

Il diradamento dei grappoli: come e quando intervenire

Un'operazione che può essere utile in particolari situazioni ambientali e fisiologiche del vigneto.

In queste condizioni, si correva il rischio di andare incontro ad un forte squilibrio vegeto-produttivo e di innescare un pericoloso fenomeno di alternanza produttiva, soprattutto nei casi in cui non si erano osservate le indicazioni per una corretta potatura invernale: 14-21 gemme per metro di cordone permanente in Casarsa, 12-16 gemme in GDC e Cordone libero e 2 tralci per pianta in Pergoletta romagnola e Capovolto.

Il diradamento dei grappoli è stato consigliato, quindi, come intervento correttivo, ed è proprio in questa accezione che deve essere visto nel contesto di una viticoltura, come quella ravennate, strutturalmente concepita per le alte produzioni a ceppo. Si tratta di un'operazione che può essere eseguita solo manualmente: pertanto la sua validità dal punto di vista economico non può essere generalizzata, bensì deve essere valutata facendo riferimento al-

le retribuzioni medie delle uve e a momenti particolari, come la campagna 1998, che possono compromettere l'equilibrio, e quindi la redditività futura, del vigneto.

Gli effetti del diradamento

I risultati delle indagini sugli effetti del diradamento dei grappoli hanno portato a risultati differenti in funzione del vitigno, della giacitura, dell'annata, della forma di allevamento, del carico di gemme e dell'epoca di intervento; pertanto l'introduzione di questa pratica può risultare efficace solo se basata sulla valutazione contestuale delle esigenze di riequilibrio del singolo vigneto.

L'equilibrio quali-quantitativo in un vigneto deve essere conseguito, in primo luogo, con opportune scelte in fase di impianto (combinazione d'innesto,



ANTONIO VENTURI, ALDO PEZZI,
MARISA FONTANA
CRPV, Filiera Vitivinicola, Faenza (RA)

La vendemmia del 1998 ha portato in primo piano, anche in Emilia-Romagna, la pratica del diradamento dei grappoli. Normalmente questo intervento "al verde" non viene praticato se non per produzioni di uva da vino di particolare pregio o per uve da tavola, ma le particolari caratteristiche della scorsa campagna ne consigliavano l'attuazione anche nelle nostre aree viticole di pianura e soprattutto nel Ravennate.

Infatti, le gelate tardive abbattutesi sulla pianura ravennate e forlivese nella primavera del 1997, determinando un calo produttivo tra il 35 e il 45%, avevano portato in quello stesso anno ad una elevata differenziazione delle gemme che si è manifestata, nel 1998, con un rigoglio di fertilità di parecchio superiore alla norma. Le viti hanno prodotto germogli con grappolini anche dalle gemme latenti e dalla prima gemma franca dopo la corona (situazione non usuale per il Trebbiano romagnolo); inoltre i grappoli presentavano dimensioni superiori alla norma. A questa particolare condizione fisiologica si è aggiunto un andamento climatico particolarmente siccitoso.

Tab. 1 - Risultati produttivi delle viti sottoposte a diradamento subito dopo l'allegagione (1), a "chiusura" grappoli (2) e all'invaiaatura (3), a confronto con testimone non diradato.

ANNO	TESI	GRAPPOLI/PIANTA		UVA/PIANTA		PESO MEDIO GRAPPOLI	
		(numero)	(%)	(kg)	(%)	(grammi)	(%)
1989	1	8,8	54	3,00	72	341	133
	2	8,7	53	2,74	66	312	125
	3	8,7	53	2,64	63	302	122
	TEST	16,3	100	4,17	100	256	100
1990	1	7,8	53	2,33	67	300	127
	2	8,5	58	2,18	63	255	108
	3	8,5	59	2,14	62	252	107
	TEST	14,6	100	3,45	100	236	100

Fonte: rielaborazione autori da Di Collalto et. al., 1991

Tab. 2 – Risultati qualitativi alla raccolta delle viti sottoposte a diradamento subito dopo l'allegagione (1), a "chiusura" grappoli (2) e all'invaiaitura (3), a confronto con un testimone non diradato.

