

# Nove fattori da monitorare per la qualità di uva e vino



**Il monitoraggio è un metodo di lavoro**, un approccio di tipo integrato alla viticoltura per l'analisi e la gestione del vigneto. Monitorare significa mettersi in osservazione, in ascolto e in relazione con il vigneto, fotografarne la situazione attuale e vederne poi l'evoluzione nel tempo; è mettere amore e passione nel prendersi cura delle viti. Monitorare è avere metodo, approccio scientifico, conoscenza, esperienza, sguardo puntuale e attento, al fine di rendere confrontabili e misurabili tutti gli aspetti che descrivono quel vigneto, nel tempo e

nello spazio.

Il monitoraggio ha una natura pragmatica, è una forma diretta di acquisizione di informazioni; ne derivano poi le scelte da attuare con la finalità di «fare solo quello che serve e che è necessario». Per questo **il monitoraggio è direttamente legato al concetto di sostenibilità in viticoltura e all'uso razionale e modulato dei prodotti fitosanitari.**

Uno degli obiettivi del monitoraggio in vigneto, in modo costante durante tutta la stagione, è quello di ottenere uve e quindi vini di qualità. La determinazione della qualità delle uve è un passaggio chiave per analizzare l'annata e comprendere come essa abbia inciso sulla produzione, ma anche per capire quello che ha funzionato e quello che, invece, poteva essere migliorato a livello di scelte e azioni svolte in vigneto.

La qualità delle uve non si può limitare alla sola analisi degli acini (contenuto di zuccheri, acidità, etc.) ma, più in generale, è data da molti fattori (almeno 9) che permettono di calcolare il **potenziale qualitativo di un vigneto**. Tali fattori sono rilevati in campo grazie al monitoraggio e sono associati ad altrettanti parametri di qualità agronomica del vigneto.

#### 1 – Sanità delle uve

Per ottenere vini di qualità è necessario avere uve sane, sia che queste vengano conferite a terzi sia che vengano trasformate in proprio. Per calcolare la sanità delle uve, deve essere rilevata nel proprio vigneto la **presenza, o meno, di tutte quelle avversità**, sia di origine biotica sia abiotica, **che alterano e danneggiano gli acini.**

#### 2 – Vigoria

La vigoria esprime la forza vegetativa di una vite; **è frutto del livello di disponibilità di elementi nutritivi**, siano essi in dotazione nel suolo oppure apportati con la nutrizione minerale. La vigoria è legata, inoltre, alla presenza di acqua, al clima, alla stagione, al suolo, al portinnesto e alla carica di gemme. È uno dei fattori direttamente correlabili alla qualità del vino, in quanto **legato a parametri come l'acidità, il pH, l'azoto prontamente assimilabile, l'aromaticità.**

#### 3 – Superficie Fogliare Esposta (SFE)

L'SFE esprime la superficie delle foglie esposta alla radiazione solare, essa è **correlata con l'accumulo di zuccheri, l'efficienza fotosintetica della vite, la vigoria e la produzione.**

#### 4 – Produzione

La produzione è uno degli elementi chiave della qualità delle uve, in quanto è in stretta relazione con il contenuto di zuccheri, polifenoli, acidità e molti altri componenti del mosto. La quantità è anche uno degli obiettivi per la vendita delle uve, e deve rientrare nei parametri previsti dal relativo disciplinare di produzione a D.O. La produzione è influenzata dal clima, dal terreno, dal portinnesto e dal carico produttivo.

#### 5 – SFE/produzione

Questo fattore esprime il rapporto tra i due parametri analizzati precedentemente, mettendo in relazione i **m<sup>2</sup> di parete fogliare direttamente esposti necessari per produrre un kg d'uva di qualità.**

#### 6 – Stress idrico

La qualità delle uve è in stretta relazione alla **disponibilità idrica durante la stagione vegeto produttiva**; nello specifico in una situazione caratterizzata da forte stress idrico si avranno uve di bassa qualità, così come in una situazione all'opposto, caratterizzata cioè da una totale assenza di stress idrico. Una buona qualità delle uve si ottiene quando le viti hanno un certo livello di disponibilità idrica durante la stagione, modulato in funzione della fase fenologica.

#### 7 – Morfologia del grappolo

La conformazione dei grappoli è un indice di qualità in quanto grappoli quelli compatti sono più suscettibili alle ampelopatie, producono e aumentano la quantità di aromi verdi (vegetali) e sono soggetti a spaccature; **i grappoli spargoli sono più sani e le bacche maturano in modo uniforme.**

#### 8 – Biodiversità

La diversità biologica all'interno di un vigneto è un valore aggiunto connesso alla qualità delle uve. **La maggior biodiversità**, assicurata dalla presenza, anche solo periodica o temporanea, di piante erbacee soprattutto autoctone, **determina un incremento della capacità dell'ecosistema «vigneto» di reagire ai cambiamenti** in seguito a un qualsiasi evento che ne modifichi l'equilibrio, anche in modo repentino (potere tampone). Un vigneto che ha questa capacità, questa integrazione con il suo ecosistema è sano, reattivo ed equilibrato; ciò può avere un effetto diretto e indiretto sulle caratteristiche qualitative delle uve.

#### 9 – Età del vigneto

L'età del vigneto è un fattore connesso alla qualità delle uve, in quanto le **viti più vecchie hanno capacità di reazione, di risposta e adattabilità maggiori**

rispetto a quelle più giovani e questo si riflette direttamente, e indirettamente, sugli aspetti qualitativi delle uve e più in generale del vigneto.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 7/2022

### **Nove fattori chiave per la qualità di uva e vino**

di M. Soccolini, G. Bigot

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