

TECNICHE DI CONTENIMENTO DELLA PRODUZIONE PER MIGLIORARE LA QUALITA' DEL 'DOLCETTO'

G. Gay, CVT - CNR, Torino; A. Morando, Fondazione Giovanni Dalmasso, Torino; G.L. Marengo, Az. Vitivinicole Ceretto, Alba; E. Taretto, Ist. Spec. Vitic. Enol., Alba.

Negli ultimi 10 anni, quasi come reazione alla precedente illuministica fiducia nella possibilità di un completo controllo dell'uomo sulla natura e alla sicurezza di conseguire aumenti di reddito proporzionali all'aumentare della produttività, si è avuto un ripensamento sui limiti entro cui è possibile conciliare qualità e quantità. Anche nella reazione talvolta si è esagerato, giungendo a sostenere che ogni riduzione della quantità di uva si traduce automaticamente in un miglioramento della qualità del prodotto.

Fra le tecniche utilizzabili per migliorare la qualità, contenendo le rese, com'è noto, vi sono la limitazione del carico di gemme (per unità di superficie e/o per ceppo) e il diradamento dei grappoli, pratica che sembrava destinata a scomparire (salvo che per le uve da tavola) ed invece è stata ripresa in seria considerazione, seppure con modalità molto diverse, forse proprio come reazione a impostazioni produttivistiche.

In Piemonte, a lato di prove su 'Nebbiolo' (Morando *et al.*, 1991) e 'Moscato bianco' (Bovio *et al.*, 1993; Parisio *et al.*, 1994), l'attenzione è stata rivolta ovviamente anche al 'Dolcetto'. In una ricerca condotta proprio nell'Albese, si sono messe a confronto col testimone (costituito dalla normale pratica aziendale) quattro tecniche di contenimento della produzione: potatura invernale con un più basso carico di gemme (-30%), oppure asportazione del 30% dei germogli a fine maggio, o ancora diradamento dei grappoli (sempre del 30%) eseguito o all'allegagione o all'invaiaatura.

Risultati

L'analisi dei dati produttivi di un biennio consente di notare che in media si è ottenuta una riduzione intorno al 30% nell'uva raccolta con tutti i sistemi sperimentati (fig. 1 A), benchè le tecniche di limitazione applicate più precocemente abbiano manifestato una maggior difficoltà di calibrazione dell'intervento rispetto a quelle eseguite a partire dall'allegagione: diradando i grappoli, le differenze di produzione fra le due annate sono infatti più contenute. Contrariamente a quanto poteva attendersi, gli interventi più precoci non hanno determinato alcun recupero produttivo (fig. 1 B) attraverso una maggior allegagione o un maggior sviluppo degli acini, come si era a volte notato, per esempio, con il 'Moscato bianco' ed il 'Nebbiolo': in questo caso i valori assoluti sono addirittura più bassi, ma le differenze comunque non sono significative.

L'eliminazione di un terzo della produzione (circa 30 q/ha) non si è però tradotta in un consistente aumento nel grado zuccherino alla vendemmia, effettuata il 27 settembre nel 1993 e il 17 l'anno seguente (fig. 1 C). Piante che in media avevano dovuto portare a maturazione 7-9 grappoli anzichè 10-14 hanno dato mosti con un grado probabile al massimo di 12,4 anzichè 11,7 nel 1993 e di 11,5 anzichè 11,3 nel 1994 (differenze non significative cioè non attendibili). Sull'acidità invece i risultati sono più sensibili (fig. 1 D) perchè il diradamento dei grappoli si è

tradotto in un'acidità più bassa, specialmente nel 1994 quando il mosto dei testimoni denunciava una media di 5,23 g/l (acidità espressa in acido tartarico) simile all'anno precedente, mentre sulle piante diradate era intorno a 4,8, con un conseguente innalzamento del pH a 3.47-3.49 contro 3.39 nel testimone (fig. 1G).

In altre sperimentazioni su 'Moscato bianco' l'accorciamento dell'archetto del Guyot sembrava tendere a provocare un aumento nel rischio di infezione botritica perchè la riduzione produttiva ottenuta diminuendo la carica di gemme non corrispondeva alla migliore distribuzione dei grappoli conseguibile con un diradamento di questi. Nel 'Dolcetto' coltivato ad Alba invece questo problema non si è verificato e l'infezione botritica è apparsa molto contenuta (inferiore al 4%) in tutte le tesi ed in entrambi gli anni (fig. 1E). Neppure il diradamento dei grappoli all'invaiaatura, che se ritardato può favorire un attacco più consistente, ha provocato inconvenienti dato che si è intervenuti all'inizio della colorazione degli acini.

E' comunque interessante rilevare che in entrambi gli anni le viti sottoposte a diradamento dei germogli presentavano una minore diffusione dei sintomi (fig. 1F), cioè il numero di grappoli con inizio di visibile infezione era significativamente minore.

