

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

### ***RISULTATI***

Nonostante l'annata particolarmente calda e siccitosa (2003), la possibilità di intervenire con irrigazioni di soccorso, nei momenti fisiologicamente critici per la vite, ha permesso di condurre la prova con una certa linearità, anche se nulla si è potuto contro le elevate temperature che in certi momenti hanno bloccato completamente l'attività delle piante.

In questo modo si è potuto accertare il comportamento dei vari vitigni in condizioni anomale, ma che stanno aumentando di frequenza, per le nostre latitudini.

In particolare si sono verificati gli andamenti dell'accumulo degli zuccheri in relazione con la degradazione dell'acidità. In linea generale i vitigni bianchi non hanno mostrato perdite di acidità troppo elevate e anche alla raccolta si sono avuti valori di acido malico buoni (tra 1,12 e 2,21), se si considera che si sono registrate situazioni di uve con tracce al limite della rilevabilità strumentale per questo acido organico. Risulta confermato il buon comportamento di Manzoni bianco e Albariño, ma anche Vioagner, Malvasia di Candia Aromatica e Riesling sono andati bene.

Da notare la situazione di Tinta del Pais e Tempranillo, due varietà a bacca nera che hanno faticato molto ad accumulare zucchero mentre l'acidità continuava a diminuire, tanto da indurre comunque a raccogliere le uve. In parte la situazione va imputata anche al carico produttivo un po' alto, nonostante si sia anche intervenuti togliendo i grappoli dai germogli più deboli e un ulteriore 10- 15% di grappoli circa al momento della pettinatura del GDC.

La varietà Grenache è stata potata in modo severo anche quest'anno, ma si tratta comunque di una varietà eccessivamente produttiva e con difficoltà a raggiungere una buona colorazione, anche se nel 2003 è riuscita a maturare meglio degli altri anni, in termini di zuccheri accumulati.

Per quanto attiene gli altri vitigni a bacca nera, essi hanno fornito tutti delle buone performance e in particolare si fa notare il grado zuccherino elevato di Alicante accompagnato da una acidità sostenuta, elementi che lasciano intravedere una buona attitudine di questa varietà alla vendemmia tardiva per la produzione di passito. Gli accertamenti morfologici, ma soprattutto genetici, hanno permesso di verificare che la varietà localmente diffusa col nome di Alicante ha lo stesso patrimonio genetico della varietà localmente nota come Sauvignon rosso e iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite a fine 2003, con il nome di Centesimino.

Per quanto riguarda i cloni di Traminer, nonostante la produzione un po' elevata, si sono comportati bene e si è voluto verificare anche la loro potenzialità enologica portandoli a microvinificazione.