



Il Cornalin:

Prospettive agronomiche
di un vitigno dalla difficile
interpretazione enologica



Introduzione alla ricerca

E nata quindi l'esigenza di apportare maggior attenzione sulla giusta ubicazione nella messa a dimora, nonché del clone su cui fare affidamento, e non per ultimo della scelta del portinnesto adatto sul quale fare affidamento in funzione della natura e origine del suolo e della disponibilità idrica, fattore determinante concorrente alla salificazione eccessiva degli acidi organici, tutte premesse a correggere impianti futuri ma non a compensare impianti già messi a dimora.

Obiettivi

L'obiettivo del lavoro in oggetto, è quello di validare alcune soluzioni tecniche, quali il diradamento delle uve unito ad una sovrammaturazione delle stesse, con lo scopo di apporre rimedio alle carenze genetiche della cultivar, nonché ad eventuali errori di messa dimora della stessa.

Il sito sperimentale

- Vigneto nell'areale di coltivazione
- Comune Quart
- Piede di versante
- Esposizione sud
- Quota medio alta
- Pendenza medio-forte;
- Terreno di medio impasto;
- Ricco di scheletro;
- Reazione neutra.
- Anno di impianto: 2005;
- Materiale standard;
- Innestate su 110 R.



Disegno sperimentale

- Tre ripetizioni
- Due trattamenti: diradato e test
- Due epoche di raccolta



- Blocchi randomizzati
- Bordi in ogni tesi
- 16 piante per tesi

Intervento

All'invasatura:

- Conteggio infruttescenze
- Elaborazione dati
- Diradamento dei frutti al 50%



Rilievi

- Rilievi pedo-climatici;
- Rilievi fenologici;
- Cinetiche di maturazione;
- Variabili vegeto-produttive;
- Microvinificazione;
- Analisi chimico-fisiche e sensoriali.

Risultati e discussioni

L'ambiente

- Parametri pedologici

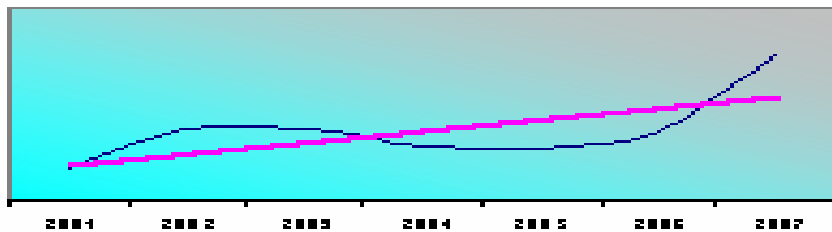
		sabbia	sabbia	sabbia	limo	limo	argilla
	prof Cm	2,0mm	0,25mm	0,10mm	0,05mm	0,02mm	«
Ap1	0-20	41,7	13,1	14,3	10,4	18,6	1,7
Ap2	20-90	52,9	9,2	6,6	6,5	16,3	2,5
C	90-105	49,3	10	7,6	11	19,9	2,2
Cd	105-115	58,2	9,9	6,9	7,2	15,3	2,5

		pH	pH	carbonato	sost. Org.	c.s.c.	Ca	Mg	K	Na
	prof. Cm	H2O	KCl	%	%	meq/100g	meq/100g	meq/100g	meq/100g	meq/100g
Ap1	0-20	6,73	6,47	0	3,2	9,04	7,42	0,77	0,53	0
Ap2	20-90	7,8	7,39	0,8	0,6	4,52	4,4	0,62	0,47	0
C	90-105	8,3	7,54	0,8	0,08	3,8	3,34	0,52	0,32	0,02
Cd	105-115	8,23	6,73	0	0,15	3,2	2,37	0,31	0,15	0,02