ANNO	TESI	ZUCCHERI %	ACIDITÀ (grammi acido tartarico per litro)	pH
1989	1	18,90	7,61	3,14
	2	19,10	7,51	3,13
	3	18,90	7,53	3,14
	TEST	18,20	7,49	3,11
1990	1	22,40	8,10	3,03
	2	22,60	8,04	3,02
	3	23,00	7,95	2,99
	TEST	21,00	8,32	2,94

Fonte: rielaborazione autori da Di Collalto et. al., 1991

densità d'impianto, forma di allevamento, ecc.) e adottando corretti carichi di gemme con la potatura invernale; solo in via eccezionale, non potendo prevedere in anticipo la fertilità delle gemme e il decorso stagionale, si può ricorrere al diradamento dei grappoli per migliorare il processo di maturazione, la resistenza alla siccità e alle malattie e per riequilibrare le produzioni successive a seguito di una regolarizzazione dell'induzione a fiore.

In Emilia-Romagna, ad eccezione di alcuni lavori eseguiti nel Piacentino, la ricerca non ha affrontato il tema del diradamento dei grappoli in modo approfondito, proprio per il tipo di viticoltura che fino ad ora ha caratterizzato la Regione e in considerazione del costo dell'operazione. Diversi studi, invece, sono stati affrontati in aree viticole di pregio, come ad esempio in Trentino, Piemonte e Toscana, e da questi si possono trarre alcune considerazioni di carattere generale.

Il diradamento manifesta una maggiore efficacia nei vigneti di pianura rispetto a quelli di collina, poiché, in quest'ultimo caso, si va ad intervenire su una situazione già di per sé positiva in termini di equilibrio delle piante. I vigneti di pianura, invece, normalmente presentano un maggior carico di gemme, e sono molto più vigorosi e produttivi, cosicché l'asportazione di un certo numero di elementi di accumulo degli elaborati (i grappoli, per intenderci) finisce per incrementare in modo sostanziale il contenuto zuccherino del prodotto che arriva alla maturazione.

In relazione al momento ottimale di esecuzione del diradamento, sono state eseguite prove interessanti in ambiente toscano su viti di Sangiovese con carico di gemme uniformato con la potatura invernale. Le tesi confrontate con un testimone non diradato sono state: diradamento subito dopo l'allegagione, alla "chiusura" dei grappoli e all'invaiaitura, asportando il 50% dei grappoli.

Come si può notare dalla tabella 1, alla raccolta la riduzione della produzione è risultata variabile tra il 30 e il 40% in funzione dell'epoca di intervento, e in entrambe le annate la tesi diradata più precocemente ha condotto ad un aumento del peso medio dei grappoli. Si può presumere, quindi, che la riduzione del numero di grappoli nella fase iniziale dello sviluppo degli acini tenda a favorirne l'accrescimento.

Dal punto di vista qualitativo si nota nel corso della maturazione un contenuto in zuccheri sempre maggiore nelle tesi diradate rispetto al testimone e, alla raccolta, le tesi che si differenziano dal testimone in modo significativo sono, rispettivamente nel 1989 e nel 1990, quella diradata in fase di "chiusura" grappolo e quella all'invaiaitura. Per quanto riguarda acidità e pH l'influenza del diradamento è risultata piuttosto

contenuta, come hanno dimostrato anche prove su Barbera e Trebbiano romagnolo condotte in Emilia-Romagna. In questo caso il leggero degrado dell'acidità nelle tesi diradate è risultato dipendere soprattutto dall'ambiente di coltivazione.

Si può concludere, quindi, che il diradamento precoce incide meno sul piano della riduzione quantitativa, mentre i migliori risultati qualitativi si hanno proprio con un intervento spostato più verso la fase di invaiaitura che di allegagione. Inoltre, intervenendo in prossimità dell'invaiaitura si evita che l'adeguamento fisiologico delle viti determini un eccessivo accrescimento degli acini con conseguenti problemi fitosanitari.

Nei vini si è riscontrata una significativa influenza del diradamento su alcuni parametri: maggiore grado alcolico, superiore tenore in glicerina, più elevato contenuto in polifenoli totali (maggiore colore nei vini rossi) e ceneri.

Alcune valutazioni sull'applicazione di un'importante riduzione del numero dei grappoli (circa il 50%) fanno supporre un anticipo di maturazione di circa otto giorni e di questo bisogna tener conto, anche e soprattutto in funzione dell'obiettivo enologico che ci si prefigge.

Tab. 3 – Risultati produttivi in Trebbiano romagnolo sottoposto a diradamento (viti in allevamento).

