

REPORT N. 14

Relazione vigneto sperimentale atto alla valutazione performance agronomiche ed enologiche nell'ambiente montano lombardo di sei vitigni tolleranti le principali crittogame della vite - anno 2022

A seguito dell'autorizzazione alla costituzione d'impianto sperimentale di vigneto da parte della Regione Lombardia nell'ottobre 2019 è stato realizzato nelle particelle catastali dei comuni di Grosio e Grosotto riportate in domanda. Il vigneto ospita sei vitigni a bacca bianca, tolleranti le principali crittogame: Muscaris, Johanniter, Souvigner gris, Bronner, Aromera e Solaris. Nella presente relazione sono sintetizzate le attività svolte e i dati raccolti durante l'annata 2022.

Computo della necessità di manodopera per la gestione del vigneto

Nella stagione sono state svolte le attività colturali ordinarie come riassunto dettagliatamente in tabella 1. Per ogni attività è riportato il numero di ore impiegate.

	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Tot. ore
Potatura	224							224
Legatura	80							80
Sostituzione pali e sistemazione fili	64				4			68
Gestione parete fogliare			62	243	136	32		473
Sfalcio erba		112	168	67	136	16		499
Trattamento fitosanitario					12			12
Vendemmia						24	144	168
Sistemazione muri a secco e pulizia incolti		136						136
Totale ore	368	248	230	310	288	72	144	1660

Tabella 1. Dettaglio ore di lavoro nel vigneto

Stato fitosanitario.

Le condizioni metereologiche stagionali sono state quest'anno del tutto particolari, ad un inverno caratterizzato da scarsissime precipitazioni sono seguiti una primavera ed un'estate altrettanto siccitosi, trend continuato poi ben oltre la data di raccolta.

Oltre alla scarsità di precipitazioni va poi rimarcato come le temperature siano state sopra la media termica per tutti i mesi dell'anno, complice anche il forte irraggiamento solare dovuto alla quasi totale assenza di nuvole grazie al dominio incontrastato di alte pressioni e il forte vento che è andato ben oltre la classica "Breva" che caratterizza la Valtellina.

Questo andamento meteorologico ha avuto come prima conseguenza la moria di diverse barbatelle messe a dimora lo scorso anno, soprattutto quelle sotto il castello di S. Faustino dove lo strato di terra è molto più superficiale ed anche alcune di quelle più vecchie principalmente a ridosso dei muri. In generale, lo stress idrico che ha caratterizzato tutta la stagione vegetativa, ha portato nelle viti uno sviluppo vegetativo contenuto dei tralci, nonostante ciò le ore di manodopera legate a questa operazione sono aumentate trattandosi di viti ancora in fase di allevamento.

La produzione di uva è stata ridotta in termini quantitativi mentre la siccità ha inciso positivamente sulla sanità delle uve. Tali condizioni climatiche hanno anticipato le fasi fenologiche e di conseguenza anche la data di vendemmia delle uve che si presentavano al momento della raccolta, sane, con grappoli tendenzialmente spargoli, di dimensioni tendenzialmente ridotte così come gli acini.

La mancanza di precipitazioni ha inoltre ridotto la crescita dell'erba e di conseguenza il numero ed i tempi dedicati allo sfalcio.

Sempre in relazione allo stato fitosanitario del vigneto, è opportuno sottolineare comunque la presenza di oidio a partire dal mese di luglio sulle varietà Solaris e Muscaris e quindi si è optato per un trattamento fitosanitario con rame e zolfo oltre all'insetticida contro il vettore della Flavescenza dorata, lo *Scaphoideus titanus*. Poca o nulla è stata la presenza di blak rot.

Tra le varietà maggiormente sensibili agli stress idrici è risultata Aromera, che già nel mese di luglio si presentava quasi completamente priva di foglie.

Curve di maturazione

Per valutare il decorso della maturazione, dall'invasatura alla raccolta, per ogni vitigno, sono state effettuati quattro campionamenti. In ogni data e per ogni vitigno sono stati prelevati 100 acini in modo casuale lungo 2 filari. In laboratorio sono stati preparati i mosti, pigiando i campioni, per sottoporli poi ad analisi per determinare il grado zuccherino, l'acidità totale e il pH. I dati sono riassunti nelle tabelle e nei grafici sottostanti.

