

Notiziario Tecnico

SERVIZIO DIFESA FITOSANITARIA



Via Valeriana, 32 - 23100 SONDRIO

Tel. 0342 512958 / 513449

WWW.fondazionefojanini.it

SITUAZIONE NEI VIGNETI E OPERAZIONI DI VENDEMMIA

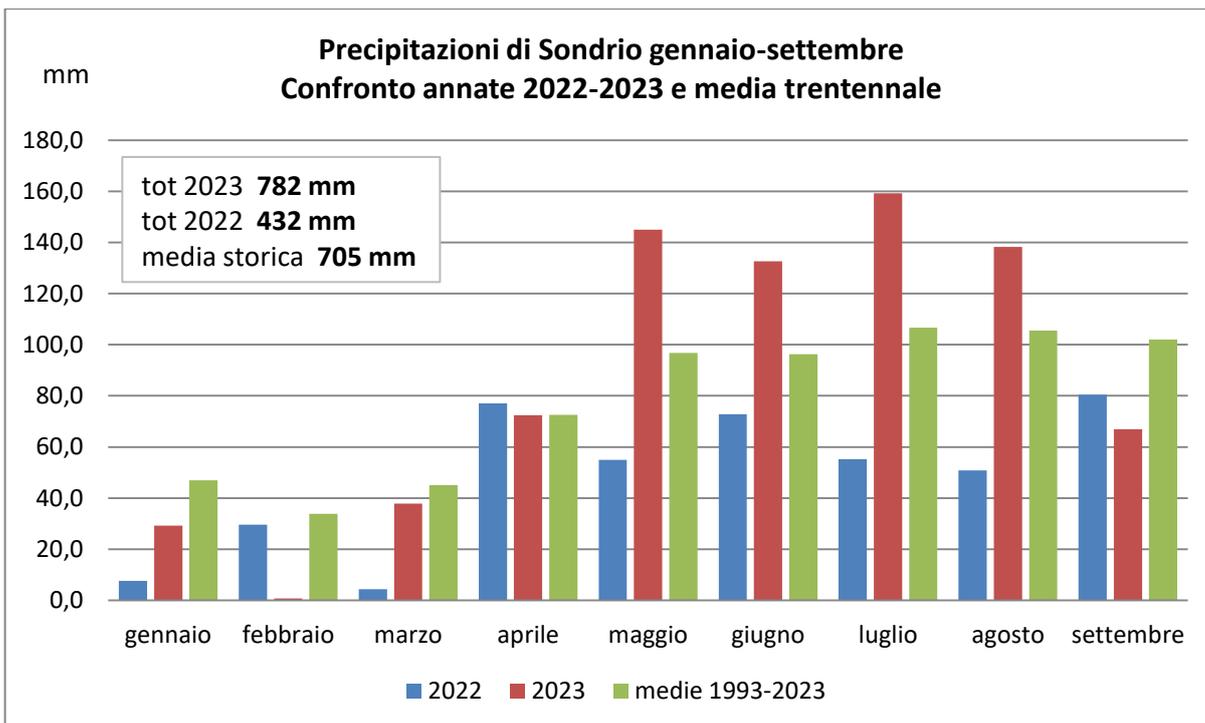
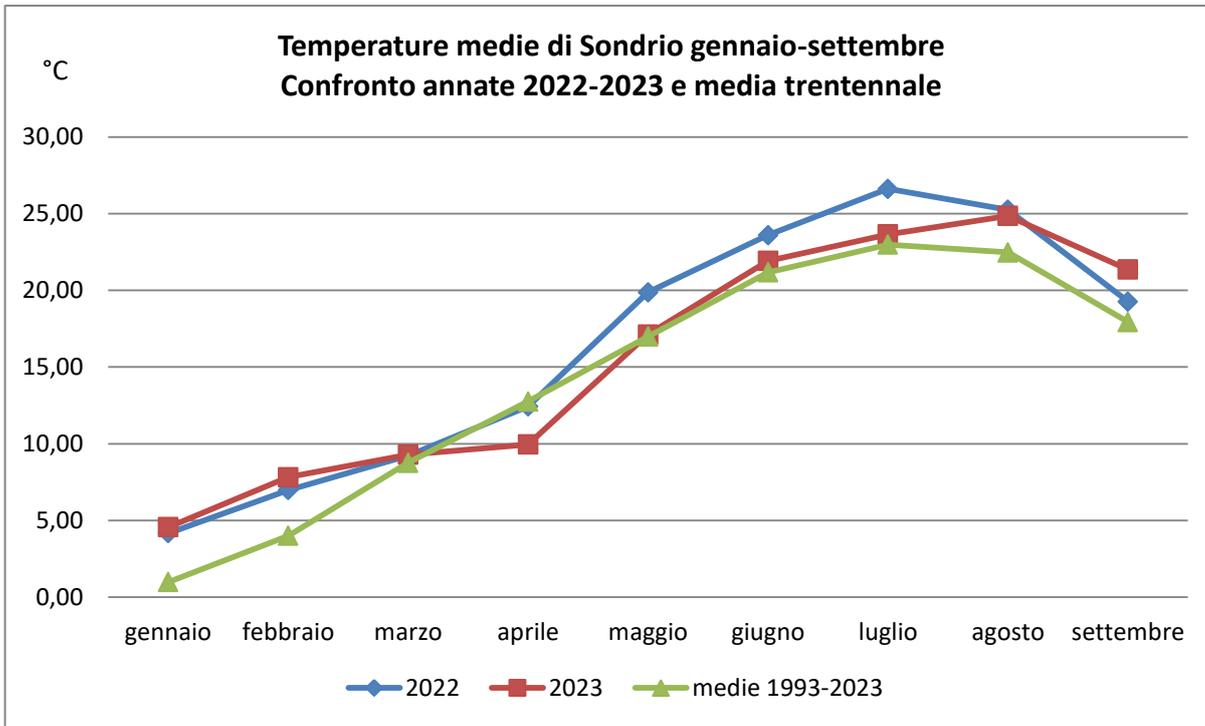
Gli ultimi campionamenti effettuati nei vigneti guida della zonazione vitivinicola evidenziano, in coerenza con quanto era già stato osservato, che la presente annata si colloca tra quelle “medie” nel confronto 2011-2023 e in particolare, tra le ultime annate, quella che più si avvicina al 2023 dal punto di vista dei parametri di maturazione è molto probabilmente il 2021.