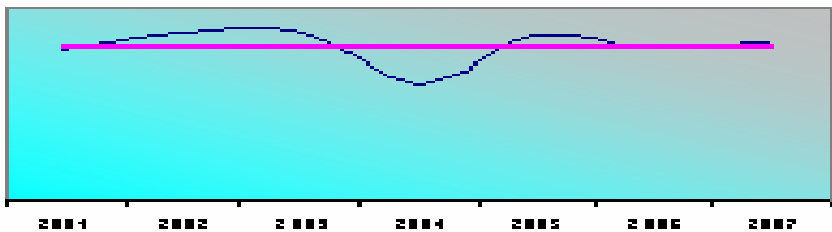
- **Indice bioclimatico di Winkler**

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Aprile	33,3	73,5	73,5	56,1	53,9	70,5	152,6
Maggio	194,3	215,8	215,8	152,3	213,3	195,8	203,5
Giugno	266,4	423,9	423,9	322,2	329,5	310,2	286,6
Luglio	338,9	423,2	423,2	358,2	374,4	437,4	364,2
Agosto	349,4	441,1	441,1	338,2	293,0	308,5	304,3
Settembre	152,0	204,5	204,5	241,0	216,1	242,0	192,6
Ottobre	112,9	55,8	55,8	85,2	27,0	88,5	66,3

