

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

RISULTATI

Valutazione agronomiche nuovi vitigni. In considerazione dell'andamento particolarmente piovoso dell'annata 2002, si è dovuto procedere spesso a raccolte anticipate per evitare di avere pesi di produzione alterati dagli attacchi di marciume. D'altra parte le condizioni climatiche hanno consentito di fare alcune osservazioni sulla sensibilità delle varietà e dei cloni in esame agli attacchi di Botrite e Marciume acido. Da questo punto di vista si è notato un buon comportamento da parte di Alicante, Ancellotta, Sauvignon rosso, Malbo gentile, Garganega, Malvasia di Candia Aromatica.

Per quanto attiene Malvasia d'Istria, la varietà si è comportata bene fino ad avere un crollo improvviso dopo due giorni di pioggia intensa, quando aveva comunque già raggiunto un buon livello di maturazione. Discreto anche il comportamento di Lambrusco salamino e Marzemino, in cui la compattezza dei grappoli ha fatto aumentare l'entità del danno per ciascun grappolo, anche se la percentuale di grappoli colpiti non era elevata.

In generale, considerando un grado alcolico potenziale pari ad 11, accettabile per un vino ottenuto in zona di pianura, il grado Brix minimo delle uve dovrebbe essere pari a 18,5. Nel 2002 hanno raggiunto o superato questa soglia solo 10 delle varietà in prova e cioè Manzoni bianco, Pelagos, Malvasia d'Istria, Malbo gentile, Sauvignon rosso, Albariño, Alicante, Ancellotta, Marzemino e Malvasia di Candia aromatica, raccolte dalla fine di agosto a circa la metà di settembre, con la sola eccezione della varietà Pelagos, raccolta il 7 di ottobre.

Per quanto riguarda i cloni, quelli di Traminer hanno dimostrato tutti scarsa resistenza alla Botrite e al Marciume acido, in particolare LB 14 e LB 20, mentre sono risultati generalmente più resistenti i 5 cloni di Cabernet Sauvignon e i 2 di Cabernet franc. Nello specifico, tra i cloni di Cabernet Sauvignon 191 ed R 5 si sono mostrati leggermente più sensibili alla peronospora, mentre il clone 338 è risultato il più sensibile ai marciumi.

Nell'ambito della varietà Cabernet franc, invece, il clone R 9 è risultato meno sensibile ai marciumi di ISV-F-V 4, anche in virtù di un grappolo leggermente più spargolo.

Valutazioni enologica. Per quanto si attiene ai mosti, la concentrazione zuccherina è apparsa soddisfacente, il pH e l'acidità sono in tutti i casi accettabili.

Per quanto riguarda la qualità dei vini, l'attività condotta nel 2002 si riferisce alla vendemmia 2001, considerata la sfasatura tra l'epoca di vendemmia e quella in cui si completano le operazioni di cantina per ottenere un vino finito in condizioni ottimali per essere valutato dal punto di vista sensoriale.

Sul prodotto finito si rileva il dato negativo relativo al basso contenuto in polifenoli totali e antociani del vitigno Grenache (756,9 e 66,98 mg/l rispettivamente). Questo dato può essere riferito alla tendenza alla elevata produzione della varietà e al contenuto zuccherino delle uve non particolarmente elevato anche nell'anno 2001, cui si riferiscono i dati di cui sopra. Il giudizio espresso dai valutatori per ciascuno dei vini dell'annata 2001 esaminati è apparso molto articolato.

Tutti i vini hanno presentato descrittori olfattivi particolari, mentre al gusto si sono talora riscontrate leggere note amare e una persistenza gusto-olfattiva media.

In sintesi, per quanto è possibile rilevare dai dati finora raccolti, si ritiene che alcuni dei vitigni presenti nelle prove, soprattutto quelli rossi a maturazione più tardiva (ma anche alcuni bianchi precoci), non siano particolarmente adatti ad un proficuo inserimento nella viticoltura di pianura.

Altri vitigni risultano peraltro piuttosto interessanti e su di essi potranno essere incentrati futuri allargamenti della piattaforma ampelografica.