

## **Valutazione di nuovi vitigni adatti all'areale viticolo di pianura.**

### ***RISULTATI***

#### *Valutazione agronomica nuovi vitigni.*

Le condizioni climatiche calde e siccitose verificatesi anche nell'annata 2001 hanno sicuramente influenzato l'andamento della maturazione, monitorato attraverso analisi periodiche dell'accumulo degli zuccheri e di degradazione degli acidi (curve di maturazione). I problemi maggiori si sono registrati per quelle varietà che presentavano una eccessiva produzione: emblematico il caso della Garganega che, con una produzione media per ceppo di circa 23,5 kg (pari a 13,98 kg per metro di cordone permanente) e una penalizzazione (comunque non severa) della superficie fogliare, dovuta alla grandinata dell'11 agosto, non è riuscita a raggiungere un livello adeguato di maturazione.

In linea generale la degradazione degli acidi è stata progressiva fino ad un livello asintotico non inferiore ai 5 g/l, tutto sommato buono vista la stagione. L'accumulo zuccherino, invece, ha fatto registrare incrementi importanti tra due prelievi successivi e valori rifrattometrici elevati alla raccolta solo per le varietà più precoci. Nel caso di varietà più tardive, invece, il blocco della fotosintesi per effetto delle alte temperature e la carenza di acqua nel momento dell'invasatura hanno probabilmente fatto rallentare l'accumulo di zuccheri che non è riuscito a raggiungere i livelli potenzialmente conseguibili, soprattutto nei vigneti più produttivi.

In merito ai cloni, va rilevato il comportamento piuttosto interessante del Merlot, mentre Cabernet franc e Cabernet Sauvignon potevano potenzialmente ottenere di più, ma un carico produttivo leggermente sovrabbondante per le condizioni climatiche manifestatesi non lo ha consentito.

Sulla base dell'andamento della maturazione è stata eseguita la scelta delle varietà e dei cloni da sottoporre a microvinificazione.

#### *Valutazione enologica*

Sulla base delle curve di maturazione e delle osservazioni di campo sono state scelte le varietà e i cloni da vinificare, si sono così ottenuti i seguenti vini: Alicante, Grenache, Marzemino, Cabernet franc (cloni ISVFV4 E R9), Cabernet Sauvignon (cloni 191 e ISV-FV6), Merlot (FEDIT 1 CSG e R3).

I vini verranno analizzati sia dal punto di vista chimico che sensoriale nel corso del 2002.