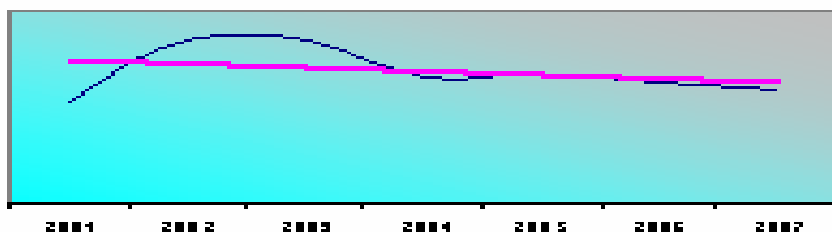
April



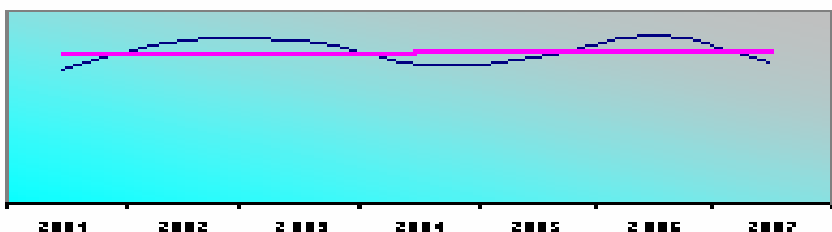
May



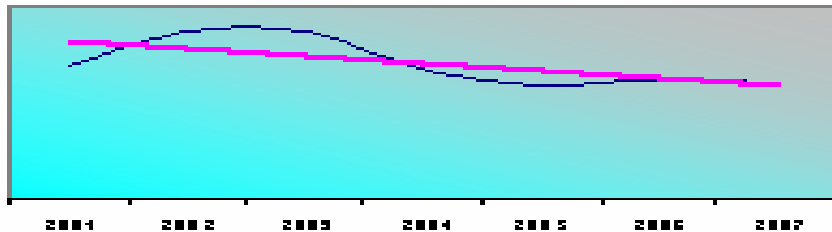
June



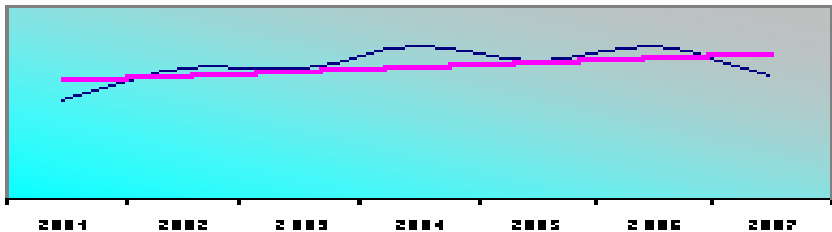
July



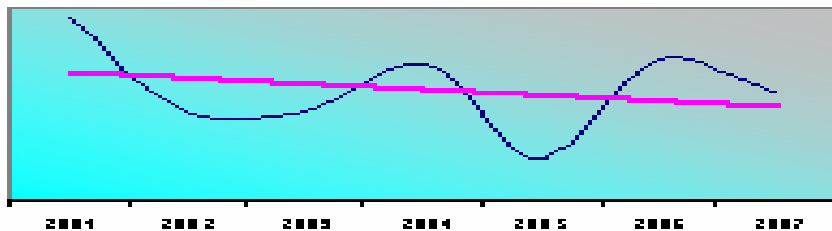
August



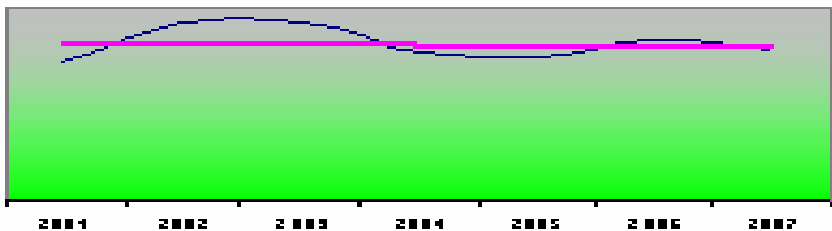
September



October



Yearly Averages of Precipitation





I rilievi



- Cinetiche di maturazione

Presunto clone	Epoca Vendemmia	Vitigno	Cod	Data		Dati analitici					
				prelievo	ND1	Acidità tot	Beaumé	Babo	Brix	Ac tartarico	Ac Malico
Non diradato	1	Cornalin	1+2+3 ND1	06/08/07	2,62	31,17	4,34	6,63	7,80	12,07	12,75
Non diradato	1	Cornalin	1+2+3 ND1	22/08/07	3,04	9,36	8,00	12,24	14,40	7,05	2,58
Non diradato	1	Cornalin	1+2+3 ND1	10/09/07	3,25	5,95	11,25	17,20	20,24	6,31	1,04
			1+2+3 ND1	16/09/07	3,54	4,43	11,51	17,60	20,71	5,87	0,83
clone	Vendemmia	Vitigno	Cod	prelievo	D1	Acidità tot	Beaumé	Babo	Brix	Ac tartarico	Ac Malico
Diradato	1	Cornalin	1+2+3 D1	06/08/07	2,61	32,48	4,11	6,29	7,40	13,61	13,40
Diradato	1	Cornalin	1+2+3 D1	22/08/07	2,96	10,70	7,44	11,39	13,40	8,06	2,87
Diradato	1	Cornalin	1+2+3 D1	10/09/07	3,29	5,52	11,94	18,28	21,51	6,09	0,81
			1+2+3 D1	16/09/07	3,55	4,20	11,85	18,10	21,29	5,79	1,06
clone	Vendemmia	Vitigno	Cod	prelievo	ND2	Acidità tot	Beaumé	Babo	Brix	Ac tartarico	Ac Malico
Non diradato	2	Cornalin	1+2+3 ND2	06/08/07	2,57	29,90	4,56	6,97	8,20	12,65	12,10
Non diradato	2	Cornalin	1+2+3 ND2	22/08/07	3,00	10,26	7,62	11,64	13,70	7,64	2,66
Non diradato	2	Cornalin	1+2+3 ND2	10/09/07	3,18	6,56	10,24	15,65	18,42	6,35	0,99
			1+2+3 ND2	29/09/07	3,52	3,85	11,37	17,39	20,46	5,83	0,68
clone	Vendemmia	Vitigno	Cod	prelievo	D2	Acidità tot	Beaumé	Babo	Brix	Ac tartarico	Ac Malico
Diradato	2	Cornalin	1+2+3 D2	06/08/07	2,62	31,58	4,40	6,72	7,90	12,62	13,22
Diradato	2	Cornalin	1+2+3 D2	22/08/07	3,05	10,23	7,85	12,00	14,10	7,42	3,11
Diradato	2	Cornalin	1+2+3 D2	10/09/07	3,32	5,49	11,86	18,13	21,30	6,01	1,18
			1+2+3 D2	29/09/07	3,64	3,69	12,32	18,86	22,18	6,08	0,79



