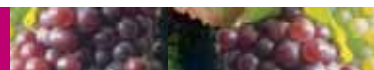


Viticoltura



Marco Gani
ERSA - CSA

SFOGLIATURA SÌ, SFOGLIATURA NO, SFOGLIATURA PERCHÉ



La gestione della parete vegetativa rappresenta uno dei mezzi più importanti a disposizione del viticoltore per conseguire risultati enologici ottimali. Tra le diverse operazioni, volte ad ottenere una superficie fogliare bilanciata e funzionante e contestualmente un microclima ideale per la maturazione del grappolo, particolare interesse ha suscitato recentemente la sfogliatura.

Per approfondire questo argomento l'ERSA ha organizzato di recente un incontro tecnico con l'obiettivo di valutare i risultati emersi dalle ultime ricerche condotte presso le Università di Milano, Torino ed Udine.

Nella moderna viticoltura, caratterizzata dalla massimizzazione degli aspetti qualitativi piuttosto che di quelli quantitativi, la valorizzazione del patrimonio polifenolico e aromatico assume importanza fondamentale. La sfogliatura ha proprio lo scopo di massimizzare questo patrimonio, ma gli effetti di questa pratica, sia eseguita in modo tradizionale, sia con mezzi meccanici, sulla qualità dei mosti e dei vini è ancora poco conosciuta. Permangono ancora delle incertezze nella determinazione dell'epoca più opportuna della sfogliatura e dell'entità della stessa, anche in funzione dell'obiettivo che ci si prefigge in merito alla protezione dei grappoli, agli effetti sulla vinificazione o su entrambi.

PERCHÉ È UTILE INTERVENIRE CON LA SFOGLIATURA?

La pratica della sfogliatura della fascia fruttifera della vite è uno tra gli interventi in verde più utilizzati al fine di conseguire:

- un migliore arieggiamento, e quindi una minor incidenza degli attacchi fungini, in particolare la botrite;
- una miglior esposizione alla luce dei grappoli con conseguente effetto positivo sulla sintesi degli antociani (responsabili del colore delle bucce);
- una maggior facilità di vendemmia.

D'altro lato, una troppo drastica eliminazione degli strati fogliari può determinare:

- un minor accumulo di zuccheri e ripercuotersi negativamente sull'accumulo dei polifenoli e delle sostanze aromatiche;
- delle scottature sui grappoli troppo esposti.

1 Sfogliatrice Olmi

2 Sfogliatrice Souslikoff



MICROCLIMA DEL GRAPPOLO E QUALITÀ DELL'UVA

Su questo argomento si sono sviluppate le prime due relazioni della giornata, a cura, rispettivamente, dei proff. Luigi Mariani e Osvaldo Failla del Dipartimento Produzioni Vegetali dell'Università di Milano.

Uno delle più importanti ed innovativi ambiti di ricerca agronomica è quello legato allo studio delle condizioni micro-meteorologiche (temperatura, umidità, radiazione, bagnatura fogliare, ecc.) che si determinano all'interno della "canopy", cioè dello strato compreso fra il suolo e le cime dei vegetali. In particolare, nel caso del vigneto, è importante conoscere l'andamento della temperatura dei grappoli sottoposti a diverse condizioni di ombreggiamento e di esposizione. In altre parole, è importante conoscere il numero di ore complessivo in cui grappoli in pieno sole e grappoli ombreggiati si mantengono nelle condizioni di temperatura ottimale (20-30 °C) per le biosintesi dei polifenoli. Il ruolo della luce è particolarmente importante per la sintesi dei carotenoidi la cui concentrazione è rilevante per la complessità del profilo aromatico dei vini di numerose varietà. Da tali indicazioni si possono desumere alcune indicazioni pratiche per la razionale gestione della chioma della vite.

Ai fini della biosintesi delle sostanze polifenoliche, nelle numerose sperimentazioni effettuate appare che, fino ad una ben precisa data, il mantenimento in ombra del grappolo nel periodo successivo all'invaiaura sia preferibile rispetto all'esposizione dello stesso alla radiazione solare diretta. Da tale data, ai fini della biosintesi delle sostanze polifenoliche, risulta indifferente avere un grappolo ben esposto alla luce o meno. Questa data è comunque variabile di anno in anno e potrebbe costituire un'indicazione importante per il produttore.

LA SFOGLIATURA MECCANICA COME ALTERNATIVA ALLA SFOGLIATURA MANUALE

La sfogliatura meccanica può essere effettuata con macchine operatrici che sfruttano diversi principi di funzionamento. L'intervento può essere di tipo:

- meccanico, con aspirazione e successivo taglio delle foglie: sono di questo tipo le macchine sfogliatrici a elica o a lama oscillante;
- fisico, con aria in pressione che causa una "lacerazione" delle foglie;
- termico, dove si ha la "lessatura" delle foglie che vengono a contatto con la macchina.

Nel complesso, la macchina sfogliatrice opera sulla vegetazione in maniera del tutto simile alla sfogliatura manuale con tempi operativi fino a 20 volte inferiori (1.5 h/ha contro 30 h/ha).

A favore dell'effettuazione della sfogliatura meccanica gioca anche il fatto che i danni meccanici riportati dai grappoli sono trascurabili (max 1.6% bacche interessate) e che la percentuale di scottature è legata all'andamento climatico piuttosto che alla maggiore esposizione dei grappoli alla luce. Per rendere trascurabile tale effetto potrebbe essere consigliabile, negli anni particolarmente soleggiati e caldi, effettuare l'intervento meccanico solo sul lato del filare meno esposto alla luce.

In conclusione è emerso come la sfogliatura sia uno strumento in più in mano all'agricoltore per la gestione del vigneto, capace di modificare anche il potenziale qualitativo delle uve. La tecnica deve essere adottata caso per caso in relazione all'epoca di intervento tenendo conto della varietà, dello stile di vino e dello specifico terroir. Utile potrebbe essere poter disporre di sfogliatrici abbinate ad altre macchine operatrici, in grado di poter effettuare più operazioni in contemporanea, con ovvi risparmi nella conduzione aziendale.

3 Sfogliatrice Pellenc

4 Sfogliatrice Avidor

