

# Valutare la tinta per decidere quando vendemmiare



Nel corso dello **sviluppo delle bacche** possiamo riconoscere tre momenti ben distinti: la **fase erbacea**, in cui le bacche aumentano di dimensioni sia per divisione cellulare (nei primi giorni dopo l'allegagione) sia per distensione cellulare; la **fase translucida**, caratterizzata da un momento di stasi della crescita delle bacche che termina con l'invaiaitura; la **fase di maturazione**, in cui le bacche riprendono ad accrescersi per distensione cellulare, acquisiscono la colorazione tipica della varietà e si accumulano gli zuccheri.

La sintesi delle sostanze aromatiche avviene nella fase finale del processo di maturazione, fase denominata anche «**aromatizzazione**»  
Le principali sostanze aromatiche sono i terpeni, i norisoprenoidi, i tioli e le pirazine.

#### **Maturazione aromatica**

L'**accumulo degli zuccheri e delle sostanze aromatiche** nelle bacche non sono coincidenti, ma seguono due dinamiche sfalsate nel tempo. Per meglio comprendere questo fatto è bene analizzare più nel dettaglio la terza fase di maturazione.

A partire dall'invasatura, il **trasporto xilematico** nella bacca si riduce drasticamente, mentre aumenta il flusso di linfa elaborata, che quindi permette un rapido accumulo di zuccheri nelle bacche.

Arrivati a un certo punto, anche il **flusso floematico** si riduce fino a bloccarsi, e quindi l'ulteriore aumento della concentrazione zuccherina è principalmente dovuto a un effetto di disidratazione.

Nel caso dei precursori di tioli la biosintesi continua anche nella fase successiva al blocco floematico, mentre, al contrario, le metossipirazine si degradano nel corso della maturazione e in surmaturazione. Considerando il **Sauvignon blanc**, una varietà importante per la viticoltura nazionale e internazionale, la scelta del momento di vendemmia risulta fondamentale per esaltarne le potenzialità aromatiche.

L'accumulo di zuccheri nelle bacche è legato all'**attività fotosintetica** delle piante di vite durante il periodo di maturazione ed è influenzato dalle condizioni di temperatura, di disponibilità idrica e dal rapporto superficie fogliare/produzione.

Anche la colorazione delle bacche è influenzata dagli stessi fattori, poiché l'accumulo di metaboliti secondari nelle bacche è legato all'evoluzione meteorologica dell'annata, in particolare alla **disponibilità di acqua**.

Nelle annate caratterizzate da buona disponibilità idrica durante le fasi di accrescimento dell'acino e di maturazione, come ad esempio il 2017 e 2018, le tinte e i solidi solubili per bacca sono risultati più elevati, dati correlati a caratteri **tiolici «freschi» e pirazinic**. Viceversa, le annate con scarsa disponibilità idrica nella seconda parte della stagione hanno mostrato tinte da tiolico «maturo» e **limitato accumulo di solidi solubili per bacca**, come il 2012 e 2013.

I risultati enologici conseguenti sono stati diversi: vini più freschi, da sentori tipici nei primi casi e vini più concentrati dal carattere aromatico più maturo nel secondo caso.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 3/2019

**Valutare la tinta per decidere quando vendemmiare**

di D. Mosetti, M. Stecchina, G. Bigot, P. Sivilotti

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