• Parametri vegeto-produttivi

	Presunto clone	Epoca Vendemmia	Vitigno	Cod	Piante vendem	N° Tralci	N° Grappoli	Peso produz (kg)	Per pianta (media)		
									n° Grapp	Peso (g)	Peso grap
1° rip	Non diradato	1	Cornalin	ND	5	32	43	12,12	8,60	2423,64	281,82
	Diradato	1	Cornalin	D	6	37	35	10,57	5,83	1762,03	302,06
	Diradato	2	Cornalin	D	4	26	16	4,48	4,00	1118,92	279,73
2° rip	Non diradato	2	Cornalin	ND	6	39	55	15,22	9,17	2536,30	276,69
	Diradato	1	Cornalin	D	6	41	32	9,67	5,33	1611,00	302,06
	Non diradato	1	Cornalin	ND	5	37	48	13,53	9,60	2705,45	281,82
3° rip	Non diradato	2	Cornalin	ND	5	37	62	17,15	12,40	3430,92	276,69
	Diradato	2	Cornalin	D	6	46	38	10,63	6,33	1771,62	279,73
	Non diradato	1	Cornalin	ND	6	40	41	11,55	6,83	1925,76	281,82
	Diradato	1	Cornalin	D	6	42	30	9,06	5,00	1510,31	302,06
	Diradato	2	Cornalin	D	5	34	20	5,59	4,00	1118,92	279,73
	Non diradato	2	Cornalin	ND	6	41	46	12,73	7,67	2121,27	276,69

				Vendemmia Data	Piante vendem	N° Tralci	N° Grappoli	Peso produz (kg)	n° Grapp	Per pianta (media)	
										Peso (g)	Peso grap
1	Cornalin	D	1+2+3	16-set-07	18	120	97	29,30	5,39	1627,78	302,06
1	Cornalin	ND	1+2+3	16-set-07	16	109	132	37,20	8,25	2325,00	281,82
2	Cornalin	D	1+2+3	29-set-07	15	106	74	20,70	4,93	1380,00	279,73
2	Cornalin	ND	1+2+3	29-set-07	17	117	163	45,10	9,59	2652,94	276,69

Microvinificazioni

La fermentazione
alcolica

...la malolattica in locali
termocondizionati



I travasi...





- **Analisi chimico-fisiche e sensoriali**

Presunto clone	Epoca Vendemmia	Vitigno	Cod	Data vendemmia	Dati analitici											
					pH	Acidità tot	Dens. Vino	Dens. Distil	Alcool svlt	SO ₂ L	SO ₂ T	Estratto	Ac. Vol	Zucch	Ac Mal	Ac Lat
Diradato	1	Cornalin	1+2+3 D1	16/09/2007	3,78	3,72	0,99285	0,98395	11,96	25,00	53,00	22,40	0,75	0	0,45	1,64
Diradato	2	Cornalin	1+2+3 D2	29/09/2007	3,96	3,56	0,99275	0,98340	12,58	26,00	50,00	23,90	0,86	0	0,46	2,12
Non diradato	1	Cornalin	1+2+3 ND1	16/09/2007	3,81	3,91	0,99320	0,98465	11,53	22,00	50,00	21,90	0,79	0	0,46	1,82
Non diradato	2	Cornalin	1+2+3 ND2	29/09/2007	3,80	3,54	0,99330	0,98510	11,12	25,00	49,00	21,10	0,93	0	0,44	1,69



Institut Agricole Régional



SCHEDA SENSORIALE
 PROVA COMPARATIVA EPOCHE VENDEMMIALI / DIRADAMENTO
 VARIETA' CORNALIN - VENDEMMIA 2007

Data:

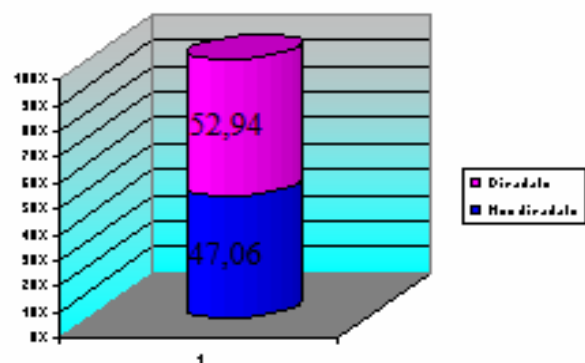
Degustatore:

Campione	Vista				Olfatto				Gusto				Tipicità	P r e f 1	P r e f 2	P r e f 3	Osservazioni						
	Tonalità		Intensità		Franchezza		Finezza		Intensità		Franchezza							Corpo		Armonia		Intensità	
	Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0	Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0	Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0	Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0	Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0	Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0						Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0	Eccellente 4 3 2 1 0	Buono 3 2 1 0	Eccellente 4 3 2 1 0	
1																							
2																							
3																							
4																							

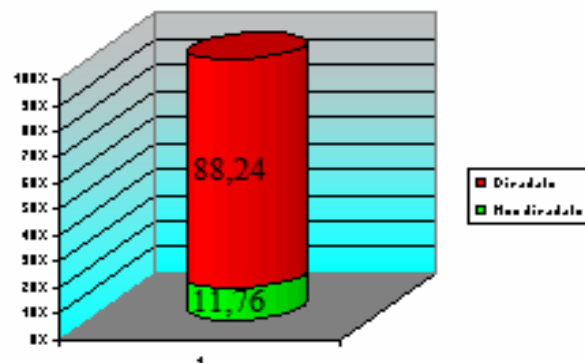
TEST DI PREFERENZA
 VARIETA' CORNALIN - VENDEMMIA 2007

5	<input type="checkbox"/>	7	<input type="checkbox"/>	9	<input type="checkbox"/>	11	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	8	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>	12	<input type="checkbox"/>
13	<input type="checkbox"/>	15	<input type="checkbox"/>	17	<input type="checkbox"/>	19	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>	16	<input type="checkbox"/>	18	<input type="checkbox"/>	20	<input type="checkbox"/>

