

Come andrà la vendemmia? Si può sapere in anticipo



A cura DELL'ASSOCIAZIONE
VITIVINCOLTORI ROMAGNOLI
E FERRARESI - Lugo (RA)

Grazie ad una ricerca dell'Avrf sul Trebbiano romagnolo è stato messo a punto un metodo per "scoprire" le caratteristiche qualitative delle uve prima della raccolta.

Questo articolo sintetizza i principali risultati emersi da un programma quinquennale iniziato nel 1995, ammesso a contributo sulla legge 28/81 della Regione Emilia-Romagna e svolto dall'Associazione vitivincoltori romagnoli e ferraresi (Avrf).

Il programma ha interessato prevalentemente le aree viticole del Ravennate e le zone contigue, con una duplice finalità:

- * la messa a punto di criteri per la valutazione della qualità delle uve, in anticipo sull'epoca della vendemmia;
- * il controllo igienico-sanitario delle uve attraverso l'analisi dei residui dei principi attivi utilizzati nei diversi programmi di difesa.

Il tutto orientato alla migliore organizzazione della vendemmia in ambiti territoriali omogenei ed alla preventiva conoscenza dei principali parametri qualitativi delle uve.

Le due finalità sopra citate, seppur distinte, convergono verso obiettivi comuni: contribuire al miglioramento della qualità delle uve dei produttori soci dell'Avrf per una più efficace valorizzazione enologica e commerciale del prodotto, tutelare l'ambiente e salvaguardare, al tempo stesso, la salute del consumatore.

Il controllo di filiera

Il programma ha preso le mosse dall'esigenza di prevedere le caratteristiche delle uve conferite; ciò in una logica di controllo di filiera che, partendo dagli aspetti produttivi, interessa anche la gestione degli stabilimenti durante la vendemmia, sino a coinvolgere direttamente le funzioni della valorizzazione commerciale. Del resto, la stessa diffusione della raccolta meccanica, in rapida introduzione nel bacino oggetto del programma, tende a modificare sensibilmente le tradizionali modalità di conferimento ed impone, quindi, il monitoraggio preventivo della qualità e dell'andamento della maturazione delle uve nei diversi comprensori.

Il vitigno preso in esame è stato il *Trebbiano romagnolo*, che rappresenta oltre il 70 per cento della tipologia viticola presente nel bacino associativo Avrf. Per ciò che concerne le azioni di controllo sui residui dei principali principi attivi utilizzati nella difesa della vite, per ragioni di brevità ci limitiamo a sottolineare che i risultati delle analisi di tutti i campioni esaminati (300 analisi in 5 anni) confermano un contenimento dei residui nelle uve entro limiti decisamente modesti.

I migliori risultati nella riduzione del numero dei trattamenti sono stati ottenuti nelle aziende che praticano la difesa integrata; di poco superiori risultano quelli effettuati nelle aziende biologiche, mentre per quanto riguarda le aziende tradizionali, negli ultimi due anni del programma (1998-99) si è registrata la tendenza verso un'apprezzabile riduzione del numero dei trattamenti.

La qualità delle uve

L'Avrf ha operato nell'ambito di due bacini: la *pianura ravennate-ferrarese*; la *collina e pedecollina faentina-forlivese*.



Un grappolo di uva *Trebbiano romagnolo*.

(Foto Arch. CRPV)

La metodologia uniforme seguita in tutti i 5 anni, è stata la seguente:

- * individuazione di un significativo numero di aziende viticole (28 nel 1999) e di 9 ceppi per azienda, da cui sono stati settimanalmente prelevati campioni di acini (circa 150 grammi);
- * raccolta dei campioni di acini a partire dall'invaiaitura sino a vendemmia inoltrata (da 6 a 7 prelievi annuali per ogni azienda, a seconda delle annate), seguendo la metodologia di prelievo a suo tempo messa a punto dall'Esave; le bacche, al momento del prelievo, sono state racchiuse in barattoli con tappo a vite e poi riposti in un contenitore termico;
- * analisi in laboratorio, svolte il giorno stesso del prelievo per la determinazione, sul succo estratto a mezzo di un piccolo torchio da laboratorio, di zuccheri (in gradi Brix), acidità totale e pH.

Tutti i dati emersi nei 5 anni di svi-

luppo del programma, raccolti e classificati in maniera omogenea, sono stati elaborati per cercare di raggiungere, per ciascuna delle due aree sopra citate, i seguenti obiettivi:

- ① prevedere, con alcune settimane di anticipo rispetto all'inizio della vendemmia del Trebbiano, i valori dei tre parametri qualitativi (Brix, acidità totale, pH) che si sarebbero poi rilevati in cantina nel corso delle settimane di conferimento del vitigno;
- ② individuare eventuali relazioni tra fattori climatici e parametri qualitativi, in grado di fornire, in prima approssimazione, previsioni molto anticipate;
- ③ stabilire eventuali correlazioni tra i parametri di qualità considerati.

La previsione dei gradi Brix

Per quanto concerne la previsione dei gradi Brix, le elaborazioni dei dati quinquennali hanno evidenziato come le curve tendenziali, annualmente elaborate già sulla base dei primi tre pre-

lievi settimanali dalle aziende campiones, hanno espresso dei valori strettamente correlati con le medie settimanali effettive al conferimento.

Nel caso del Trebbiano, l'inizio dei campionamenti all'invasatura ha reso possibile, già a fine agosto-primi di settembre, di disporre di dati previsionali sufficientemente attendibili sulle gradazioni medie realizzabili in cantina nelle settimane successive, assumendo come riferimento quelle di maggior afflusso delle uve. È stato così possibile, mantenendo attiva la rete di monitoraggio, seguire l'evoluzione dell'accumulo degli zuccheri nel periodo di pre-vendemmia e formulare valutazioni previsionali via via più attendibili.

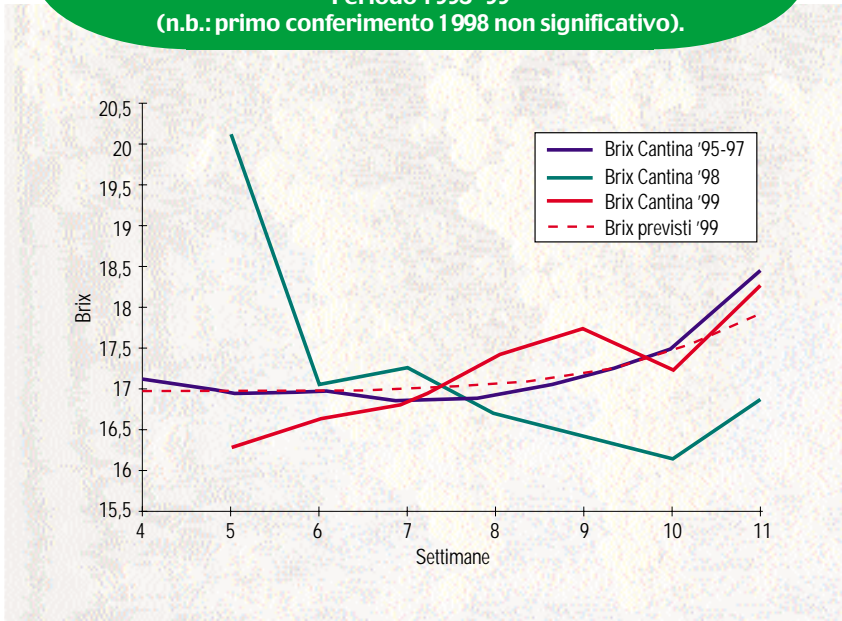
I grafici 1 e 2 sintetizzano, ad esempio, i risultati previsionali del Trebbiano elaborati per l'area della pianura ravennate-ferrarese, rispettivamente dopo i primi 3 e 5 prelievi. In ciascun grafico, la linea tratteggiata rossa indica la previsione dei gradi Brix elaborata per l'anno 1999; quella rossa continua l'andamento settimanale dei gradi Brix effetti-

vamente realizzati nel 1999; quella verde la media di conferimento realizzata nell'anno 1998; quella blu, infine, l'andamento settimanale medio dei gradi Brix nel precedente triennio 1995-97.

Per acidità totale e pH, invece, non è stato possibile valutare le correlazioni con i dati settimanali di conferimento in cantina, non disponibili nel periodo dell'indagine. Per tali parametri, tuttavia, le curve tendenziali, elaborate anch'esse prima dell'inizio della vendemmia a partire dal terzo prelievo, sono risultate concretamente utili, per un confronto con le annate precedenti.

Ad esempio, le curve di previsione dell'acidità elaborate nel 1999, risultavano inferiori a quelle analoghe del 1998 e del triennio 1995-97. La previsione di valori di acidità inferiori a quelli delle annate precedenti è stata confermata dai risultati complessivi rilevati al termine dei conferimenti. Di conseguenza le curve tendenziali dei pH, dopo i primi tre prelievi, hanno mostrato valori superiori a quelli elaborati nelle precedenti annate.

Graf. 1
Pianura ravennate-ferrarese: confronto tra Brix previsti dopo 3 prelievi e Brix medi settimanali di cantina.
 Periodo 1995-99
 (n.b.: primo conferimento 1998 non significativo).



