



INCREASE BARBERA – Monitoraggio vigneti vendemmia 2010

Comunicato n.3 del 24 settembre 2010

Daniele EBERLE – Agronomo specialista in viticoltura ed enologia

Nella settimana compresa tra il campionamento delle uve del 14-15 settembre e il 21-22 settembre abbiamo visto una pioggia di debole intensità compresa tra i 20 e i 7 mm con maggiori precipitazioni nella parte viticola della provincia di Cuneo e minori procedendo verso Est, Tortona. La temperatura e l'umidità sono quindi diminuite anche a seguito di venti di maestrale, asciutti, con massime che hanno oscillato tra 22 e 27°C, valori ottimali per la fotosintesi, e minime non inferiori a 12°C, anche queste non limitanti per la pianta. La sommatoria termica base 10°C, aggiornata al 22 settembre, classificano l'annata 2010 simile agli anni 2004, 2005, 2006, 2006, 2008 ed in ritardo rispetto a 2003, 2007, 2009. Le differenze sostanziali sono dovute alle piogge cadute tra l'inizio dell'invasatura e la raccolta, quelle di agosto in particolare.

Dai valori analitici di maturità tecnologica e fenolica si nota un notevole progresso nel processo di maturazione. In particolare un incremento generale dell'alcool potenziale, da +0,5 a +1% in una settimana, una diminuzione dell'acidità di circa 1g/L, ma in particolare un aumento degli antociani potenziali A1 del 30%.

Nei vigneti in appassimento invece non c'è aumento degli zuccheri anzi aumenta l'acidità, vedi IB10-12, o rimane stabile, vedi IB10-14.

Nei vigneti con alto carico produttivo o in zone fredde il processo di maturazione si è bloccato mostrando variazioni di poco rilievo tra i due campionamenti, IB10-13, IB10-36, IB10-17, IB10-18. In questi casi più che valutare l'accumulo degli zuccheri è importante valutare nell'ordine: l'aspetto sanitario, la diminuzione dell'acidità e il contenuto di colore. Nella generalità dei casi %EA, estraibilità degli antociani che dovrebbe diminuire nel corso della maturazione, non diminuisce, questo a seguito di una notevole sintesi di antociani A1 che compensa in modo più che proporzionale gli antociani A3,2.

L'aspetto sanitario è da tenere in considerazione per la scelta del momento di raccolta, infatti, a fianco di vigneti in perfetto stato e con bucce spesse cominciano ad essere più frequenti quelli con focolai di marciume acido e botrite fresca.

Siamo entrati nella stagione autunnale dal 23 di settembre, le condizioni meteo sono tipiche dell'autunno con frequenti ingressi di perturbazioni atlantiche, fino ad ora veloci e seguite da venti da nord, freschi ed asciutti, che hanno dato pochi problemi. Le previsioni danno tempo instabile ma con probabilità di pioggia contenute. Basso rischio.

In generale i giochi sono fatti si tratta solo di rifiniture