

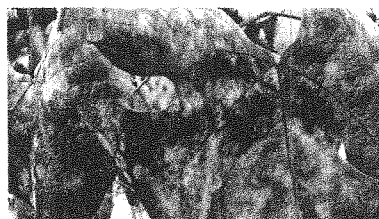
È tempo di accumulare risorse

Anche quest'anno la vendemmia è passata, senza particolari intoppi dovuti a condizioni climatiche avverse. Il vino, per altro di ottima qualità, si trova ormai nei tini affidato alle cure di enologi e cantinieri. Ma cosa capita alla vite dopo la raccolta? Il più delle volte essa viene per un certo periodo dimenticata per dedicarsi alle operazioni di cantina. E questo non è sempre un male. Tale periodo, infatti, è necessario alla pianta per rifarsi degli sforzi sostenuti durante il ciclo vegetativo. Nel corso della maturazione i metaboliti primari subiscono un forte richiamo da parte della bacca, seguendo il flusso di massa che ne consente la concentrazione all'interno dell'acino. Ma va tenuto presente che gli zuccheri, in forma di amido, sono anche la principale fonte di riserva dei vegetali, indispensabile la primavera seguente, nelle fasi di ripresa vegetativa e germogliamento. In quel periodo, infatti, il giovane apparato fogliare non è ancora in grado di sopperire alle esigenze della pianta attraverso la fotosintesi, per cui la vite, grazie a elaborati processi enzimatici e stimoli ormonali, è in grado di demolire l'amido accumulato nel fusto e nelle radici, trasformandolo in zuccheri semplici direttamente utilizzabili come fonte energetica. Tornando a oggi, il periodo post-vendemmia risulta il momento migliore per immagazzinare polisaccaridi negli organi di accumulo: l'apparato fogliare (in particolare le femminelle) risulta del tutto efficiente e produce quantità di metaboliti primari che, in assenza di grappoli come principali organi di richiamo, sono traslocati interamente nel fusto e nelle radici a formare, come amido secondario, la riserva energetica necessaria per la stagione successiva. E come se la pianta si comportasse al pari della precedente formica. Alla luce di ciò, è sbagliato iniziare la potatura invernale quando le foglie sono ancora attive e ben salde sulla pianta. Meglio quindi dedicarsi al vino, che in questo periodo necessita delle maggiori attenzioni.



▷ marciumi radicali

Provocati da due funghi (*Armillaria spp.* e in minor misura *Rosellinia necatrix*) che attaccano le radici causando un rapido deperimento dell'ospite sino alla morte inevitabile. I sintomi più evidenti sono un rapido deperimento della pianta, seguiti in autunno da estesi ingiallimenti o arrossamenti, nonché una lignificazione incompleta. La sola osservazione dell'apparato aereo non consente comunque una corretta diagnosi, che dovrebbe estendersi all'analisi delle radici, le quali appaiono scure, friabili e facilmente estraibili dal terreno.



▷ oidio su pagina superiore

Soprattutto in vigneti colpiti da forti attacchi estivi di mal bianco, è possibile ritrovare il micelio ancora presente sulle foglie in stadio avanzato. Questo potrebbe essere un buon campanello d'allarme, che raccomanda al viticoltore di anticipare, in quell'apuzzamento, gli interventi antioidici la primavera successiva.



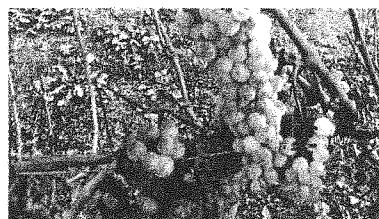
▷ peronospora tardiva

Spesso si trascurano i trattamenti tardivi contro la peronospora, asserendo che qualche "chiazza" sulle femminelle non arreca gravi danni. Ma quando settembre è caldo e magari umido, essa non trova ostacoli arrivando a interessare l'intero vigneto. Tale errore è da evitare nel caso di giovani impianti, da proteggere sino ad autunno inoltrato.



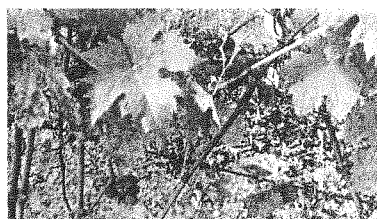
▷ colori autunnali

La campagna si tinge di variopinte sfumature tipiche dell'autunno. In questa fase non solo i paesaggi sono da immortalare in cartolina, ma servono alla pianta per sfruttare appieno gli ultimi raggi caldi del sole, continuando la sintesi di metaboliti primari, che andranno a formare le riserve necessarie al successivo ciclo vegetativo.



▷ appassimento

Camminando per i vigneti, si potrebbe incappare in filari senza foglie ma con ancora tutti i grappoli ben in vista, in attesa che i metaboliti si concentrino per donare i migliori vini passiti. In alcuni casi (per altro sempre in crescendo) si indugia sull'arrivo del freddo, che congelando l'acqua nell'acino permetterà una sorta di crioconcentrazione naturale. Affrettando la spremitura, si ottengono alte gradazioni zuccherine e i famosi "vini di ghiaccio".



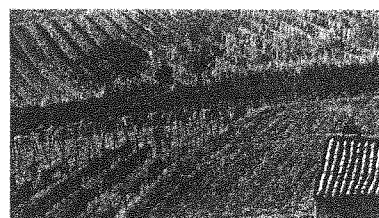
▷ grappoli di san martino

Così chiamati perché apprezzabili (anche se non sempre avviene) nel mese di novembre, sono i frutti derivanti dalle femminelle. Spesso è bello poterli assaggiare quando si cammina per il vigneto in inverno, o mentre si eseguono le operazioni di potatura. Essi acquistano importanza purtroppo quando grandinate precoci distruggono la produzione ed essi, raggiungendo maturazioni accettabili, possono risultare l'unico raccolto.



▷ viti secche

Spesso in stagione avanzata si notano viti secche senza poterne stabilire la causa. Molte sarebbero le supposizioni: una fitoplasmosi, o mal dell'esca, o danni meccanici o quant'altro, ma restano comunque quesiti senza risposta. Per questo motivo è preferibile segnare, durante l'estate, le viti malate in modo da poter risalire alla causa della morte, e avere sempre la situazione aggiornata circa la sanità del proprio vigneto.



▷ vigneto dai colori disformi

L'autunno potrebbe essere la stagione più indicata per scorgere facilmente eventuali carenze nutrizionali. Il vigneto assume colorazioni, ingiallimenti e sfumature che attestano senza dubbio la necessità di interventi correttivi. Questi possono così venire eseguiti anche in modo localizzato, sopperendo al problema anche in vista futura. Inoltre l'autunno risulta un periodo favorevole agli interventi di concimazione, in particolare quella potassica e fosfatica, dato il loro lento rilascio da parte del terreno.