

056 Influenza dell'epoca di sfogliatura sulle caratteristiche vegeto-produttive e qualitative delle cultivar Sagrantino e Sangiovese coltivate in ambiente umbro

Leonardo VALENTI^{(1)*}, Fulvio MATTIVI⁽²⁾, Michele BRAVI⁽¹⁾, Mattia DELL'ORTO⁽¹⁾, Isabella GHIGLIENO⁽¹⁾, Filippo CARLETTI⁽³⁾

⁽¹⁾ Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano - Via Celoria, 2 - 20133 Milano, I

⁽²⁾ Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione, Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele all'Adige (FEM-IASMA) - Via Edmund Mach, 1 - 38010 S. Michele all'Adige, (TN), I

⁽³⁾ Arnaldo Caprai Società Agricola S.r.l. - Loc. Torre - 06036 Montefalco (PG), I

* *Corrispondente:* leonardo.valenti@unimi.it

La defogliazione della fascia produttiva è uno tra gli interventi in verde più utilizzati in vigneto al fine di conseguire un miglior arieggiamento, quindi una minor incidenza degli attacchi fungini e una migliore maturazione sia tecnologica che polifenolica dell'uva. Grappoli molto ombreggiati producono bacche con minor contenuto zuccherino e maggiore acidità in cui vengono anche accumulate quantità inferiori di composti aromatici. Se l'esposizione alla luce non determina forti variazioni di temperatura si possono avere nelle bacche incrementi del colore, tuttavia temperature troppo elevate potrebbero inibire la formazione degli antociani. In climi caldi o in annate particolarmente torride e siccitose, in cui non avviene un recupero della superficie fogliare dopo la defogliazione a causa dell'arresto vegetativo precoce, la defogliazione può anche determinare una riduzione dell'accumulo zuccherino.

L'obiettivo di questo lavoro è identificare le influenze che diverse modalità e tempistiche di sfogliatura hanno sullo sviluppo della pianta e sulla maturazione dell'uva, in modo tale da poter decidere, in base al particolare andamento meteorologico di ogni singola annata, l'ottimale strategia di gestione della parete vegetativa. Lo studio ha preso in esame la produzione di due vitigni a bacca rossa coltivati nell'areale di Montefalco (PG), il Sagrantino e il Sangiovese, sottoposti a tre diverse modalità di sfogliatura manuale (defogliazione lato est, defogliazione lato ovest, defogliazione su entrambi i lati) eseguite in tre differenti momenti fenologici (pre-chiusura, allegagione, invaiatura). I campi prova si trovano presso l'azienda Arnaldo Caprai situata in località Torre di Montefalco, situati a 250 m s.l.m. e presentano una pendenza media del 25% e un'esposizione nord-est; i vigneti sono allevati a cordone speronato, inerbiti, con filari ad orientamento nord-sud. Durante il periodo di studio sono state analizzate le produzioni di cinque annate (2007, 2008, 2009, 2010, 2011). Per ogni annata sono stati osservati i principali parametri vegeto-produttivi della pianta e analitici dei mosti (°Brix, acidità titolabile e pH) nonché il quantitativo di polifenoli e antociani estraibili alla vendemmia.

Osservando i risultati ottenuti nella media delle annate, si è potuto rilevare come la varietà Sagrantino nel testimone non defogliato e nelle tesi defogliate tardivamente (invaiatura) raggiunga un maggior accumulo zuccherino nelle bacche alla vendemmia e un minore livello di acidità titolabile. Il Sagrantino, pertanto, sembra subire maggiormente gli effetti di sfogliature precoci (allegagione e pre-chiusura) che sembrano rallentare le cinetiche di maturazione di questa varietà. Il Sangiovese, invece, evidenzia un calo del contenuto di zuccheri nelle uve alla vendemmia se defogliato in prossimità dell'invaiatura: contrariamente a quanto osservato per il Sagrantino, il Sangiovese sembra subire un rallentamento della maturazione se defogliato tardivamente. Anche la sintesi e l'accumulo di sostanze polifenoliche sono profondamente influenzati dalle diverse epoche di defogliazione: in generale si evidenzia un calo di antociani e polifenoli nel caso di interventi effettuati nella fase fenologica di pre-chiusura grappoli. In tutte e cinque le annate di studio è stato possibile osservare come, in generale, la sfogliatura porti a notevoli differenze qualitative nelle uve alla vendemmia anche e soprattutto in relazione alle differenti condizioni meteorologiche che caratterizzano le annate. E' evidente anche come le due varietà considerate reagiscano diversamente alle operazioni di sfogliatura; di particolare interesse risultano le modificazioni indotte durante la maturazione polifenolica, che si ripercuotono nel contenuto finale delle uve.