	Data campionamento	ANNO 2022			
		brix	acidità/tot	pH	Malico
Muscaris Grosio	22/08/2022	19,8	9,5	3,21	
	31/08/2022				
Piane					
Muscaris Grosio	22/08/2022	22,6	8	3,24	
	31/08/2022	23,3	5,6	3,45	1,3
Terrazzi					
Johanniter Grosio	22/08/2022	18,3	8,4	3,23	
	31/08/2022	18,5	5,5	3,45	1,6
	11/09/2022	21,7	7,4	3,33	2
Piane					
Johanniter Grosio	22/08/2022	16,9	8,4	3,18	
	31/08/2022				
Terrazzi					
Solaris Grosio	16/08/2022	13,1	15,4	3,17	
	22/08/2022	22,8	10,2	3,27	
	31/08/2022	24	8,5	3,41	1,3
Bronner Grosio	22/08/2022	16,7	10,2	3,24	
	31/08/2022	19	8	3,35	1,4
Sauvigner G. Grosio	22/08/2022	16	13,3	3,16	
	31/08/2022	19,6	9,5	3,29	2,5
Aromera Grosio	22/08/2022	15,2	6,3	3,51	
	31/08/2022	17,6	4	3,73	1,7

Tabella 2. Andamento della maturazione

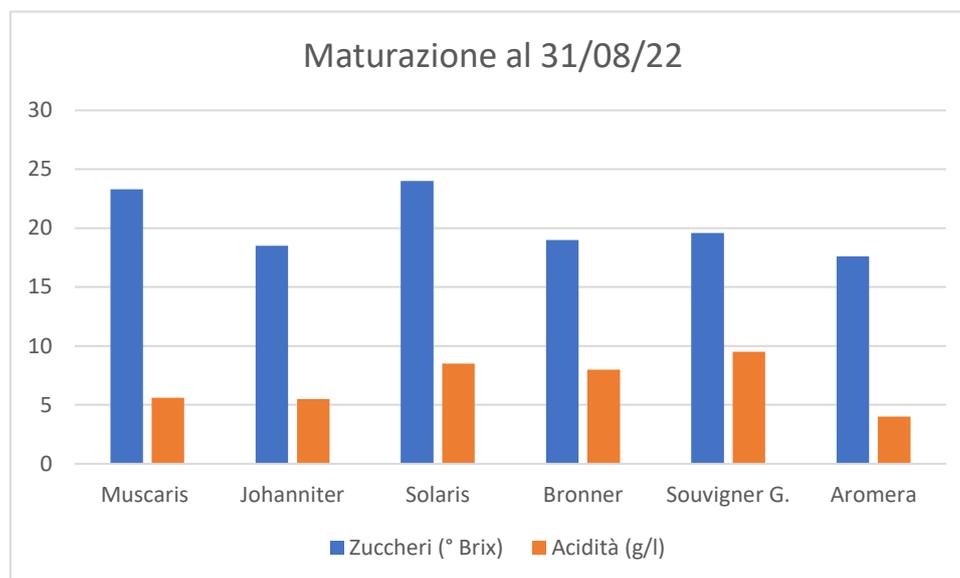


Grafico 1. Acidità e contenuto zuccherino al 31/08

Come si può evincere dal grafico e dalla tabella, Solaris e Muscaris sono le varietà più precoci considerando l'accumulo zuccherino (entrambi attorno ai 24° brix al 31/8), anche se Solaris mantiene un'acidità più elevata (8,5 g/l contro i 5,6 g/l di Muscaris). Johanniter, Bronner e Sauvigner gris hanno invece valori molto simili di contenuto zuccherino, con S. gris che presenta i valori di acidità più alti.

Microvinificazioni sperimentali.

Presso la cantina sperimentale della Fondazione Fojanini seguendo un protocollo oggettivo le uve sono state vinificate separatamente per vitigno.

Le analisi dei vini saranno effettuate prima dell'imbottigliamento e successivamente a questo le microvinificazioni prodotte saranno sottoposte a giudizio mediante un panel di giudici allenato.

Nel grafico sono riassunti i principali parametri qualitativi dei mosti alla vendemmia. Analizzando i dati, si può apprezzare la maturazione più tardiva di Johanniter e Sauvigner gris rispetto a Muscaris. L'acidità di S. gris è inoltre spiccatamente più alta. Infine, sono state trovate marcate differenze anche nel contenuto di azoto prontamente assimilabile (APA), un parametro fondamentale per un corretto decorso della fermentazione, che risulta nettamente più alto in Johanniter e Sauvigner gris.

