

di RICCARDO CASTALDI



LA DOPPIA MATURAZIONE RAGIONATA

La necessità di acquisire nuove quote di mercato, di ampliare la gamma di proposte e soprattutto di presentarsi ai clienti con prodotti nuovi, ha stimolato le aziende e i ricercatori ad individuare tipologie di vino innovative, tentando nuove strade sia in ambito agronomico che sia in ambito enologico.

In questo senso una valida opportunità viene dalla Doppia Maturazione Ragionata (DMR), messa a punto dal prof. Giovanni Cargnello nell'ambito di WineNet, un progetto di cooperazione tra Italia e Slovenia al quale hanno preso parte istituti di ricerca, università e aziende, tra le quali il Gruppo Cevico, che l'ha applicata a due vitigni a bacca nera, ovvero il Sangiovese e l'Alicante.

MODALITÀ

Tecnicamente la DMR prevede che i tralci portanti i grappoli siano recisi alla base, in modo tale che l'ultima parte del processo di maturazione avvenga solo ed esclusivamente grazie alle foglie del tracio su cui è inserito ciascun grappolo.

La recisione offre la possibilità di modifica-

re in maniera significativa le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche dell'acino, e di conseguenza del vino ottenibile. Nei grappoli portati dai tralci recisi si verifica innanzi tutto un notevole innalzamento del grado zuccherino, riconducibile essenzialmente alla disidratazione causata dall'interruzione del collegamento linfatico con la pianta, ma le differenze rispetto a una maturazione normale vanno ben oltre questo aspetto, interessando l'acidità totale

LA RECISIONE OFFRE LA
POSSIBILITÀ DI MODIFICARE
IN MANIERA SIGNIFICATIVA
LE CARATTERISTICHE
CHIMICHE, FISICHE E
ORGANOLETTICHE
DELL'ACINO, E DI
CONSEGUENZA DEL
VINO OTTENIBILE

e gli aspetti organolettici.

I risultati ottenibili, differenti a seconda delle finalità enologiche, sono modulabili variando il periodo di recisione dei tralci. In linea generale tanto più si ritarda l'intervento tanto minori risulteranno le differenze rispetto a un normale decorso del processo di maturazione.

ANALISI CHIMICA

Nel caso del vitigno Sangiovese, allevato a cordone speronato, sottoposto a questa tecnica nelle colline della provincia di Ravenna, nel 2015 il °Brix alla raccolta è risultato pari a 28,12 contro 23,07 registrato in quello non reciso, nell'ambito del medesimo vigneto.

Relativamente al grado zuccherino la curva di maturazione ha mostrato il medesimo andamento anche nell'Alicante, anch'esso



GRAPPOLO DI ALICANTE SU TRALCIO
APPENA RECISO

allevato a cordone speronato e ubicato sulle colline della provincia di Ravenna, portando nel 2014 a 26,35°Brix i grappoli a tralcio reciso contro 20,29°Brix dei grappoli non sottoposti a recisione, ubicati nel medesimo vigneto.

Questa tecnica non ha comportato, nelle osservazioni compiute in questi anni, differenze significative di pH fra grappoli di tralci recisi e grappoli di tralci non recisi, mentre influenza pesantemente il livello di acidità totale, che tende a rimanere più elevato nei grappoli portati da tralci recisi rispetto a quelli soggetti a un normale decorso del processo di maturazione.

Nel Sangiovese considerato, il livello di acidità totale alla vendemmia è risultato pari a 8,96 g/L nei grappoli recisi contro i 4,95 g/L di quelli portati dalle piante non sottoposte a recisione. Nel caso dell'Alicante l'acidità dei grappoli recisi è risultato pari a 9,81 g/L mentre quello dei grappoli delle viti non sottoposte al trattamento è sceso a 4,43 g/L, evidenziando una stretta correlazione con i risultati ottenuti nel Sangiovese.

ANALISI SENSORIALE

L'analisi sensoriale degli acini eseguita nel



GRAPPOLO DI ALICANTE DIVERSI GIORNI
DOPO LA RECISIONE

corso delle ultime settimane antecedenti la vendemmia mette in evidenza come gli acini dei grappoli sottoposti a DMR presentino, rispetto a quelli che compiono un normale processo di maturazione, una polpa con aromi fruttati più intensi accompagnati da sentori erbacei meno marcati, una maggiore acidità e una maggiore dolcezza, oltre a un maggior grado di separazione tra buccia e polpa.

Nelle esperienze portate avanti in questi anni le bucce sono risultate decisamente meno tanniche e astringenti nonché, analogamente alla polpa, più fruttate e meno erbacee; presentano inoltre una maggiore attitudine alla triturazione.

Notevoli differenze emergono anche a livello dei vinaccioli, che nel caso della DMR si presentano alla vendemmia di colorazione marrone, più scuri e croccanti, meno astringenti e con note erbacee tendenzialmente più lievi rispetto a quelli sottoposti al normale processo di maturazione.