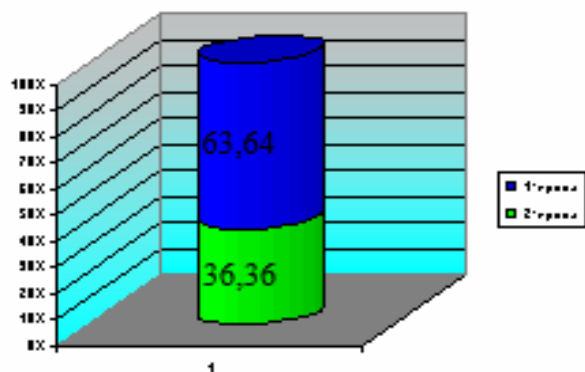
Prima epoca



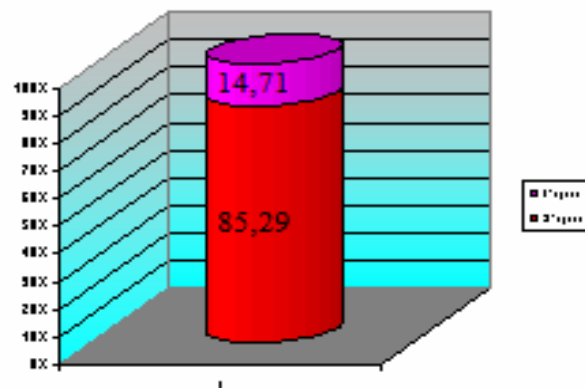
Seconda epoca



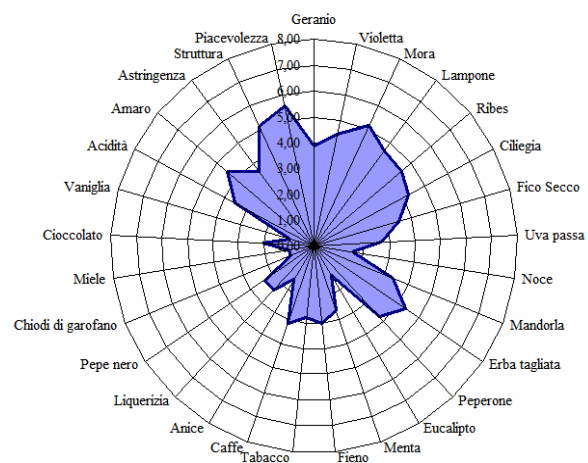
Non didaradato



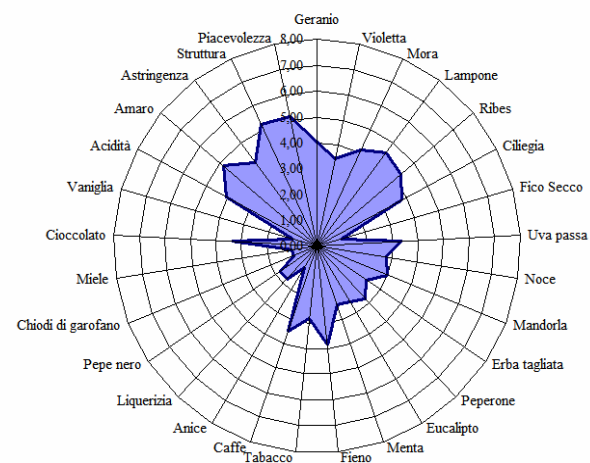
Diradato



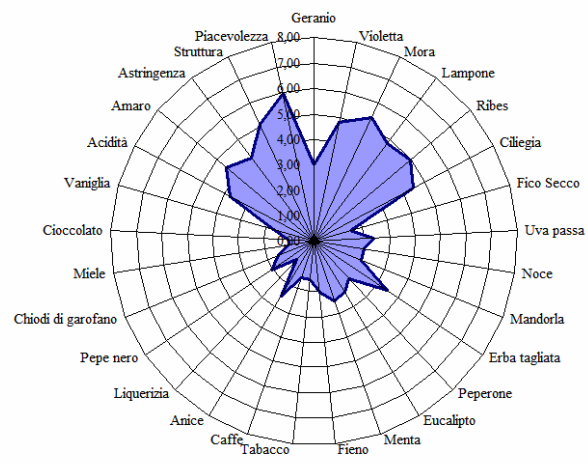
Non Diradato 1° epoca



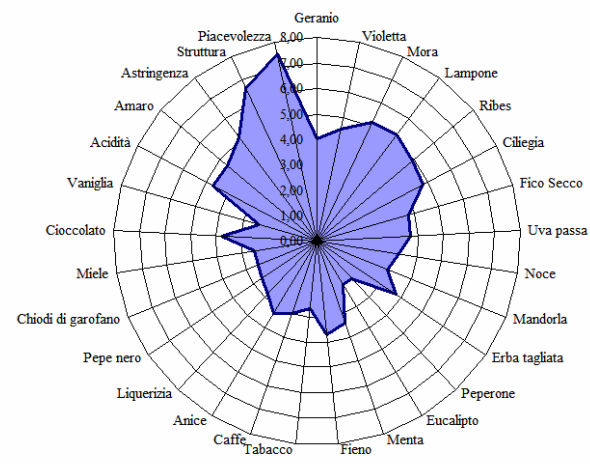
Diradato 1° epoca



Non Diradato 2° epoca



Diradato 2° epoca



Conclusioni

Da una idea di migliorare il quadro acido attraverso il contenimento della produzione, unito alla pratica della sovraturazione con l'intento soprattutto di migliorare il rapporto zuccheri/acidi ...

...i risultati sono stati particolarmente scoraggianti per quanto riguarda l'idea iniziale.

Da una più attenta valutazione è però emerso che agendo da un punto di vista agronomico e avendo una forte attitudine al rischio portando a sovraturazione le uve si ottiene produzione di altissima qualità, struttura e finezza.