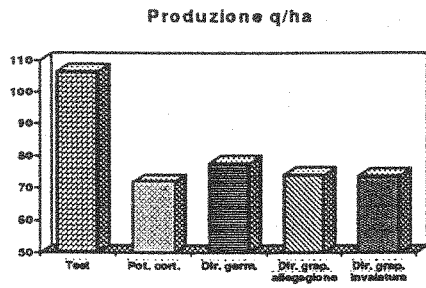
Discussione e conclusioni

Fra le tecniche di contenimento della produzione l'intervento più semplice è ovviamente la riduzione della carica di gemme che, nel complesso, ha dato risultati assai simili agli altri sistemi a confronto.

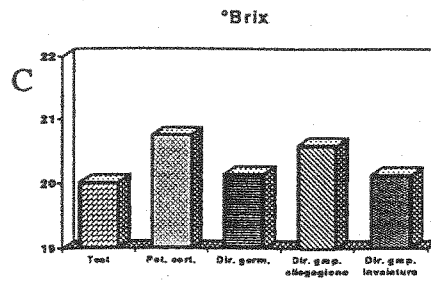
Il diradamento dei germogli si è segnalato per la minor diffusione degli attacchi botritici: questo elemento appare di rilevante interesse considerando che la vendemmia precoce, soprattutto nel 1994, ha consentito di raccogliere grappoli sani, ma un ritardo avrebbe probabilmente determinato un attacco più forte nelle altre piante rispetto a quelle diradate a fine maggio.

Entrambi gli interventi prefiorali (potatura secca e diradamento dei germogli durante gli interventi in verde) hanno un margine di rischio legato alla minore facilità di calibrare la riduzione produttiva in relazione al carico dell'annata, ma hanno limitato l'effetto deprimente sul contenuto acido del mosto. L'intervento diretto sui grappoli, sia all'allegagione sia all'invaiaatura, si è infatti tradotto in un consistente innalzamento del pH dei mosti. Questo risultato che si è riscontrato, almeno a livello di tendenza anche in altri vitigni sottoposti a diradamento, sottolinea ancora una volta che nella ricerca - da tutti almeno teoricamente propugnata - di miglioramento qualitativo occorre guardarsi da affermazioni aprioristiche perchè in agricoltura come in biologia, non esistono formule magiche da ripetere dogmaticamente. Occorre invece verificare la validità delle varie ipotesi nelle reali condizioni dei vigneti diversi per condizioni pedoclimatiche e composizione varietale.

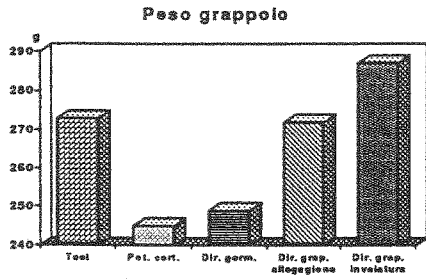
A questo proposito si può notare che in base alle prime prove si è notata una certa diversa reattività cultivarientale nel senso che, per esempio, il 'Moscato bianco' ha in genere manifestato un più sensibile incremento di contenuto zuccherino, accompagnato da una minore acidità, un pH più alto ed un contenuto terpenico a volte superiore al testimone, a volte inferiore a quello delle piante con minor carica di gemme. Anche il 'Nebbiolo', vitigno più vigoroso del 'Dolcetto', sembra reagire con più facilità di questo alla limitazione delle rese con un consistente aumento della concentrazione zuccherina del mosto. A livello di pH del mosto le osservazioni effettuate per un quadriennio a Barbaresco (due aziende) e durante un triennio a Barolo (tre aziende) sembravano indicare soltanto la tendenza ad un costante ma lieve innalzamento del pH del mosto che del resto si attestava su ben altri valori, a causa delle ben conosciute diverse attitudini



