

Indagine sull'idoneità dei portinnesti M per i vini spumante



Nel corso dell'**annata 2020** in due campi di confronto situati rispettivamente nella **DOC Trento** e nella **DOCG Franciacorta** l'Università di Milano ha confrontato i portinnesti della serie M (M1, M2 M3 e M4) con alcuni dei portinnesti tradizionali più utilizzati, in combinazione d'innesto con la varietà Chardonnay. In particolare, i portinnesti utilizzati come controllo erano 110R, SO4 e 420A, a cui si aggiungeva il

K5BB nella Trento DOC e il 1103P in Franciacorta. Nel corso della prova, per ogni portinnesto e in ogni ambiente sono state analizzate 7 piante diverse, delle quali sono stati misurati i parametri produttivi e qualitativi delle uve.

In Franciacorta , i portinnesti della serie M hanno raggiunto un **grado zuccherino superiore ai controlli**. Nonostante il maggiore accumulo di zuccheri, l'acidità delle uve dei portinnesti M si è mantenuta in linea con gli altri portinnesti, con valori di acidità totale compresi tra 7,4 e 9,2 g/L e di pH tra 3,18 e 3,33.

Nella Trento DOC i portinnesti M3 e M4 hanno comportato un maggiore accumulo di zuccheri rispetto agli altri portinnesti, mantenendo **valori di pH e di acidità totale in linea con le altre combinazioni d'innesto**.

Profili sensoriali dello Chardonnay su diversi portinnesti

Per valutare l'effetto dei portinnesti M sulle caratteristiche dei vini, nel corso della prova sono state eseguite delle micro-vinificazioni separate per ogni combinazione d'innesto, utilizzando lo stesso processo enologico per rendere possibile il confronto. Il **profilo sensoriale delle uve Chardonnay** è risultato fortemente influenzato dal portinnesto, sia dal punto di vista olfattivo che gustativo. Nei vini ottenuti in Franciacorta con **M3 e M4 è stata percepita una maggiore alcolicità**, come supportato dalle analisi chimiche dei vini e dal grado zuccherino delle uve, ma anche una maggiore acidità. Il **vino più equilibrato è risultato quello ottenuto con M4**, mentre la maggiore morbidezza è stata percepita con M2. Sotto il profilo olfattivo, con M4 sono state percepite note floreali, agrumate e di frutta tropicale, alle quali con M2 e M3 si è aggiunta una nota di miele, mentre con M1 ha prevalso la nota speziata.

Livelli di azoto nei mosti

La prova ha messo in evidenza ancora una volta l'importanza dell'interazione tra ambiente e portinnesto nel definire la qualità delle produzioni e quindi la necessità di adottare la combinazione d'innesto ottimale in funzione di obiettivi enologici e condizioni pedo-climatiche specifiche. Con specifico riferimento alle esigenze della produzione spumantistica, in linea generale i portinnesti della serie M sembrerebbero in grado di raggiungere **concentrazioni zuccherine più elevate rispetto ai controlli**, mantenendo peraltro livelli di acidità in linea con gli altri portinnesti, con produzioni medio-alte. Tuttavia, la scelta non dovrebbe tenere conto solo dei parametri più classici, ma considerare che il portinnesto può significativamente influenzare anche altre importanti caratteristiche delle produzioni come l'**azoto prontamente assimilabile (APA)** e i profili aromatici e anche da questo punto di vista la serie M sembrerebbe garantire risultati

soddisfacenti.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 2/2022

Più zuccheri e buone acidità delle uve con i portinnesti M

di D. Bianchi, D. Modena, L. Brancadoro

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