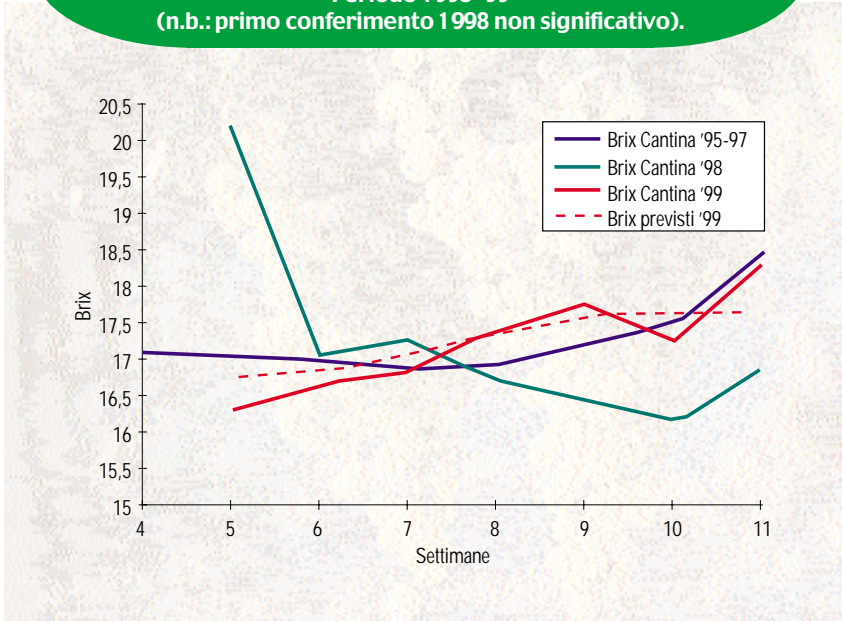
L'importanza dei fattori climatici

Nel corso dell'indagine è stata anche valutata la possibilità di utilizzare alcuni parametri climatici, per elaborare previsioni qualitative di massima molto anticipate rispetto all'epoca di vendemmia, visto che la vite è molto influenzata dagli eventi macro- e micro-climatici.

Sono stati utilizzati i dati climatici registrati nel quinquennio (capannine meteo del Servizio provinciale agricoltura di Ravenna) per costruire indici climatici (coefficiente di Selianinov) da mettere in relazione con la qualità delle uve.

Si è visto che, anche a causa dell'esiguo arco temporale considerato, tale studio può offrire unicamente una tendenza di massima sugli esiti qualitativi

Graf. 2
Pianura ravennate-ferrarese: confronto tra Brix previsti dopo 5 prelievi e Brix medi settimanali di cantina.
 Periodo 1995-99
 (n.b.: primo conferimento 1998 non significativo).



possibili, specie se in rapporto con le precedenti annate.

I vantaggi per le aziende

In definitiva, la ricerca ha consentito di raggiungere alcuni risultati decisamente interessanti, soprattutto in relazione agli obiettivi ① e ③. Per quanto concerne il primo punto, è stato dimostrato che è possibile, attraverso il prelievo cadenzato (a partire dalla invaiatura) di campioni di uva, prevedere l'evoluzione qualitativa del prodotto conferito in cantina con un ragionevole anticipo sull'inizio della vendemmia. Ciò può rappresentare un utilissimo fattore di controllo preventivo della qualità, a tutto vantaggio dell'organizzazione della vendemmia su scala territoriale (specie col diffondersi della vendemmia meccanica), delle lavorazioni in cantina e, non ultimo, del settore commerciale.

Considerato che nel bacino associativo dell'Avrf il Trebbiano romagnolo attualmente rappresenta la base ampelografica di gran lunga prevalente, è comprensibile come la possibilità per uno stabilimento enologico di programmare ed organizzare per tempo i conferimenti, orientandoli al raggiungimento dei vari obiettivi enologici e commerciali, può rappresentare un importante strumento di valorizzazione e di approccio verso il "sistema qualità", oltre che un mezzo di contenimento complessivo dei costi lungo la filiera. Per ovvi motivi, i valori delle correlazioni individuate non possono essere estesi ad altre varietà o a diverse realtà viticole, per le quali il metodo descritto va opportunamente tarato.

Per quanto concerne l'obiettivo ③ si conferma, almeno per il vitigno esaminato, l'esistenza di strette correlazioni (fino a 0,890) tra i valori assunti dai diversi parametri qualitativi presi a riferimento (gradi Brix, acidità totale e pH), al punto che, noto uno di essi, è possibile determinare, con relativa approssimazione, il corrispondente valore degli altri. Ciò, entro certi limiti, può essere utilizzato per rendere possibile, in prima approssimazione, una valutazione qualitativa completa delle uve di Trebbiano alla raccolta o al conferimento o anche per semplificare le procedure analitiche ed organizzative del metodo previsionale proposto. □