

Sarmenti, una risorsa utile in vigneto e cantina



Molti viticoltori attualmente trinciano i **tralci della potatura secca** nel vigneto e poi li sotterrano per ricavarne dell'humus stabile, utile alla formazione e al mantenimento della struttura glomerulare del terreno, favorevole alla vita della flora, della fauna e delle radici della vite e delle piante erbacee dell'inerbimento e del sovescio.

Trinciatura dei tralci

Dalle carte nutrizionali realizzate in molte Regioni italiane, da Nord a Sud, su 5.000 vigneti è emerso che **i tralci invernali variano da 16 q/ha/anno per l'alberello a 60 q/ha/anno per la pergola doppia trentina**, con una media produttiva italiana di tralci pari a 32 q/ha/anno, corrispondenti a 16 q/ha/anno di sostanza secca. Cavalli et al (2012) per i vigneti della Regione Friuli hanno rilevato produzioni medie di sarmenti a ettaro variabili da un minimo di 20,2 q/ha/anno, sino a 41,3 q e una media di 29,3 q/ha/anno.

La restituzione al suolo dei sarmenti comporta anche un discreto ritorno al terreno di **elementi minerali**, oltre che di sostanza organica. Secondo Corradi (2006) la restituzione annuale ettaro dei macroelementi relativa ai tralci trinciati in vigneto sarebbe la seguente: azoto 6,50-21,00 kg/ha; fosforo 0,70- 3,60 kg/ha; potassio 6,20-20,00 kg/ha; calcio 6,00-34,00 kg/ha; magnesio 1,10-4,50 kg/ha.

La restituzione dei microelementi sarebbe pari al 30-50% del fabbisogno annuo.

I sarmenti in enologia

Di recente in Spagna è stata condotta una ricerca sull'impiego dei tralci nell'**aromatizzazione del vino**. I sarmenti sono stati ridotti in granuli oppure trinciati e tostati (come si fa con il legno di quercia) e aggiunti al mosto in due fasi: prima della fermentazione alcolica e dopo la fermentazione malolattica. La quantità aggiunta ai mosti delle varietà Airen (bianca, neutra sotto il profilo aromatico) e Cencibel (rossa e abbastanza aromatica) è stata di 12 g/L di granuli o di trucioli.

La prova condotta sull'Airen ha rivelato un **incremento di polifenoli totali** e della molecola aromatica farnesolo nel vino, nel caso dell'aggiunta dei pezzi di sarmenti tostati prima della fermentazione alcolica. La macerazione dei granuli dei tralci dopo la fermentazione alcolica ha indotto un aumento del beta-ionolo, precursore del beta-ionone, molecola caratterizzante l'aroma florale di violetta. La **macerazione con trucioli tostati** di tralci dopo la fermentazione alcolica ha estratto maggiormente il gaiacolo, responsabile della nota di grigliato nella degustazione dei vini. Il contenuto di trans-resveratrolo, difenolo antiossidante e anticancerogeno, si è addirittura quadruplicato, con l'impiego dei granulati di tralci. Alla degustazione il vino di Airen ha rivelato un'**intensità colorante superiore** al testimone non trattato e un profumo di frutti maturi più marcato.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 6/2021

Sarmenti, una risorsa utile in vigneto e cantina

di M. Fregoni

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