

Nonostante quest'anno sia molto anticipata, quasi cogliendo di sorpresa e costringendo ad accorciare il periodo di ferie degli operatori del settore vitivinicolo, da sempre settembre è identificato col momento della vendemmia. La curva a doppia sigmoide di cui abbiamo parlato nel precedente articolo si stabilizza e la vite cessa gradualmente l'accumulo di metaboliti primari e secondari. Oltre questa fase, ogni aumento di gradazione zuccherina è dovuto esclusivamente a un fenomeno di concentrazione, così come ogni diminuzione dell'acidità è conseguenza di semplici ossidazioni, principalmente a carico dell'acido malico. Questi due parametri sono da tempo utilizzati per valutare, attraverso le "curve di maturazione" il momento migliore per la raccolta. Negli ultimi tempi si fanno largo parametri descrittivi per la maturità, sempre più fini e meticolosi. L'analisi dei polifenoli, attraverso i metodi proposti da Glories e nel tempo rivisti ed elaborati da diversi autori, ha promosso la conoscenza e l'utilizzo in larga scala del concetto di "maturità fenolica", che non sempre coincide col massimo accumulo zuccherino, e diviene importante soprattutto per quelle varietà a bacca rossa in cui tannini e antociani vanno trattati con un occhio di riguardo: un esempio per tutti, naturalmente il Nebbiolo. Per cultivar a carattere aromatico o con precursori tiolici (es. Sauvignon), dove la tempestività nella raccolta rappresenta un fattore essenziale, diviene importante analizzare l'evoluzione giornaliera delle sostanze volatili, facendo coincidere il momento della vendemmia con quella che viene definita "maturità aromatica". Ma un concetto su tutti resta sempre valido: per far sì che ognuna di queste utilissime valutazioni abbia un reale significato, è prerogativa assoluta disporre di un prodotto dalla sanità impeccabile al momento della raccolta; per cui ci sembra utile ricordare quali avversità possono interessare la vite in questo periodo.

Grappoli pronti per essere colti



↳ giallumi

Causati da fitoplasmi che creano una barriera fisica al passaggio della linfa all'interno dei vasi floematici. I sintomi, ormai ben noti, sono ingiallimenti o arrossamenti della superficie fogliare, germogli a zig zag che lignificano con difficoltà, consistenza cartacea delle foglie ecc. Più difficile (o quasi impossibile in pieno campo) discernere se si tratta di FD o LN, quest'ultimo un poco sottovalutato ma presente in notevole percentuale soprattutto su certe varietà, quali ad esempio Chardonnay, dove rappresenta la maggior causa di giallumi.



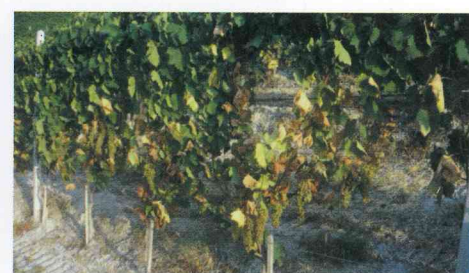
↳ botrite su grappolo

Botrytis cinerea è fra i funghi più temibili che infettano l'uva a maturazione. Sui grappoli appaiono macchie brune o rosso-mattone, superficiali, che col tempo si evolvono in marciume molle dei tessuti. Nel frattempo l'acino si ricopre di un'abbondante vegetazione fungina, la classica muffa grigia. Comporta un importante scadimento qualitativo del mosto e del vino a causa degli enzimi ossidativi prodotti dal fungo stesso (laccasi).



↳ appassimento da sole

L'esposizione diretta ai raggi del sole può provocare evidenti appassimenti a carico degli acini più scoperti. Ciò causa non solo una perdita quantitativa ma il grappolo interessato subisce un deprezzamento anche qualitativo. Infatti, la luce diretta e le elevate temperature comportano l'amplificarsi dei fenomeni di ossidazione anche a carico dei metaboliti secondari, col rischio di avere uve poco mature rispetto al potenziale quadro fenolico.



↳ stress idrico

Negli ultimi anni è accaduto spesso di vedere interi vigneti con foglie ingiallite e rivolte verso il basso, tipiche di una comprovata carenza idrica a carico della vite. Se è dimostrato che uno stress idrico controllato possa favorire una maggior biosintesi di polifenoli, qualora esso risulti eccessivo, rallenta in modo drastico ogni attività metabolica della pianta, causando maturazioni ritardate o addirittura incomplete.



↳ tignole

Nel periodo vendemmiale è probabile, visto l'andamento climatico degli ultimi anni, uno sviluppo anomalo della terza generazione delle tignole, che assume importanza fitosanitaria soprattutto favorendo l'insediarsi di funghi secondari. Botrite e marciume acido infatti, possono facilmente penetrare all'interno dell'acino attraverso i fori provocati dai lepidotteri e, sostenuti dalle umidità settembrine, arrecare danni anche consistenti all'uva.



↳ marciume acido

Piccole ferite provocate da oidio o tignole, risultano facile via d'accesso per lieviti a metabolismo ossidativo appartenenti soprattutto al genere *Kloeckera*. Essi utilizzano gli zuccheri dell'uva come fonte energetica ossidandoli ad acido acetico e producendo il caratteristico odore acre e pungente. Lo scadimento qualitativo è immediato anche perché si ripercuote sulla qualità del vino che si andrà a ottenere da uve infette.



↳ coniiella diplodiella

Fungo agente causante carie bianca dell'uva, particolarmente insidioso a seguito di grandinate estive. Penetra attraverso le ferite, indebolendo via via la parete cellulare e sino a provocare la caduta delle bacche colpite. Ha colorazione biancastra a carico dell'acino, che poi imbrunisce prima di disseccare e cadere. Importante intervenire tempestivamente a seguito di grandinate con trattamenti a base di folpet o rame per scongiurare il problema.



↳ disseccamento del rachide

Ampelopatia diffusa in particolare su vitigni predisposti, qualora concorrano condizioni podologiche e climatiche quali l'alternanza di periodi piovosi seguiti da giornate calde e arieggiate che promuovano la traspirazione sia stomatica che cunicolare. Tali presupposti favoriscono un basso rapporto tra Ca e Mg nei confronti del K, manifestando necrosi a carico dei peduncoli degli acini che possono estendersi ai racimoli sino all'asse principale del raspo. Gli acini stessi avvizziscono assumendo un forte sapore acidulo.