

Più antociani nelle uve con un'alga bruna



In vigneto, l'efficienza del risultato produttivo si misura mediante il conseguimento della massimizzazione delle rese, in relazione all'equilibrio biochimico delle uve desiderato.

La tecnica produttiva dei vini rossi non può ad esempio prescindere dal raggiungimento in vigneto di una **maturazione tecnologica** (zuccheri, pH e acidità) e **fenolica** (antociani, flavonoli, stilbeni, tannini) compatibile con gli obiettivi enologici prefissati. Tuttavia, risulta sempre più complicato ottenere tale

compromesso. Pressioni ambientali di varia natura possono infatti ostacolare il raggiungimento dell'ottimale equilibrio tra le componenti biochimiche delle uve.

Negli areali a clima freddo, ad esempio, la brevità della stagione e i bassi accumuli termici possono impedire un'ottimale maturazione fenolica dei vitigni più tardivi, con conseguenze sul prodotto finale, quali colore scarico e indesiderate **sensazioni vegetali e di astringenza**. In questi casi, la qualità finale delle uve può risultare compromessa e per il viticoltore può essere assai complicato individuare il momento in cui si realizza il migliore compromesso tra la componente fenolica e tecnologica. All'interno della grande categoria dei **biostimolanti**, gli estratti dell'alga bruna *Ascophyllum nodosum* si distinguono per la loro capacità di promuovere la maturazione dei frutti e il metabolismo secondario di tessuti di numerose specie vegetali.

Il trattamento con l'estratto di ***Ascophyllum nodosum*** non ha modificato le performance fisiologiche delle viti, né ha modificato lo **sviluppo vegetativo dei germogli** o l'area fogliare delle chiome, ma ha aumentato il contenuto in sostanza. L'assenza di effetti sulla crescita vegetativa e riproduttiva ha permesso quindi di valutare l'effetto del trattamento sulla maturazione delle uve a parità di rapporto tra superficie fogliare e carico di uve. Il principale effetto del biostimolante è stato quello di aumentare la concentrazione di antociani nelle bucce di entrambi i vitigni durante l'intero arco della maturazione. In particolare, le viti hanno risposto alle successive applicazioni eseguite in post-invaiaitura, mantenendo alla vendemmia una concentrazione in **antociani superiore** rispetto al controllo (+10% in Pinot nero, + 8% in Cabernet Franc) e un profilo fenolico migliore.

L'estratto di alghe ha inoltre dimostrato di poter migliorare la concentrazione di antociani alla vendemmia, senza modificare la **concentrazione di zuccheri** nelle uve. Varie tecniche colturali possono risultare efficaci nel migliorare la colorazione delle uve e la loro carica fenolica, ma spesso alterano anche altri parametri tecnologici, quali zuccheri, **pH e acidità titolabile**. In questo studio, al contrario, l'applicazione del biostimolante ha migliorato la concentrazione di antociani e polifenoli nelle uve in entrambi i vitigni a più riprese durante l'intero arco della maturazione, senza mai interferire con l'accumulo degli zuccheri.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 14/2019

Più antociani nelle uve con un'alga bruna

di T. Frioni, A. Palliotti, P. Sabbatini, S. Poni

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