

Equilibrio tra nutrizione e acidità dei vini base



L'ottenimento delle corrette caratteristiche tecnologiche di maturazione delle **uve Glera** alla vendemmia, in condizioni di **cambiamento climatico e di certificazione biologica**, richiede una maggiore conoscenza delle risposte fisiologiche puntuali delle varietà agli interventi nutritivi e di gestione della parete fogliare nel sito specifico. Al netto ovviamente dell'aspetto fitosanitario, che deve essere sempre soddisfatto. Particolare attenzione è stata posta alla comprensione delle dinamiche di mantenimento delle **frazioni acide nelle uve alla vendemmia**

e dunque della composizione dei mosti destinati a base spumante.

Nel 2021 a Conegliano, un vigneto di Glera clone Esav 10 su Kober 5BB, al quinto anno di impianto, con sesto di 2,5 m x 1,15 m e densità di 3.480 viti/ha, impostato a Doppio capovolto, sono stati introdotti **3 livelli di fertilizzazione organica** dei terreni in primavera e, contemporaneamente, **sono state testate due tecniche di gestione della chioma**.

Nutrizione e gestione della chioma

Nel corso del mese di settembre sono stati effettuati **4 campionamenti delle uve e analizzati i parametri enologici quali zuccheri, pH, acidità totale, acido tartarico, acido malico, potassio e azoto prontamente assimilabile (APA)**. In vendemmia sono state raccolte 32 viti per tesi al fine di valutare anche la resa in uva ma non sono emerse differenze statisticamente significative. Dall'elaborazione per fattori dei dati analitici si riporta come l'effetto della concimazione organica, mediando gli effetti della gestione della chioma, faccia emergere delle tendenze interessanti.

L'apporto di 350 q/ha di compost ha aumentato l'accumulo degli zuccheri lungo tutta la curva di maturazione in accordo con l'aumento del pH, mentre ha ridotto l'acidità titolabile, l'acido malico e l'APA. Rispetto al non concimato, le tesi trattate con pollina non hanno permesso di differenziare la concentrazione di zuccheri e acidi nelle uve.

L'effetto della gestione della chioma, mediando gli effetti della concimazione organica, fa emergere come **l'applicazione di caolino e la combinazione di quest'ultimo con la sfemminellatura abbiano portato un aumento pressoché identico dell'accumulo di zuccheri nelle uve alla vendemmia**, riducendo al contempo l'APA.

Gli andamenti di fermentazione sono stati tendenzialmente simili e i vini ottenuti hanno mostrato lievi differenze per quanto concerne i parametri chimico-fisici.

Il grado alcolico è stato praticamente identico nei diversi vini, mentre **la concimazione con pollina e compost hanno condotto a una riduzione del quadro acido rispettivamente del 6,3 e del 9,0%**. Nello specifico l'acido malico è stato ridotto dalla concimazione rispettivamente del 13 e del 19%, mentre l'acido tartarico è stato lievemente più alto nel caso della concimazione con pollina (+3,4%) e invece molto inferiore nel caso dell'apporto di compost.

Il pH è stato influenzato dalla concimazione, dimostrando una progressione coerente con l'aumento degli apporti. È stata applicata l'analisi della varianza Anova a due vie sui dati, riscontrando due significatività: una relativa al dato di APA, più alto nel testimone e più basso nello sfemminellato + caolino.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 3/2022

Equilibrio tra nutrizione e acidità dei vini base

di U. Marchiori

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE