

BOLLETTINO VITE n° 31 del 12/11/2020 - IMPERIA

IN CANTINA

LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA – oltre alla fermentazione alcolica operata dai lieviti, nel vino avvengono altre modificazioni causate da lieviti e batteri, che spesso possono causare difetti/malattie del vino.

Una trasformazione importante è la cosiddetta “**fermentazione malolattica**” attraverso la quale i batteri lattici trasformano l’acido malico presente nel vino (è uno degli acidi principali dell’uva e quindi del mosto) in acido lattico, normalmente presente nel vino in quantità trascurabili. Se il vino è in condizioni ottimali per l’avvio della “malolattica” (pH maggiore di 3.30, temperature superiori a 18 °C, poca quantità di solforosa aggiunta) solitamente avviene subito dopo la fermentazione alcolica; se non avviene subito può innescarsi in primavera quando le temperature si rialzano. Gli effetti di tale fermentazione sono una sostanziale disacidificazione del vino. Questo di per sé non è dannoso, ma può essere positivo o negativo a seconda del tipo di vino su cui avviene.

VINI ROSSI: il calo dell’acidità provocato dalla fermentazione malolattica provoca una modificazione positiva, in particolare per i vini da invecchiamento, in quanto ammorbidisce il vino e lo rende più stabile.

VINI BIANCHI: la fermentazione malolattica riduce la freschezza del vino e può far perdere al vino il suo aroma caratteristico. Per questo, nei vini poco strutturati, è meglio che non avvenga. Per evitarla si deve tenere il vino protetto con dosi adeguate di anidride solforosa e conservato al fresco.

IN CAMPO

CONCIMAZIONE - Il periodo autunnale è quello ideale per somministrare elementi poco mobili, come il **fosforo (P)** e il **potassio (K)**, affinché abbiano il tempo di solubilizzarsi, spostarsi verso le radici ed essere disponibili al momento della ripresa vegetativa. L’**azoto (N)**, elemento a cui porre particolare attenzione in quanto facilmente dilavabile, può essere somministrato in tale periodo in ragione di 1/3 del fabbisogno totale o poco meno, facendo attenzione a **non utilizzare forme prontamente assimilabili**, ma preferendo forme a lenta cessione, come ad esempio concimi organici od organo minerali a basso titolo di N e con la presenza di acidi umici e fulvici che consentono di ridurre le perdite per lisciviazione e retrogradazione ed hanno una più elevata efficienza nutritiva dei comuni fertilizzanti.

Lo scopo di questi interventi è quello di sfruttare ancora la capacità della pianta di immagazzinare sostanze di riserva negli organi legnosi attraverso radici e foglie non ancora cadute, al fine di:

- favorire la maturazione del legno;
- garantire una buona riserva per il futuro risveglio vegetativo e favorire un germogliamento omogeneo;
- limitare eventuali danni da freddo.

Per valutare la fertilità e quantificare le dotazioni del terreno e al fine di calibrare gli interventi, l’analisi del terreno resta uno strumento importante. Per definire gli apporti il **disciplinare di produzione integrata regionale** prevede l’utilizzo del metodo del bilancio oppure le schede a dose standard. Mediante le schede a dose standard e considerando una dotazione normale di elementi nutritivi, si possono consigliare le seguenti dosi di unità fertilizzanti:

per 1 ha di vigneto, per una produzione attesa di circa 80-120 q/ha, che rientra nella maggioranza delle denominazioni d’origine dei vini liguri:

FOSFORO (P₂O₅): 40-50 unità (corrispondenti a titolo di esempio a 20-25 Kg di perfosfato minerale al 20%);

POTASSIO (K₂O): 80-100 unità (corrispondenti a titolo di esempio a 16-20 Kg di solfato di potassio al 50%);

SOSTANZA ORGANICA: 100 q di letame maturo da apportare ogni 2-3 anni o altro in proporzione.

Maggiori informazioni sulle schede a dose standard, riduzioni o aumenti delle dosi a seconda delle caratteristiche del proprio vigneto al link <https://tinyurl.com/concimvite>

Oltre alla fertilità chimica, è molto importante anche la fertilità biologica, rappresentata dalla cosiddetta microflora e microfauna presente nel terreno. Sono infatti ormai numerose le pubblicazioni scientifiche che evidenziano come la componente microbica del suolo sia fondamentale nell’agrosistema viticolo. I microrganismi della rizosfera influenzano il rapporto radice-terreno: è pertanto auspicabile una gestione sostenibile, volta al mantenimento o incremento della sostanza organica che assicuri la ricchezza di biodiversità microbica.

RIMPIAZZI FALLANZE—Durante la stagione estiva non è infrequente la morte per varie cause o la presenza di avversità come i giallumi (fitoplasmosi) per le quali si rende poi necessaria l’estirpazione delle piante. Per questi motivi, si renderà necessario un rimpiazzo, e per il quale si consigliano alcuni accorgimenti da seguire:

- scavare una buca ampia e assicurarsi di togliere i residui della precedente pianta in modo da evitare infezioni da funghi o altri patogeni;

- utilizzare protezioni verticali (**shelters**, in foto sotto) che, oltre a difendere le giovani piante dagli interventi di gestione del sottofila (sia di diserbo che meccanici), favoriscono la crescita del germoglio principale rispetto ai secondari, con una minore necessità di interventi di potatura verde;



- prenotare per tempo le barbatelle al fine di assicurarsi la disponibilità della migliore combinazione **varietà/portainnesto**.

Una guida nella scelta del portainnesto è stata elaborata dal CAAR e può risultare molto utile, soprattutto se si hanno anche a disposizione i risultati delle analisi del terreno: scheda tecnica “**I portainnesti per i vigneti liguri**” al seguente link: <http://bit.ly/portainnestiliguria>

Riguardo alla scelta della varietà, questa dovrà essere guidata dal materiale già presente in vigneto e se non ci sono particolari problemi si dovranno rimpiazzare piante con stesse caratteristiche varietali e di portainnesto presenti.

Scelta del vitigno: si ricorda che va effettuata all’interno delle varietà autorizzate e idonee alla coltivazione in Regione Liguria - <http://bit.ly/vitigniautorizzati> -, e anche in relazione alla produzione di vini a denominazione, i cui disciplinari fissano le percentuali di varietà ammesse per la produzione dei diversi vini. Come previsto dal Disciplinare regionale di produzione integrata, va utilizzato **materiale certificato** (con **cartellino azzurro**), che garantisce sia l’identità del vitigno, che l’assenza dai principali virus. In assenza di materiale certificato può essere autorizzato **materiale standard** (**cartellino arancione**) che offre però meno garanzie.

Il prossimo comunicato uscirà giovedì 17 dicembre