidare il risultato. Fanno sorridere (per non piangere) i "maghi" che controllano la maturazione spremendo un acino per volta sul rifrattometro, o quelli che campionano tre grappoli ritenendoli rappresentativi di un intero vigneto. La perizia nella raccolta del campione è fondamentale, così come la precisione dell'analisi e come la scelta dei parametri da analizzare, che ovviamente debbono almeno essere zuccheri, acidità totale e pH, senza disdegnare il controllo di acido malico, APA, Rame, polifenoli o altro, a seconda del tipo di vino da ottenere.

3.b. Per le uve dove si va oltre al concetto tradizionale di "maturo", ossia per quei vini, bianchi o rossi, di grande spessore e che hanno bisogno di **uve perfettamente mature**, allora si può fare di più che un semplice controllo dei parametri analitici. Ma, attenzione: non stiamo parlando di uve passite o surmature, non di cassette o forzatura. Stiamo parlando di uve "perfettamente" mature. Per inciso, ricordiamoci che appassire uve immature significa concentrare l'immaturità e, ad esempio, tagliare il tralcio significa impedire alla pianta, oltre che all'uva, di concludere in modo naturale il suo ciclo stagionale. Ebbene, laddove si voglia essere sicuri che le uve siano veramente al massimo della loro potenzialità di maturazione, si può monitorare anche la maturazione fenolica, sia attraverso **analisi di laboratorio**, che con la tecnica della **degustazione delle uve**.

3.c. **Il controllo analitico del livello e della maturazione delle sostanze polifenoliche** è un dato complesso da ottenere, costoso e talvolta poco indicativo del reale livello di maturazione delle uve, se non si possiede una base di dati ampia e pluriennale, perché

esso è estremamente variabile a seconda della varietà, sito, età del vigneto, metodo di campionamento, perizia nell'analisi e altri fattori. È quindi un metodo che può essere validamente ed utilmente condotto dalle Cantine Sociali, che attraverso tale controllo possono fare una **prima cernita** delle uve oppure possono **confermare** le indicazioni provenienti dai rilievi effettuati in campo per la valutazione della potenzialità dei vigneti.

3.d. Le Cantine più piccole possono affidarsi invece, a costo zero, ma solo a patto di impiegare abbastanza tempo per imparare e di applicare correttamente la tecnica, alla **valutazione sensoriale** delle uve, che viene condotta secondo schemi già consolidati per la descrizione dei principali parametri della maturazione, principalmente per i rossi. Entra in gioco anche l'esperienza che il singolo può e deve mettere in campo (mai termine più adatto!) quando deve decidere se "rischiare" lasciando ancora l'uva sulla pianta.

4 Altri elementi da considerare

4.a. **Quali vigneti** vendemmiare per primi in funzione dell'andamento delle maturazioni e quindi delle aspettative di evoluzione della **maturazione potenziale** nei giorni a venire: se, dalla curva di maturazione, si nota che un vigneto che sembrava maturasse tardi sta recuperando e prosegue meglio di un altro che era apparentemente più precoce, sarà opportuno lasciare in campo l'uva del primo.

4.b. la **scelta dei vendemmiatori** a seconda dell'eventuale **cernita delle uve in campo** e in **cantina**, **l'orario di vendemmia** per massimizzare qualità e resa, le **attrezzature** da utilizzare per agevolare la raccolta e salvaguardare la qualità delle uve (mezzi di trasporto, celle frigo per lo stoccaggio, ecc.).

Anche se è più facile fare colpo sul consumatore parlando di un fattore caratteristico o innovativo e quindi di forte impatto mediatico (la vendemmia di notte, complicate analisi chimiche dei mosti, il lavaggio dell'uva, le più fantasiose e pubblicizzate strategie di appassimento o le più mirabolanti tecnologie di cantina...), in realtà la qualità si costruisce lentamente e secondo i ritmi della natura, integrando numerosi dettagli, **ciascuno indispensabile alla completezza del tutto**.

Per quanto detto, una buona vendemmia è frutto solo di un approccio "**completamente attento**" a **tutta** la filiera produzione.

Possibile impatto delle operazioni in vigneto sulla qualità delle uve

Epoca	Operazione (principali)	Impatto sulla qualità dell'uva
Inverno	Potatura, legatura	alto
Primavera	Scacchiatura	medio-alto
Estate	Cimatura	medio-alto
	Sfogliatura	medio
	Trattamenti	alto
	Diradamento	da basso ad alto (a seconda del vino da ottenere)

Fasi di controllo durante la maturazione delle uve: modalità ed incidenza sulla qualità

Operazione	Fasi critiche	impatto sulla qualità del vino
Curve di maturazione	<ul style="list-style-type: none"> • frequenza (almeno 4 campioni, uno ogni max. 7 gg per uve destinate a vini di qualità elevata, almeno 2 campionature per uve per vini base di gamma) • modalità di campionamento: 200-400 acini da almeno 100 piante diverse prese a caso nel vigneto, oppure almeno 20 grappoli (tecnica meno precisa) • conservazione del campione • analisi chimica 	alto (risultati errati portano a epoche di vendemmia sbagliate)
Valutazione in campo della sanità e della capacità di mantenimento della sanità.	<p>Su foglie e uva:</p> <p>frequenza: inizio invaiatura e osservazioni periodiche durante la maturazione, più frequenti (ogni 3-7 giorni a seconda del periodo e dell'andamento stagionale) su uve per vini di qualità</p> <p>modalità di valutazione:</p> <p>Foglia: superficie colpita dalle avversità, colore e funzionalità della foglia</p> <p>Grappoli: intensità (% di malattia in assoluto) e diffusione (% di grappoli colpiti) delle patologie del grappolo, rapidità di diffusione</p>	alto (foglie sane e uva resistente permettono di vendemmiare quando vogliamo)
Valutazione in campo della maturità delle uve	Degustazione uve per valutazione maturità fenolica	da basso a alto (a seconda del tipo di vino da ottenere). Es. se un vigneto non ha potenzialità interessanti, è inutile attendere a vendemmiare)
Vendemmia	Modalità (a macchina, a mano in cassette, a mano in cassone)	alto
	Tempestività e velocità di conferimento	alto
	<p>Cernita uve:</p> <p>In campo: per tutti quegli aspetti non "visibili" sul grappolo: es. piante troppo giovani, stressate, con carenze nutrizionali o idriche</p> <p>In cantina: per gli aspetti visibili: Botrite, grandine, scottature, ecc.</p>	medio (se le vigne sono equilibrate e l'uva è già bella)

Marco Tonni – SATA Studio Agronomico

marco.tonni@agronomisata.it

www.agronomisata.it