

## BOLLETTINO VITE n° 31 del 12/11/2020 - LA SPEZIA

### 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 (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>): 40-50 unità (corrispondenti a titolo di esempio a 20-25 Kg di perfosfato minerale al 20%);**

**POTASSIO (K<sub>2</sub>O): 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 germo-



glio 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**