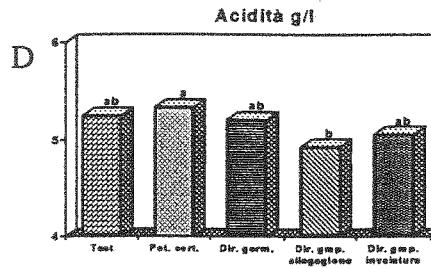
A



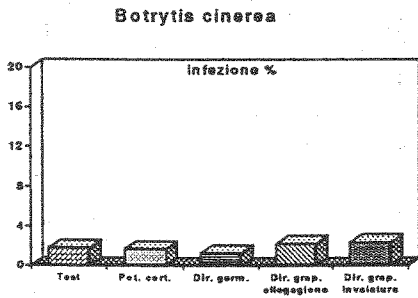
C



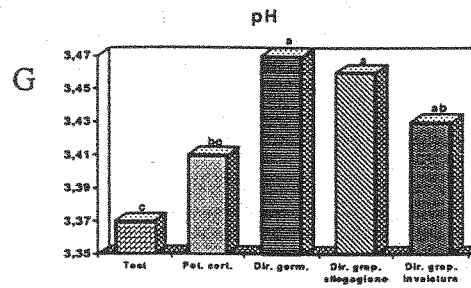
B



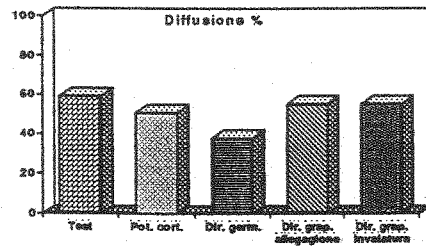
D



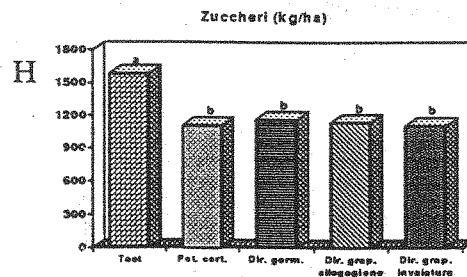
E



G



F



H

enologiche del vitigno. La vinificazione delle uve di Barbaresco aveva evidenziato un contenuto in polifenoli totali ed un'intensità colorante significativamente maggiore nei vini provenienti da piante oggetto di diradamento. Per contro la tonalità rossa era decisamente più vivace nei vini delle piante non diradate anche perchè il pH, inizialmente attestato nel mosto (per il testimone e il diradato) su valori rispettivamente di 3.08-3.12, nel vino era salito a 3.37 e 3.46 nell'annata con maggior acidità e a 3.73-3.86 nell'annata con vini meno acidi.

Non si può quindi che ribadire quanto già affermato e cioè che, a prescindere da eventuali differenti reattività delle singole cultivar ad una stessa pratica, occorre tenere conto in primo luogo delle attitudini enologiche di ciascun vitigno in modo da compensare con idonee tecniche in vigneto eventuali punti deboli di ciascuno e soprattutto non rischiare di accentuare eventuali pericolose tendenze: è evidente che per vitigni a spiccata acidità del mosto un intervento che tenda a limitarla può essere sicuramente utile specialmente in annate con difficoltà di maturazione. Analogamente un aumento del contenuto antocianico delle uve può essere un'esigenza prioritaria per vitigni tendenzialmente carenti per quest'aspetto, pur risultando superfluo per altri molto dotati invece di antociani, specialmente se caratterizzati da un'acidità piuttosto scarsa, che un contenuto elevato in cationi può ulteriormente deprimere.

Nel vigneto in esame la produttività delle viti non trattate si aggira intorno ai 3,5-4 kg per metro lineare di filare, valore che secondo taluni rappresenterebbe un valore ottimale soprattutto considerando che per il 'Dolcetto' il sesto di circa 80-90 cm sulla fila è sufficiente ad assicurare un'idonea parete fotosintetizzante senza spazi vuoti o infittimenti eccessivi della chioma. D'altra parte già l'esperienza plurisecolare dei viticoltori aveva notato che gli interventi in verde sono tanto più opportuni o addirittura necessari quanto meno l'ambiente è favorevole all'estrinsecarsi delle attitudini della vite a dare vini qualitativamente pregevoli e quando meno la scelta di vitigno, portinnesto, tecniche d'impianto e colturali sono in armonia fra loro e con l'ambiente. Queste considerazioni sono state recentemente ribadite da Intrieri (1995) in opere divulgative e in prestigiose sedi accademiche, nell'ambito della disanima di un'ormai abbondante bibliografia sui sestini d'impianto. Egli logicamente insiste sulla necessità di indurre la vite a raggiungere quell'equilibrio fisiologico ottimale che consente la piena maturazione, riducendo al minimo gli interventi in verde intesi ad evitare squilibri vegeto-produttivi od eccessivi ombreggiamenti sulla parete fotosintetizzante e sui grappoli.

Gli autori ringraziano sentitamente l'Az. Vitivinicole Ceretto per avere ospitato la prova.

Riferimenti bibliografici

- Bovio M., Gay Eynard G., Morando A. - 1993 - Accorgimenti tecnici negli interventi in verde per il miglioramento qualitativo del Moscato. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 17, 141-158.
- Intrieri C. - 1995 - Ma quanti ceppi per ettaro? Contro la moda del "più sono meglio è" ora, per fortuna, si fa marcia indietro. *Civiltà del bere*, 2, 13-18.
- Morando A., Gerbi V., Minati J.L., Novello V., Eynard I., Arnulfo C., Taretto E., Minetti G. - 1991 - Confronto tra interventi di diradamento e spuntatura dei grappoli all'allegagione e all'invaiaatura. *Vignevini*, 7-8, 43-50.
- Parisio R. - 1994 - Interventi per limitare la produttività in vista del miglioramento qualitativo delle uve 'Moscato'. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 18, 223-224.