

## VITICOLTURA

# Vendemmia 2007: meno uva, ma la qualità è buona

**A causa dell'anomalo andamento climatico, la raccolta è stata anticipata in media di 10-15 giorni. Produzione in calo del 5-10%. Sporadici gli attacchi dei parassiti.**



Foto Samaritani

preoccupazione lo scenario futuro che si sta prospettando. La gestione dell'acqua, anche nel vigneto, d'ora in poi non potrà essere considerata un fattore di secondo piano, ma dovrà diventare una priorità assoluta.

È ormai assodato, infatti, che un leggero stress idrico nel vigneto è sinonimo di qualità, in particolare per i vitigni rossi, poiché determina, tra l'altro, uno sviluppo più ridotto dei grappoli, acini più piccoli e spargoli, una maggiore concentrazione di zuccheri ed un aumento del contenuto di polifenoli. La drastica riduzione delle riserve di acqua nel terreno alla quale stiamo assistendo da qualche anno, abbinata a picchi anche prolungati di alte temperature (oltre i 35 °C), rischia però di mettere a repentaglio la maturazione dell'uva, influenzando negativamente la qualità del prodotto.

## LA PROLUNGATA SICCIÀ INVERNALE

In questa annata siccitosa, molti sono stati i viticoltori dell'Emilia-Romagna che hanno scelto di rompere lo strato di inerbimento interfilare e lavorare il terreno per facilitare la risalita capillare dell'acqua e limitarne i consumi. I più lungimiranti, dotati di impianto di irrigazione, hanno potuto, con soddisfazione, constatare la correttezza del proprio investimento. Senz'altro avranno le produzioni di livello qualitativamente più elevato. Tuttavia non sono rari i casi di chi, pur disponendo di attrezzature adeguate, non ha potuto irrigare per le insufficienti riserve negli invasi.

Dal punto di vista pluviometrico, se si guardano i dati delle piogge primaverili non si notano differenze evidenti con le medie degli anni precedenti. Ma rispetto a quanto si è verificato nel 2003, l'annata senz'altro più calda e siccitosa degli ultimi 30 anni, è stato l'inverno caldo e scarsamente nevoso a rompere il precario equilibrio idrico della situazione preesistente, cioè quella a fine autunno 2006. Le sommatorie termiche a metà agosto di quest'anno risultavano già più alte di circa 200 gradi-giorno, con punte di 300 rispetto alla media degli ultimi vent'anni. I valori totali dell'indice di Winkler (sommatoria della temperatura media giornaliera detrat-



**GIANLUCA ALLEGRO  
GIOVANNI NIGRO**  
Centro Ricerche  
Produzioni vegetali,  
Faenza

**Q**uesta volta non si può più parlare di un fenomeno fuori dalla norma: la siccità che ha contrassegnato anche il 2007 è il sintomo di un inesorabile abbassamento delle disponibilità idriche dei suoli, come conseguenza della riduzione della piovosità e dell'innalzamento delle temperature medie annuali che si registrano ormai da diversi anni. In questo contesto anche la viticoltura emiliano-romagnola sta vivendo con una certa

ta di 10 gradi centigradi nel periodo dal 1° aprile al 31 ottobre) calcolati al 20 agosto scorso risultavano di circa 1.500 gradi-giorno, pari ai valori richiesti per la maturazione dell'Albana, e non lontano dai 1.600-1.700 necessari per il Trebbiano. In tali condizioni il problema che ne può derivare è quello di un eccessivo contenuto in zuccheri dell'uva, senza che si realizzi una adeguata riduzione dell'acidità e una completa maturazione fenolica.

Il 2007, quindi, ha avuto un andamento decisamente diverso rispetto al 2003, allorquando la scarsità di precipitazioni si è manifestata soprattutto durante i mesi estivi; quest'anno, invece, la siccità era evidente già a partire dalle prime fasi vegetative della pianta, mentre nei mesi estivi si sono registrate temperature più miti della norma.

Dal punto di vista fenologico, l'andamento climatico del 2007 ha determinato, per la viticoltura emiliano-romagnola, un anticipo del germogliamento e della fioritura di circa 15-20 giorni; lo stesso anticipo si è registrato per la fase di invaiatura, mentre le temperature più miti del mese di agosto hanno determinato un leggero recupero della fase di maturazione, favorendo quindi le migliori condizioni per una buona fotosintesi.

L'andamento termico e della piovosità delle ultime settimane sembra, quindi, aver scongiurato qualsiasi pericolo di una maturazione inadeguata perlomeno in alcune aree, ma non in altre, anche in zone limitrofe, dove le precipitazioni si sono fatte a lungo desiderare. Infatti le piogge sono state talora piuttosto abbondanti, ma distribuite in modo decisamente diversificato sul territorio. Ciononostante, si è registrato generalmente un anticipo della vendemmia di circa 10-15 giorni. L'anticipo di maturazione è risultato più evidente per i vitigni precoci e meno palese per i vitigni a maturazione tardiva. È stato tuttavia maggiormente marcato nei vigneti che non hanno potuto beneficiare delle ultime piogge e in quelli dove non si è provveduto, con la pratica del diradamento dei grappoli, a mantenere un adeguato equilibrio vegeto-produttivo.

### STATO SANITARIO OTTIMO

Per quanto riguarda lo stato sanitario delle uve, il 2007 è un'annata decisamente positiva. Infatti le infezioni di peronospora sono state molto limitate a seguito del periodo fine inverno-primavera asciutto, che ha ridotto notevolmente la quantità di inoculo e, di conseguenza, lo sviluppo del patogeno. Più



Foto Righi

insidiose sono state invece le infezioni di oidio, soprattutto nelle aree collinari più calde, e in particolar modo nei vigneti dove la difesa preventiva non è avvenuta con la necessaria tempestività. Marginali gli attacchi di tignola e anche la flavescenza dorata si è limitata a pochi casi sporadici. Il regime termoidrometrico dell'annata ha fortemente limitato anche i rischi di muffa grigia, ma determinanti saranno a questo riguardo le condizioni di umidità in prossimità della vendemmia.

In conclusione, il 2007 si presenta come un'annata mediamente buona, e non mancheranno nel variegato territorio viticolo regionale produzioni di eccellenza. Nel complesso quest'anno si può stimare un leggero calo della produzione di uva, con rese quantitative mediamente inferiori del 5%-10% rispetto al 2006, con punte leggermente superiori in collina. Non resta che augurarsi che la fase di degustazione confermi la buona qualità dei vini emiliano-romagnoli, soddisfacendo così le aspettative dei consumatori. ■



Foto Righi