TESI	PRODUZIONE	
	kg/metro di cordone	kg/pianta
Diradamento al 17 giugno lasciando 7-8 grappoli/metro di cordone permanente	5,45	10,89
Diradamento al 18 luglio lasciando 7-8 grappoli/metro di cordone permanente	4,61	9,21
Diradamento al 18 luglio lasciando 9-10 grappoli/metro di cordone permanente	5,30	10,60
Testimone non diradato	7,37	14,73

Fonte: Pezzi, 1996.

Tab. 4 – Risultati produttivi e qualitativi medi ottenuti in viti a GDC sottoposte a diradamento al 13/7/1998, lasciando 10-11 grappoli per metro lineare di cordone permanente.

TESI	PRODUZIONE (kg/pianta)	ZUCCHERI (° Brix)	ACIDITÀ TOTALE (grammi/litro)	pH
Diradato	8,83 (- 35%)	15,45 (+ 17%)	8,43 (- 14%)	3,10
Testimone	13,57	13,23	9,83	3,03

Fonte: Pezzi, 1998.



Il comportamento del Trebbiano romagnolo

Nell'area di pianura della provincia di Ravenna sono state eseguite alcune verifiche sul comportamento di Trebbiano romagnolo sottoposto a diradamento.

Sono state prese in considerazione viti al terzo anno d'impianto allevate a GDC in diverse aziende e sono state sottoposte a diradamento in due epoche diverse e lasciando un numero di grappoli differente al fine di valutare gli effetti dell'epoca e dell'entità dell'operazione sull'equilibrio delle piante. In tabella 3 si riportano le tesi e i dati medi rilevati per ciascuna di esse. Considerato che una vite allevata a GDC si può considerare in

Foto 1 - Alla ripresa vegetativa si notano una maggiore uniformità ed equilibrio della vegetazione nelle viti sottoposte a diradamento dei grappoli nella stagione precedente: a sinistra su GDC e a destra su Casarsa. (Foto Pezzi)

equilibrio quando, a parità di sviluppo vegetativo, la produzione raggiunge al massimo 5 chilogrammi per metro di cordone permanente, la situazione migliore si è ottenuta diradando al 18 luglio e lasciando un numero minore di grappoli sulle piante.

L'esame delle viti alla ripresa vegetativa, nella primavera successiva, ha permesso di apprezzare visivamente il maggiore equilibrio di quelle diradate in modo più consistente in epoca più tardi-

va (foto 1).

Nelle viti in allevamento, quindi, l'intervento serve ad indurre il giusto equilibrio vegeto-produttivo che, negli impianti in produzione, può essere mantenuto agevolmente con le sole operazioni colturali ordinarie.

Volendo verificare, poi, in un'annata particolare come quella appena trascorsa, gli effetti del diradamento sulla qualità (tab. 4), si è visto che lasciando circa 10 grappoli per metro lineare di cordone permanente, si è avuta una perdita di produzione del 35%, ma un recupero in zuccheri del 17%. Per quanto riguarda l'acidità, il calo del 14% potrebbe essere imputato più alle elevate temperature e alla siccità che non all'intervento di asportazione dei grappoli in sé.

Si può quindi asserire che il diradamento si è rivelato un interessante intervento di soccorso che ha consentito di recuperare, almeno in parte, una situazione di squilibrio fisiologico derivata dall'annata 1997 (produzione molto bassa e maggiore induzione a fiore) e di far fronte meglio alle avversità climatiche dell'estate 1998.

Sarebbe interessante poter fare anche delle valutazioni sulla economicità di questo intervento, ma a prescindere dal risultato economico del diradamento dei grappoli come operazione sistematica per il raggiungimento di una maggiore qualità nella viticoltura ravennate attuale, resta il fatto che il diradamento come intervento di soccorso, in grado di mantenere nel tempo l'equilibrio del vigneto, è sicuramente un buon investimento di lungo periodo. □

DIRADAMENTO: SCHEDE TECNICHE

<i>Tipo di intervento</i>	Intervento correttivo cui si ricorre solo dopo aver ottimizzato tutti i parametri che concorrono all'ottenimento di un buon equilibrio vegeto-produttivo.
<i>Modalità di intervento</i>	Asportazione dei grappoli distali, rispetto alla base del germoglio, dei grappoli su germogli deboli e di quelli malformati o attaccati da qualche patologia.
<i>Epoca di intervento</i>	Tra le fasi di allegagione e invaiatura.
<i>Risultati conseguibili</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuzione produttiva (variabile a seconda dell'intensità e dell'epoca in cui si interviene). - Aumento del titolo zuccherino. - Diminuzione dell'acidità totale. - Ottenimento di vini più corposi, strutturati e armonici.