

Ribolla gialla: produzioni sotto controllo per uve di qualità



Dal punto di vista produttivo, la Ribolla gialla presenta una **fertilità reale delle gemme** molto elevata, con una media quasi sempre maggiore a due grappoli/gemma. Inoltre, anche il **peso medio dei grappoli** è mediamente alto, per cui normalmente la produzione per pianta può essere elevata.

A partire dal 2017 e per tre stagioni successive, sono state impostate due sperimentazioni in due vigneti commerciali di Ribolla gialla, uno a Corno di Rosazzo (Udine) e uno a Casarsa della Delizia (Pordenone), entrambi destinati

alla produzione di uve per base spumante. I due vigneti sono posizionati in piano, e sono caratterizzati da una tessitura limoso-argilloso-franca; nella seconda località scelta è presente, inoltre, una piccola percentuale di scheletro.

L'indagine sperimentale

In entrambi i vigneti è stato impostato un **piano sperimentale completamente randomizzato con 6 parcelle composte da 20 piante omogenee** che sono state selezionate dopo un'accurata valutazione del numero di grappoli e scartando quelle che presentavano evidenze di mal dell'esca. Il clone di Ribolla gialla presente nei due vigneti era il VCR 100 innestato sul portinnesto Kober 5BB. Dopo aver identificato le parcelle, in entrambi i vigneti **sono state impostate due tesi su tre parcelle ciascuna**, mettendo a confronto il livello produttivo naturale del vigneto (tesi controllo) con una **tesi in cui il 20% dei grappoli è stato eliminato in fase di invaiatura** (tesi diradamento grappoli). In questo modo è stato possibile confrontare due livelli di produzione su due realtà viticole in un triennio caratterizzato da un diverso andamento meteorologico.

Diradamento tra qualità e produzione

Dal confronto tra le due località, il livello produttivo delle piante di vite nel vigneto di Casarsa della Delizia è risultato mediamente più elevato, a fronte di un numero medio di grappoli più alto, parzialmente controbilanciato da un minore peso medio dei grappoli. **A livello dei parametri di maturazione delle uve alla vendemmia, non sono emerse delle differenze significative** tra le tesi a confronto e tra le località. Le uve delle tesi diradate hanno comunque evidenziato valori tendenzialmente maggiori di solidi solubili e minori di acidità titolabile. Per quanto concerne l'effetto località, non vi sono state differenze in termini di accumulo di solidi solubili, mentre al contrario valori tendenzialmente più elevati sono stati osservati per il parametro acidità titolabile nel caso della località Corno di Rosazzo (Udine).

L'unico parametro di maturazione che ha evidenziato differenze significative è stato il pH con valori inferiori per la località poc'anzi citata.

I vini prodotti durante le tre annate a confronto hanno evidenziato alcune differenze in più nella composizione chimico-fisica rispetto alle uve, sia per effetto del trattamento di diradamento dei grappoli, sia tra le due località a confronto.

I campioni di vini spumanti di Ribolla gialla raccolti nei 3 anni sono stati poi analizzati per verificare **gli effetti del diradamento e della zona di produzione sulla composizione aromatica**. Sono stati isolati e quantificati 66 composti afferenti alle seguenti classi chimiche: monoterpeni, norisoprenoidi, alcoli, aldeidi, acidi, esteri e chetoni. Partendo dal fattore trattamento, il diradamento ha portato a un tendenziale **aumento di concentrazione di tutte le classi aromatiche viste nel complesso**, significativamente per alcoli e aldeidi.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 16/2022

Ribolla gialla: produzioni sotto controllo per uve di qualità

di P. Sivilotti, P. Comuzzo, S. Voce, U. Vrhovšek, D. Škrab, F. Degano, D. Cisilino, M. Paladin

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