Come già evidenziato in precedenti comunicati, l’annata è stata piuttosto difficile in quanto ad andamento delle patologie, in particolare in primavera per quanto concerne le infezioni di peronospora, e per le grandinate, che hanno colpito soprattutto la sottozona Sassella (ma anche Grumello e Inferno). Durante l’estate la situazione è migliorata, anche grazie ad un andamento termico che si colloca anch’esso nella media storica (pur con una fine di agosto che ha visto temperature massime molto elevate), e soprattutto ad un apporto idrico regolare. L’annata è stata pertanto del tutto diversa dal 2022, caratterizzato da siccità e temperature al di sopra della media quasi in tutta la stagione (si ricordi la situazione protratta di stress idrico dell’estate 2022).

Il mese di settembre 2023 è stato invece eccezionalmente caldo, e con una temperatura media mensile di 21.36 °C è stato in assoluto il più caldo dal 1973 (anno di inizio rilevazioni meteo in Fondazione Fojanini) ad oggi. Si tenga conto che la media trentennale del mese di settembre è di 17.9 °C ([dati di Sondrio](#)). Solo il settembre 2011 si avvicina al valore di quest’anno, con 21.12 °C.

La piovosità di quest’anno invece è stata di tutto rispetto e ad oggi sempre a Sondrio si sono misurati 782 mm (media trentennale 705 mm).

In sintesi riportiamo i grafici delle temperature e piovosità del 2023 a confronto con il 2022 e con una media degli ultimi 30 anni, per la stazione di Sondrio, per la quale abbiamo dati dal 1973.



L'andamento di questi giorni è caratterizzato da temperature ancora tendenzialmente elevate (negli ultimi 3-4 giorni la temperatura media è di 6-8 °C superiore a quella delle corrispondenti giornate dello scorso anno, e le temperature minime sono vicine alle minime dei primi di giugno!). Come è noto sarebbero ottimali temperature più basse nel periodo prevendemmiale, con escursioni termiche accentuate che per diversi aspetti favoriscono la maturazione. Dal punto di vista quantitativo, al di là delle zone colpite dai patogeni e dalle grandinate, per il resto si osserva un carico nella media e spesso anche elevato (specialmente in bassa valle e zona Valgella), aspetto che in qualche caso sta rallentando un po' la maturazione. I grappoli si presentano mediamente piuttosto grossi. Per quanto riguarda la sanità, al momento è ancora buona anche se

le temperature molto alte del mese di settembre e di questi giorni stanno determinando in qualche caso problemi di tenuta delle bucce e gli attacchi di vespe e calabroni, con conseguenti lesioni, che sono vie di ingresso per il moscerino dei piccoli frutti (*Drosophila suzukii*) e per l'innesco di acetificazioni. Come già osservato da qualche anno, nonostante non sia semplice rilevare l'attacco iniziale, questo moscerino è in grado con il proprio ovopositore, **anche di danneggiare direttamente l'uva**, pur con conseguenze non pesanti come invece accade sui mirtilli, ciliegi ed altra frutta (probabilmente per il contenuto di acidità della polpa). Infatti, alla ovideposizione (visibile per la presenza di un piccolo foro da cui escono i filamenti dell'uovo), sulla buccia segue quasi sempre la morte delle uova e quindi non si ha un'infestazione interna dell'acino. Tuttavia la presenza di fori è sufficiente a determinare la proliferazione dei batteri e lieviti dell'aceto e richiama altri moscerini quando la buccia si lesiona. Quindi il moscerino è un fattore che predispone al marciume acido.