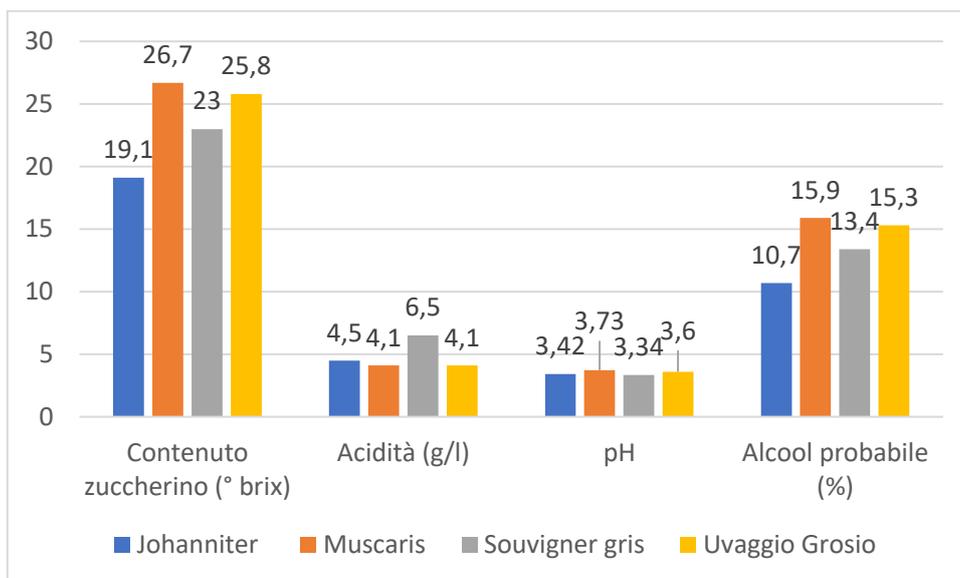


Grafico 2. Analisi dei mosti prima della vinificazione



Immagine 1. Uve alla raccolta

Oltre alle microvinificazioni sperimentali effettuate per ogni singolo vitigno, parte dei mosti sono stati destinati alla vinificazione, in quantitativi maggiori (macrovinificazioni), allo scopo di ottenere:

- un vino bianco secco (Sauvigner gris, Johanniter e Muscaris)
- un vino per base spumante (Muscaris e Johanniter)
- un vino passito (Muscaris in purezza)

Risultati delle degustazioni.

Vini 2021.

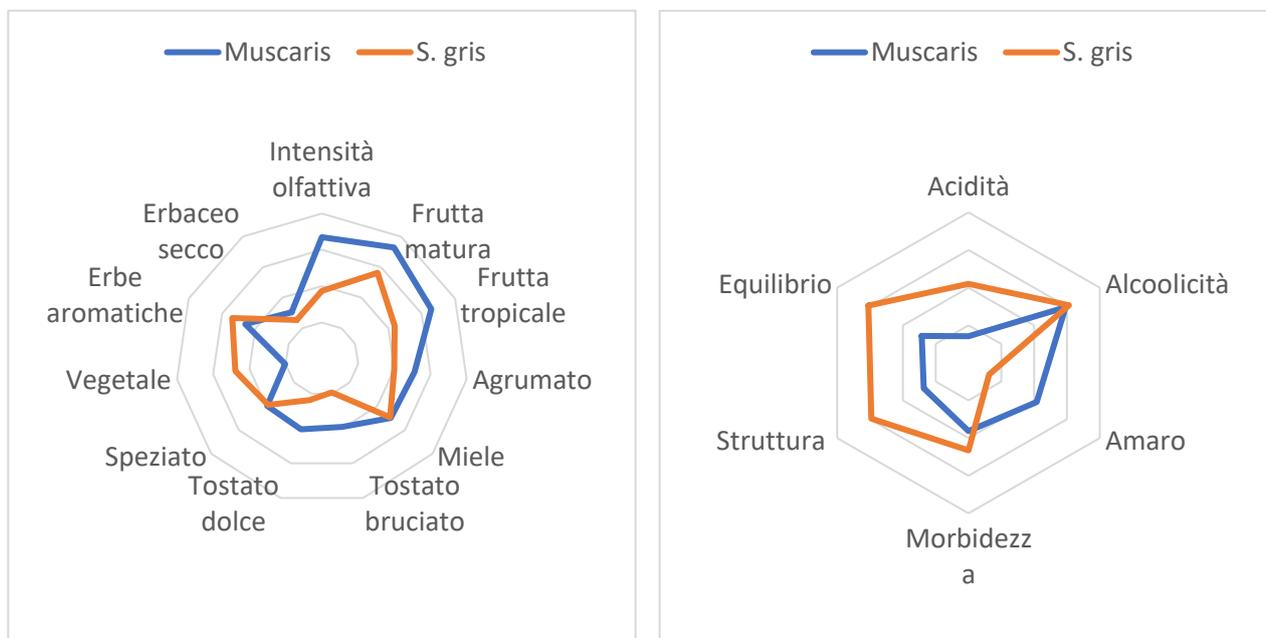


Grafico 3. Descrizione olfattiva (a sinistra) e gustativa (a destra) dei vini ottenuti da vinificazione monovarietale di Muscaris e S. gris

Muscaris presenta un'intensità olfattiva maggiore, con aromi più fruttati (sia frutta matura che tropicale). S. gris ha meno intensità olfattiva, con prevalenza di note vegetali ed erbacee. Al gusto presenta inoltre una maggiore struttura ed equilibrio, a parità di alcolicità rispetto a Muscaris.