

BOLLETTINO VITE n° 30 del 15/10/2020 - GENOVA

IN CANTINA

VINO PASSITO - Nel caso in cui si vogliono ottenere vini passiti, le uve subiscono un processo detto appunto di "appassimento", cioè una riduzione del contenuto in acqua presente nell'acino, in modo da aumentare il tenore zuccherino.

L'appassimento può avvenire direttamente sulla pianta qualora le condizioni ambientali lo consentano (ricorrendo a vendemmie tardive, per le quali esistono tipologie commerciali di vino), oppure raccogliendo i grappoli e disponendoli su appositi supporti all'aria aperta (*vedi foto*) o altri locali idonei condizionati. Anche i vini passiti sono spesso a denominazione d'origine, e pertanto soggetti ad un disciplinare di produzione che ne regola le varietà ammesse, le quantità massime di uve ad ettaro, l'inizio della vinificazione, le caratteristiche al consumo etc...



Per consultare i disciplinari di produzione dei vini liguri a denominazione d'origine si rimanda alla pagina del sito www.agriligurianet.it <https://goo.gl/t7H67L>

Per la provincia di Genova rientrano tra le tipologie di vino a denominazione d'origine i seguenti vini passiti:

- **DOC Golfo Tigullio-Portofino o Portofino** nella versione bianco passito e moscato passito
- **DOC Valpolcevera** nella tipologia bianco passito
- **IGT Colline del Genovesato** - rosso passito
- **DOC Riviera Ligure di Ponente** (solo Arenzano e Cogoleto) nella versione passito per i vitigni *Granaccia, Moscato, Rossese, Pigato e Vermentino*

IL VINO "NOVELLO" - Si tratta di una vera e propria tipologia di vino disciplinata dal D.M. del 13 agosto 2012. E' bene infatti **distinguere il vino nuovo da quello novello**. Mentre per il primo si intende il vino non invecchiato che ha subito la normale fermentazione alcolica e successive fasi (chiarifica, stabilizzazione, etc...), con **novello** si intendono i vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica tipica, per i quali negli appositi disciplinari di produzione sia stata espressamente prevista la tipologia «novello» (*cit. all.7 decreto 13 agosto 2012*). La particolarità di questo tipo di vino consiste nella trasformazione delle uve: queste, almeno per il 40 %, devono subire la cosiddetta fermentazione per macerazione carbonica. Tale tecnica consiste nell'immettere in tini in genere di acciaio grappoli interi, che devono essere molto sani e maturi, insieme ad anidride carbonica, quindi in un ambiente privo di ossigeno. In questo caso la fermentazione non avviene ad opera di lieviti, ma a livello cellulare. Il peso delle uve più in alto determinerà poi una parziale fuoriuscita di liquido dagli acini in basso che si depositerà sul fondo e potrà fermentare, determinando esso stesso la formazione di anidride carbonica. Il processo è variabile in base alla temperatura, ma dura circa 8-12 giorni, e la vinificazione non può essere inferiore ai 10 giorni.

Una volta terminata la fase di macerazione, gli acini vengono pressati e si uniscono i due liquidi che svolgeranno in pochi giorni la fermentazione alcolica. Dal punto di vista chimico e organolettico tale processo determina una diminuzione dell'acidità e la produzione di vini dal gusto "fresco" e di colore intenso, meno strutturati e subito pronti al consumo. Per quanto riguarda alcuni parametri a titolo di esempio, il **titolo alcolometrico volumico totale minimo** al consumo non può essere inferiore all'11% ed il limite massimo di **zuccheri riduttori residui** non deve superare i 10 grammi per litro.

Dal punto di vista della commercializzazione il vino novello, per legge, può essere immesso al consumo dal 30 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

Anche per alcune denominazioni di origine liguri è prevista la tipologia "vino novello".

