



Prove di sfogliatura su Merlot: risposte viticole ed enologiche

Sparacio Antonio¹, Genna Giuseppe¹, Prinzi Valli Leo¹, Sparla Salvatore¹, Capraro Felice¹, Melia Vincenzo¹, Verzera Antonella²

1: Istituto Regionale della Vite e del Vino. Via Libertà 66, Palermo a.sparacio@vitevino.it

2: Dipartimento di Chimica Organica e Biologica - Università degli Studi di Messina – Salita Sperone 31, Messina

Introduzione

La sfogliatura della vite, condotta in diverse epoche del ciclo vegetativo della pianta, è una pratica agronomica che si sta diffondendo sempre di più nella viticoltura da vino. L'eliminazione di una certa quantità di foglie basali dai germogli uviferi nella zona del grappolo, migliora l'efficacia dei trattamenti fitosanitari e l'arieggiamento, diminuendo i rischi di attacchi fungini. Oltre a questi benefici, la sfogliatura è un'operazione che generalmente migliora l'accumulo zuccherino, il colore ed i profumi dei vini. In questo studio vengono riportati i risultati di una prova sperimentale di sfogliatura, condotta nel 2008, sulla varietà Merlot, innestato su 140 Ru. in un tipico areale viticolo siciliano.

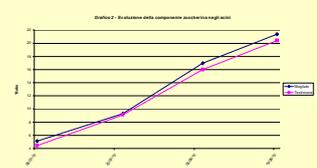
Materiali e metodi

Per la prova è stato utilizzato un vigneto ubicato in c.da Roano-Grisi, nel comune di Monreale (PA), impiantato nel 1999 ed allevato a contropalliera con potatura a cordone speronato. La sfogliatura è stata eseguita manualmente su un cospicuo numero di piante (100 circa), subito dopo l'allegagione quando gli acini erano delle dimensioni di grano di pepe, eliminando le prime 4-5 foglie basali di ogni tralcio in entrambi i lati del filare, favorendo una buona esposizione di ogni singolo grappolo; è stato mantenuto anche un test di confronto. Sulle due tesi sono state fatte le osservazioni riguardanti il comportamento vegeto-produttivo delle piante; le uve, inoltre, sono state vinificate con un identico protocollo di vinificazione, al fine di poter verificare sui vini l'influenza di tale pratica agronomica. Sui vini sono stati determinati i principali parametri analitici, oltre che quelli relativi alla componente volatile

Risultati

Dall'esame dei parametri indicati nella tabella 1, emerge come la sfogliatura influenzi positivamente la produttività della pianta. L'incremento è da imputare ad un aumento del peso del grappolo conseguente a quello degli acini; la differenza di incremento di peso degli acini è stata riscontrata già nel corso della fase di accrescimento (grafico 1). Anche i parametri analitici delle uve, al momento della raccolta, sono migliori nella tesi "sfogliato", soprattutto per quel che concerne la gradazione zuccherina. Tale differenza è stata riscontrata anche nel corso dell'accrescimento delle bacche (grafico 2).

Tesi	Gemme totali	Gemme con dopo germogli	Gemme cieche	Germogli	Femminelle	Numero grappoli	Prod. pianta (Kg)	Peso medio grappolo (g)	Peso medio acino (g)	Bacche	Ac. tit. (g/l)	pH	Ac. malico (g/l)
Sfogliato	8,7	0,7	1	8,3	2,3	20,0	3,120	150,0	1,15	21,18	4,9	3,56	0,45
Testimone	9	0,7	1	9	4,3	21,5	2,640	124,8	0,89	19,93	5,5	3,52	0,26



I parametri analitici dei vini risultano migliori nella tesi ottenuta con sfogliatura delle piante; infatti i valori relativi all'alcool, ai polifenoli, agli estratti ed all'intensità colorante sono nettamente superiori. Nella frazione volatile dei vini sono stati identificati oltre 40 componenti appartenenti a diverse classi di sostanze, tra cui esteri (sostanze maggiormente presenti qualitativamente e quantitativamente), alcoli, acidi grassi a catena corta, monoterpeni ed aldeidi. Tra gli esteri i composti principali sono l'ottanoato ed il decanoato di etile, tra gli alcoli, l'alcol isoamilico, ed il β-feniletilalcol. Interessante, anche, il contenuto di monoterpeni responsabili di note floreali e di citrus. Dal confronto tra le due tesi, si è osservato un notevole aumento degli esteri (grafico 3), degli alcoli e degli acidi nei vini della tesi "sfogliato". Anche le aldeidi, quali il decanale che conferiscono ai vini odore dolciastro e di arancia, sono maggiormente presenti. In sintesi, i vini ottenuti da piante sottoposte a sfogliatura presentano un aroma complessivamente più intenso e persistente, con note floreali, dolci e di arancia.

Tesi	Alcol %vol.	Ac. Tot (g/l)	pH	Polifenoli totali (mg/l)	Antociani (mg/l)	Estratto netto (g/l)	Intensità colorante	Tonalità
Sfogliato	15,0	4,7	3,65	3714	537	36,2	20,4	0,48
Testimone	13,3	5,2	3,56	2595	580	30,9	17,4	0,42

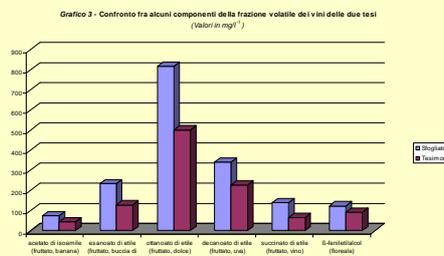


Figura 1 – Merlot "sfogliato" in maturazione

Conclusioni

I primi risultati di questa sperimentazione aprono nuovi orizzonti su questa pratica e sul suo utilizzo in ambienti a clima caldo, dove non è particolarmente consigliata per i rischi derivati dalle alte temperature e dalla eccessiva luminosità. Ovviamente gli approfondimenti dovranno riguardare, oltre alle epoche di sfogliatura anche le singole varietà per poterne definire benefici e limiti.