Si raccomanda pertanto di prestare attenzione a questo aspetto, e ad eliminare i grappoli fortemente colpiti dal marciume acido (vedere parte seguente sulle operazioni di vendemmia).

Aggiornamento meteo: per i prossimi giorni è previsto ancora tempo stabile; probabile un passaggio di perturbazioni per la metà-fine della settimana prossima e abbassamento termico.

OPERAZIONI DI VENDEMMIA

Si raccomanda in generale di seguire le seguenti indicazioni:

-L'uva **deve giungere in cantina integra e sana**, facendo attenzione per quanto possibile 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.

È errato il concetto che il raspo (o “graspo”) sia legato all’acidità delle uve (fattore che è legato invece al contenuto di acidi della polpa, e dipende dalla varietà, dall’andamento dell’annata, dal carico produttivo e dall’epoca di vendemmia), per cui non è vero che usando la diraspatrice l’acidità dei mosti cala e il vino si conserva di meno. Il raspo infatti contiene principalmente lignina e cellulosa, con polifenoli, resine e pectine, tutte componenti tipiche del legno. Il raspo è molto concentrato in tannini, in quantità così elevate che generalmente si tende ad evitare il suo utilizzo durante la macerazione, anche se non mancano vinificazioni che lo utilizzano. I tannini infatti, in concentrazioni troppo elevate, fornirebbero un'eccessiva astringenza e una potenza tannica così elevata da coprire le qualità organolettiche del vino.

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 alcool, 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,

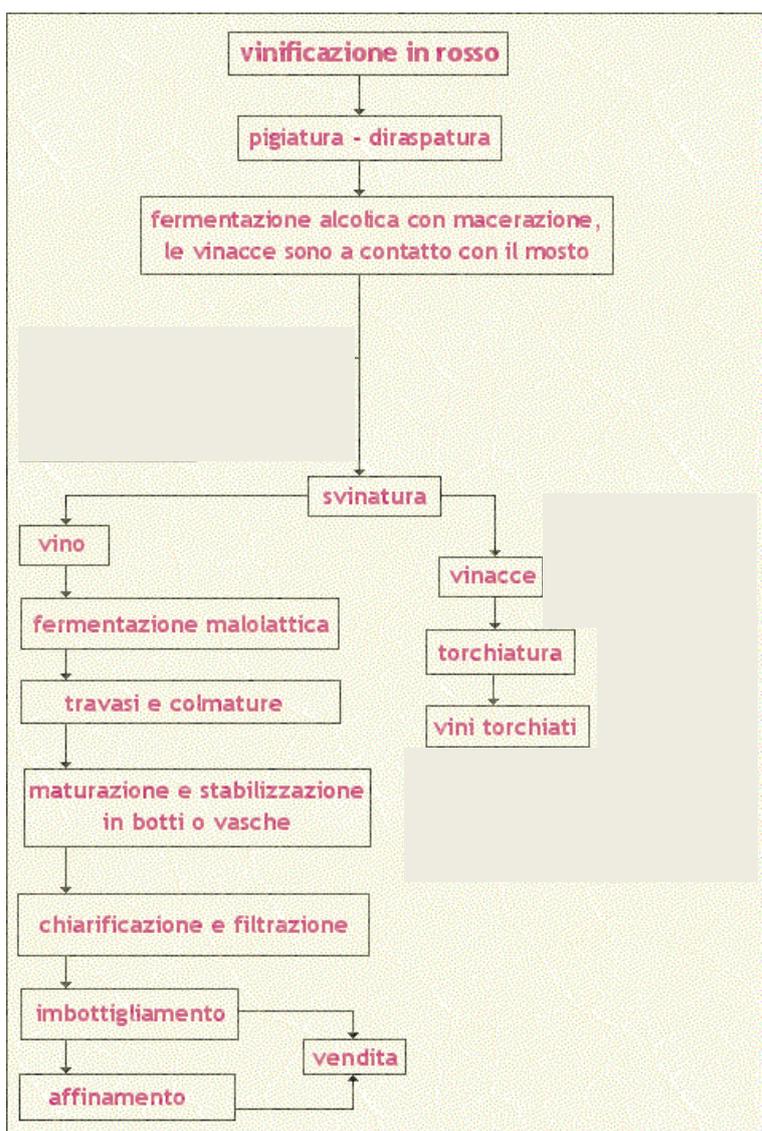
6- svolge un'azione chiarificante con una flocculazione delle sostanze colloidali

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.