

Vendemmia anticipata per rispondere meglio al mercato



Negli ultimi anni si è assistito a un graduale aumento del tenore zuccherino delle

uve legato a numerosi fattori tra i quali il miglioramento della gestione del vigneto (scelta clonale, portinnesti, pratiche colturali, ecc.) e un accertato cambiamento delle condizioni climatiche.

Le ultime annate sono state infatti caratterizzate da una frequenza sempre maggiore di **estati calde e poco piovose**. Una delle conseguenze più dirette di questi cambiamenti è la **variazione del processo di maturazione delle uve** che può determinare disequilibri tra maturità tecnologica, polifenolica e aromatica delle stesse. In particolare, si è assistito a un progressivo aumento del tenore zuccherino delle uve con relativo incremento del grado alcolico del vino, tratto, quest'ultimo, meno gradito dal consumatore di oggi.

Lavorare sul tentativo di **ridurre già in campo il tenore alcolico dei futuri vini** attraverso la **raccolta anticipata delle uve** è una pratica di interesse poiché si evita, o quanto meno si riduce, il ricorso a tecnologie di cantina poco sostenibili e invasive in grado di determinare alterazioni compositive che possono penalizzare la qualità complessiva del vino. Indicazioni circa una vendemmia anticipata possono dunque rispondere all'esigenza di ottenere prodotti meno alcolici: in ogni caso scelte di questo tipo vanno corroborate dalla dimostrazione che le frazioni polifenolica e aromatica, fondanti la qualità dei vini, non vengano penalizzate. Una ricerca del Crea-Centro di ricerca per l'enologia di Asti in collaborazione con l'Università di Torino ha evidenziato che la riduzione del grado alcolico, ottenuta vendemmiando con un leggero anticipo le uve, si associa, in particolare per Barbera, alla maggiore presenza di un importante esaltatore aromatico delle note fruttate, con un impatto positivo sull'aroma complessivo del vino (tabella 1).

Per quanto riguarda la componente colorante, i vini ottenuti dalle uve raccolte alla data di vendemmia programmata (0 giorni) sono risultati più ricchi in polifenoli e antociani. Tali differenze, per quanto riguarda gli antociani, sono risultate non superiori al 10% circa per il Pinot nero e al 22% circa per il Barbera.

Comprendere meglio il **rapporto che esiste tra maturità tecnologica, polifenolica e aromatica delle uve con l'aroma dei vini finiti**, nonché i meccanismi che regolano i fenomeni di accumulo dei principali metaboliti secondari nelle uve, sono dunque condizioni indispensabili per poter ottimizzare, anche a fronte del cambiamento climatico, la scelta del periodo vendemmiale. Le differenze compositive a ridosso dell'epoca di vendemmia possono infatti essere significative e in grado di modificare sensibilmente le caratteristiche del vino che se ne ottiene.

Conoscere queste dinamiche e modularle, può consentire di produrre **vini con un distinto stile, ma meno alcolici**, permettendo di andare incontro alle nuove esigenze del mercato.

Tratto dall'articolo pubblicato sul Supplemento *Vite e Vino a L'Informatore Agrario* n. 12/2017

Maturazione dell'uva e lievito, l'influenza su grado e aromi

di M. Petrozziello, A. Asproudi, E. Vaudano, F. Bonello

L'articolo completo è disponibile anche su Rivista Digitale e Banca Dati Online