ASPETTI SANITARI

Pur non avendo compiuto prove specifiche, le osservazioni compiute su Sangiovese e Alicante negli anni compresi tra 2012 e 2015 hanno messo in evidenza come i grappoli portati dai tralci recisi si presentino in genere protetti dall'attacco di muffa grigia; questa peculiarità è probabilmente da ricondurre sia alle differenti caratteristiche chimiche degli acini e sia al fatto che, anche nei vitigni a grappolo compatto, l'avvizzimento degli acini scongiura la rottura degli stessi e la fuoriuscita della polpa.

IMPIEGHI

La DMR esalta l'espressione aromatica dell'uva, aumentandone l'intensità, inoltre



ALICANTE SOTTOPOSTO A DMR
ALLA VENDEMMIA

l'elevato grado zuccherino che consente di raggiungere ha il vantaggio di essere accompagnato da un livello di acidità sostenuto, a differenza di quanto solitamente avviene nei normali processi di surmaturazione. Queste caratteristiche rendono l'uva sottoposta a questa tecnica particolarmente idonea all'ottenimento di vini dolci, da fine pasto, che si contraddistinguono per la freschezza che ne esalta la piacevolezza, evitando che possano risultare stucchevoli nonostante l'elevato livello di zucchero.

L'UVA SOTTOPOSTA ALLA DMR RISULTA PARTICOLARMENTE IDONEA ALL'OTTENIMENTO DI VINI DOLCI, DA FINE PASTO

L'elevata concentrazione degli aromi, con riferimento ai sentori fruttati, e il tannino garbato ed evoluto, consentono all'uva sottoposta a DMR di ottenere vini da utilizzare in taglio per migliorare la struttura e l'espressione aromatica; considerate le caratteristiche possono essere impiegati anche per l'ottenimento di vini importanti, con corpo e struttura in grado di reggere un invecchiamento medio-lungo.

RIDUZIONE DELLE FOTOSINTESI

Anche se non sono state condotte prove specifiche per valutarne le conseguenze, è facilmente intuibile come la recisione dei tralci prevista dalla DMR, eseguita con largo anticipo rispetto alla fisiologica caduta delle foglie, determini una minore attività fotosintetica e un minor accumulo di sostanze di riserva, che col passare degli anni possono tradursi in un indebolimento delle viti.

Per ovviare a questa problematica è consigliabile eseguire la DMR a rotazione, in modo da non interessare il medesimo appezzamento per più anni di seguito; è intuibile che tanto più lungo è il turno tanto più miti saranno le ripercussioni sulle piante.

Anche a livello di singola pianta possono essere adottate delle soluzioni che tendono comunque a limitare gli effetti negativi sull'attività fisiologica della pianta e a scongiurare situazioni di stress.

La recisione non può riguardare la totalità dei tralci presenti ma, dall'esperienza maturata in Romagna in questi anni, deve rispettare almeno il 60% della chioma.

L'applicazione della DMR al cordone spe-

ronato deve prevedere la recisione di 2-3 tralci per vite, a seconda delle dimensioni della pianta e dello sviluppo della chioma; in questo sistema di allevamento è bene prevedere una scacchiatura più leggera, lasciando un numero maggiore di germogli sterili, in modo da compensare la superficie fotosintetizzante che sarà sottratta con la recisione.

Nel Guyot è possibile recidere la porzione terminale del capo a frutto steso al filo, eseguendo quindi un solo taglio per vite, oppure recidere selettivamente alcuni tralci portanti grappoli; nel caso del Guyot bilaterale si interviene solitamente recidendo 1 dei 2 capi a frutto presenti.

Nel caso di sistemi di allevamento a maggiore sviluppo come il Sylvoz e il Casarsa, considerate le dimensioni della chioma, la recisione di alcuni tralci ha un effetto negativo sicuramente più blando rispetto a quelli con chioma ridotta.

CONSIDERAZIONI ECONOMICHE

La DMR comporta ovviamente dei costi, che devono essere però valutati alla luce dei risultati enologici ottenibili e del prezzo di vendita del vino prodotto.

L'intervento di recisione nel cordone speronato, in situazioni operative reali, ha richiesto 8 ore per 2000 viti (considerando di intervenire su 2 tralci per pianta), mentre la raccolta dei grappoli sottoposti a DMR ha richiesto 16 ore, alla quale devono essere aggiunte quelle necessarie per la raccolta dei grappoli portati da grappoli non recisi. Nel caso si miri all'ottenimento di vini da

LA DMR COMPORTA OVVIAMENTE DEI COSTI, CHE DEVONO ESSERE PERÒ VALUTATI ALLA LUCE DEI RISULTATI ENOLOGICI OTTENIBILI E DEL PREZZO DI VENDITA DEL VINO PRODOTTO

dessert, con la DMR non si deve ricorrere all'appassimento in fruttai, evitando gli elevati costi che esso comporta, in termini di mano d'opera, energia e capitale.

STRILLO La DMR comporta ovviamente dei costi, che devono essere però valutati alla luce dei risultati enologici ottenibili e del prezzo di vendita del vino prodotto.