Il prossimo comunicato uscirà giovedì 12 novembre

IN VIGNETO

Sistemazioni idrauliche - i recenti eventi piovosi (vedi ultimo agrometeorologico <https://tinyurl.com/y2d4odgw>), caratterizzati da forti intensità e ormai sempre più frequenti negli ultimi anni, hanno apportato in alcuni casi danni anche ai sistemi di regimazione delle acque. Per questo è molto importante effettuare una periodica manutenzione ed eventuali ripristini per limitare ruscellamento, erosione e smottamenti. In questo periodo si consiglia pertanto di verificare e/o ripristinare la funzionalità delle scoline e dei fossi, rimuovendo i materiali che ostruiscono il deflusso cercando di mantenere o ripristinare la giusta pendenza. In caso di cedimenti di muretti a secco è opportuno ripristinarli il prima possibile. La regimazione delle acque è particolarmente importante nei terreni in pendenza e in caso di terrazzamenti, poiché impedisce l'eccesso di infiltrazione e possibili cedimenti strutturali dei muretti.

Inerbimento - insieme alla manutenzione della rete di scolo delle acque superficiali, l'inerbimento, naturale o artificiale, è una pratica molto efficace nel limitare gli effetti delle piogge intense, in particolare il ruscellamento superficiale, e in generale è la pratica più idonea per limitare l'erosione e quindi fenomeni di smottamento o piccole frane. Inoltre l'inerbimento ha anche altri vantaggi in quanto contribuisce a incrementare la fertilità del terreno migliorando le proprietà fisiche e biologiche (agendo favorevolmente su molti aspetti quali: sostanza organica, struttura, porosità, micro-macro organismi utili, biodiversità). L'inerbimento è anche una **disposizione obbligatoria** per coloro che aderiscono al disciplinare regionale di produzione integrata in determinate condizioni di pendenza (media superiore al 10%) e nel periodo autunno invernale in pianura per limitare le perdite di elementi nutritivi.

L'inerbimento controllato è anche un metodo indiretto per contenere eventualmente la vigoria delle piante.

Concimazione autunnale - durante il periodo autunnale è possibile apportare **sostanza organica**, in particolare in vigneti a scarso sviluppo vegetativo (es. letame maturo 150 q/ha o prodotti stallatici 10-15 q/ha) o somministrare elementi poco mobili come il **fosforo (P)** e il **potassio (K)**, affinché abbiano il tempo di solubilizzarsi, spostarsi verso le radici. In questo periodo, viste le possibili abbondanti precipitazioni non si consigliano apporti di concimi azotati onde evitare fenomeni di dilavamento. **Una trattazione più dettagliata della concimazione del vigneto sarà riportata nel prossimo bollettino di novembre.**

Legno nero/Gestione infestanti - Il legno nero è una fitoplasma che presenta sintomi analoghi a quelli della flavescenza dorata: accartocciamento delle foglie, ingiallimenti (cv. a bacca bianca) e arrossamenti (cv. a bacca rossa), mancata lignificazione dei tralci etc... tutti sintomi ben visibili in estate. Il legno nero è trasmesso alla vite dalla cicalina *Hyalesthes obsoletus*, che è polifaga e svolge prevalentemente il suo ciclo di sviluppo su convolvolo e ortica. Dal momento che la lotta diretta al vettore è molto difficile, è fondamentale eliminare le piante ospiti, al fine di limitare il potenziale inoculo. Questo può essere attuato ricorrendo a una gestione mista tra sfalci primaverili e diserbo autunnale localizzato (secondo le indicazioni e le limitazioni previste dal disciplinare di produzione integrata - <http://bit.ly/RL20ddc-vite>) oppure con la progressiva sostituzione delle piante ospiti con la semina artificiale autunnale di graminacee, o di un miscuglio per un successivo sovescio primaverile. Si consiglia inoltre di estirpare le piante infette e sintomatiche.



Dichiarazioni obbligatorie di vendemmia e di produzione di vino e/o mosto della campagna vitivinicola 2020/2021

Le dichiarazioni di vendemmia devono essere presentate **entro il 15 novembre**.

Maggiori informazioni su chi deve presentare domanda e chi ne è esonerato al link <http://bit.ly/DichiarazioneVendemmia2020>