

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 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 tali 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 miglior 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 differenti specie.

Nel Michigan sud-orientale, una zona viticola emergente a clima freddo, trattamenti con un estratto di *Ascophyllum nodosum* sono stati testati per verificare la loro efficacia nel migliorare la maturazione fenolica delle uve a bacca rossa. Due vigneti maturi contigui, rispettivamente delle cv. **Pinot Nero e Cabernet Franc** innestate su 101-14 MGt, sono stati individuati per lo studio. Per ciascun vitigno, 32 viti sono state divise in due trattamenti: 16 piante sono state trattate con il biostimolante alle dosi consigliate di 1,5 kg/Ha (Trattato); le altre 16 sono state assegnate al controllo non trattato. I trattamenti con il biostimolante sono stati eseguiti di mattina, irrorando l'intera chioma delle viti, periodicamente a partire dalla chiusura grappolo, a intervalli di 10-20 giorni, per un totale di 5 applicazioni ripetute sulle stesse chiome in entrambi i vitigni oggetto di studio.

Il principale effetto del biostimolante è stato quello di aumentare il **contenuto in antociani** nelle bucce di entrambi i vitigni durante l'intero arco della maturazione. In particolare, sebbene a distanza di giorni dal trattamento le differenze tra viti trattate e non trattate si attenuassero, le uve hanno risposto alle successive applicazioni eseguite in post-invaiatura, 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'applicazione del biostimolante a ridosso dell'invaiatura ha permesso infatti di innescare l'accumulo di antociani e polifenoli con un certo anticipo, ma i trattamenti successivi all'invaiatura sono stati quelli in grado di conferire effetti significativi fino alla vendemmia.

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

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