

Meno zuccheri nell'uva con cimature tardive



Il raggiungimento di un adeguato livello di **maturazione tecnologica e fenolica** dell'uva è da considerarsi un requisito necessario per la produzione di **vini di elevata qualità**.

Nel corso degli ultimi decenni, in gran parte dei distretti viticoli mondiali si sta registrando un sempre più rapido raggiungimento della maturazione tecnologica dell'uva (definita come giusto rapporto tra **concentrazione zuccherina**, contenuto di acidi organici e valore di pH dell'acino), mentre è più difficile raggiungere

contemporaneamente la piena maturazione fenolica dell'uva (definita come appropriata concentrazione ed evoluzione dei **composti fenolici** presenti nell'acino).

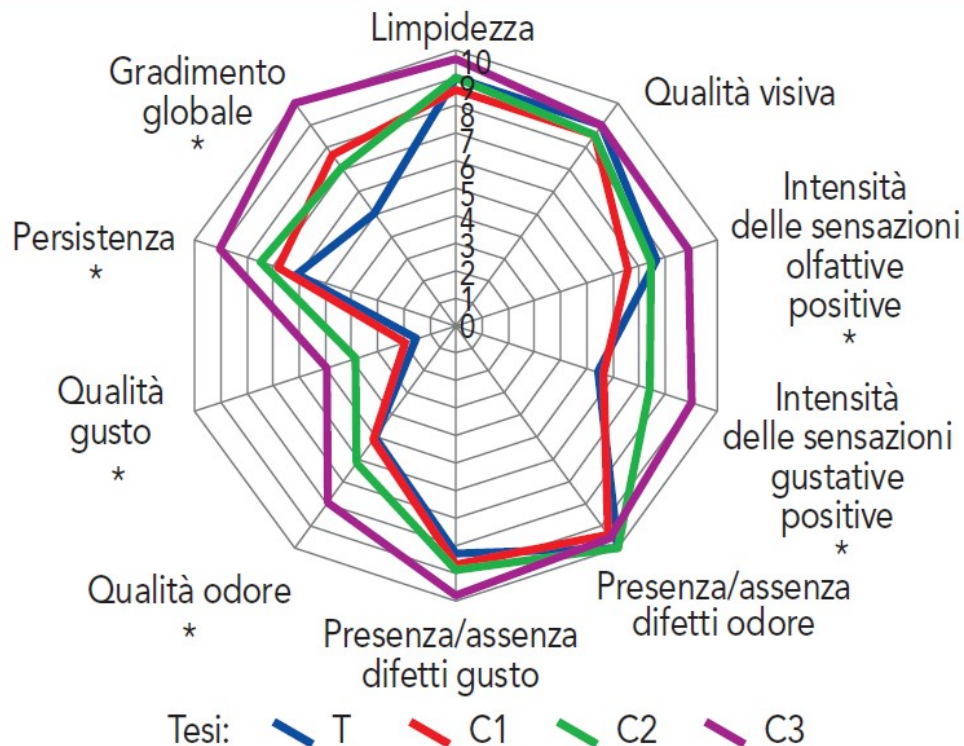
Questa condizione fisiologica della pianta di vite è riportata in letteratura come **disaccoppiamento** tra la maturazione tecnologica e quella fenolica dell'uva. Per raggiungere un'ideale maturazione fenolica, i viticoltori spesso tendono a posticipare la raccolta dell'uva e questo porta a ottenere una maggiore concentrazione di zuccheri nell'acino e un elevato rapporto tra zuccheri e acidi organici nel mosto.

Diverse tecniche agronomiche sono state proposte nel corso degli anni per ridurre il fenomeno del disaccoppiamento e per rallentare il processo di accumulo degli zuccheri nell'acino durante le fasi di maturazione. Tra queste, la **defogliazione**, la **cimatura** e l'**applicazione di antitraspiranti** eseguite in post-invaiaatura hanno fornito risultati incoraggianti.

Sperimentazione su Aglianico

Alla luce di questi risultati, è stato effettuato uno studio allo scopo di approfondire l'**effetto dell'epoca di applicazione della cimatura tardiva** sulle caratteristiche quanti-qualitative della produzione del vitigno Aglianico. In questa nota approfondiremo l'influenza dell'epoca di applicazione della cimatura tardiva sulla composizione e gli attributi sensoriali del vino **Aglianico**.

Caratteristiche dei vini valutati con analisi sensoriale



T = testimone non cimato; C1 = tesi con cimatura eseguita al raggiungimento di 6 °Brix; C2 = cimatura eseguita a 12 °Brix; C3 = cimatura eseguita a 18 °Brix. L'asterisco indica differenze significative tra i trattamenti secondo l'ANOVA a una via ($P \leq 0,05$).

Il trattamento C3 ha presentato i valori maggiori per diversi descrittori. In particolare tali vini hanno raggiunto un punteggio di 9,0/10 per l'intensità delle sensazioni gustative positive, 8,9/10 per l'intensità delle sensazioni olfattive positive, 8,0/10 per la qualità olfattiva.

I due anni di sperimentazione in vigna confermano che **è possibile limitare il disaccoppiamento** tra la maturazione tecnologica e la maturazione fenolica delle uve Aglianico attraverso la semplice tecnica della **cimatura tardiva** della chioma ottenendo una sensibile **riduzione del contenuto in solidi solubili** dell'acino alla vendemmia e, di conseguenza, una **riduzione del contenuto alcolico del vino**.

L'intensità della riduzione di questi due parametri è fortemente influenzata dalla **specifico fase fenologica** di esecuzione dell'operazione di cimatura. Infatti, quanto più **tardiva** è la **cimatura** tanto più l'effetto è ampio. Inoltre, la cimatura tardiva induce un **effetto positivo** anche sulle caratteristiche sensoriali del vino, in particolare sui parametri di intensità delle sensazioni positive (sia del gusto sia dell'odore), **qualità olfattiva-gustativa**, persistenza e gradimento globale.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 23/2020

Meno zuccheri nell'uva con cimature tardive

di G. Caccavello, M. Giaccone, P. Scognamiglio, B. Basile

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