Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3004 del 16/12/2020

Si è svolta oggi la 13esima giornata tecnica della vite e del vino con 150 spettatori in simultanea

Vendemmia 2020 difficoltosa a causa del maltempo, ma la qualità dei vini si presenta buona, oltre le aspettative

E’ stata una vendemmia difficoltosa per il tempo perturbato di fine agosto e settembre che ha complicato le operazioni di raccolta dell’uva, ma lo sforzo dei viticoltori è stato premiato da una buona produzione (+5,7% rispetto al 2019) e da una qualità dei vini, sia rossi che bianchi, che si presenta buona e al di sopra delle aspettative. In questo quadro emergono due punti di forza della filiera viticola trentina: la vocazionalità del territorio e la vendemmia manuale che ha permesso di raccogliere i grappoli sani con una attenta selezione.
E’ quanto emerge dalla 13esima giornata tecnica della vite e del vino, aperta dall’assessore provinciale all’agricoltura, foreste, caccia e pesca, Giulia Zanotelli, e dal presidente Mirco Maria Franco Cattani, durante la quale oggi pomeriggio è stata fatta la tradizionale valutazione della vendemmia 2020 e il punto sull’andamento stagionale e fitosanitario dell’annata. Altri tematiche affrontate sono state le varietà resistenti con le prime quattro varietà selezionate da FEM, la gestione del suolo in viticoltura, l'odore di cimice in mosto e vino con le prime evidenze dell'evoluzione della trans-2-decenale. L’incontro organizzato dal Centro Trasferimento Tecnologico è stato moderato dal dirigente Claudio Ioriatti.

Nei saluti iniziali l’assessore all’agricoltura, foreste, caccia e pesca, **Giulia Zanotelli**, ha puntato l'attenzione sull'importanza della formazione come elemento di crescita per i giovani agricoltori, ma ancora di più come elemento di formazione continua per l'implementazione dell'attività imprenditoriale agricola. E' stato toccato il tema delle fitopatie e l'esigenza di un lavoro di squadra tra ente di ricerca e aziende stesse, nonché ha portato all'attenzione gli importanti risultati raggiunti dalla ricerca FEM in stretto raccordo con altre realtà, in particolare la recente registrazione di quattro varietà tolleranti alle principali patologie della vite, oidio e peronospora, “che va nella direzione di una viticoltura sempre più sostenibile”.
Il presidente **Mirco Maria Franco Cattan**i ha evidenziato l'importanza di questo incontro, giunto alla sua 13esima edizione, che risulta ormai consolidato nel calendario eventi della Fondazione Mach e molto atteso dal mondo vitivinicolo trentino, un'occasione di incontro e aggiornamento per tecnici e viticoltori per fare il punto sull’andamento stagionale e fitosanitario dell’annata, ma anche per una valutazione sulla vendemmia e sulla qualità dei vini.

Andamento stagionale e fitosanitario 2020

Maurizio Bottura ha spiegato che i mesi di marzo, agosto, settembre, ottobre e dicembre sono risultati più piovosi della media, e questo ha determinato una vendemmia con qualche criticità. Dal punto di vista fitosanitario, le preoccupazioni si sono concentrate nelle prime due decadi di giugno con continue piogge che hanno determinato attacchi di peronospora. La comparsa del fungo è stata veloce e solo un’attenta e precisa difesa fitosanitaria ha contenuto le problematiche. Nella fase estiva ingenti sono stati gli attacchi a carico delle foglie delle femminelle. L’oidio non ha destato particolari problemi.
La botrite e/o il marciume acido si è presentata sulle cultivar soprattutto dopo l’ultimo fine settimana di

agosto caratterizzato da intense piogge. Le zone più tardive hanno risentito meno della problematica marciumi. Il mal dell'esca è stabile su valori medio elevati. La problematica che sta preoccupando maggiormente i viticoltori è quella dei giallumi. Si conferma un trend in crescita della presenza di viti sintomatiche che necessitano di estirpazione immediata della vite sintomatica e di un'attenta difesa insetticida per abbassare il vettore Scaphoideus titanus, presente in quantità elevate. Le produzioni sono medie con un aumento del 5,7% rispetto al 2019.

La vendemmia 2020: valutazioni e prospettive

Mario Malacarne e Luciano Groff hanno spiegato che l'evento meteorologico cruciale è stata la perturbazione del 29-30 agosto: sull'intero Trentino sono caduti oltre 90 millimetri di pioggia. L'esagerata quantità di acqua caduta ha aperto ad una successiva fase critica per la situazione sanitaria portando a concentrare la vendemmia. Nella seconda decade di settembre ci si è trovati a dover raccogliere quasi simultaneamente tutte le varietà presenti nel panorama viticolo provinciale, anche le più tardive, obbligando nella quasi totalità dei casi a concludere le raccolte rapidamente ad inizio ottobre. Per contro, la trasformazione si è svolta senza particolari problemi, salvo il ricorso a più consistenti interventi di arricchimento dei mosti. Fermentazioni molto regolari con un'ottima fermentescibilità dei mosti e produzione limitatissima di acidità volatile, "potremmo spingerci a dire -dicono i tecnici - come mai visto". Aspetto che non è facilmente spiegabile: lo si può far derivare probabilmente dalla maggiore presenza nelle uve di fattori di crescita dei lieviti attribuibile ad un andamento climatico eccezionale per la regolarità delle precipitazioni, che non ha mai esposto la vite a stress idrici; oppure la limitata presenza di residui di fitofarmaci dilavati dalle abbondanti piogge che hanno assicurato uve particolarmente pulite.

La qualità dei vini è al di sopra delle aspettative, con profili aromatici di tutto interesse e con buona tenuta delle acidità. Nei vini rossi il colore e la dotazione tannica è ottimale, le macerazioni si sono avvantaggiate di una buccia comunque molto matura e fragile che ha permesso di ottenere buone estrazioni dei composti fenolici. Non si osservano particolari criticità legate all'insorgenza di note riduttive-solforate sgradevoli. Il limite maggiore sembra riscontrarsi nella struttura dei vini non sempre ottimale, ma confidiamo che l'attenta gestione sul deposito feccioso fine possa permettere di recuperare sufficientemente il volume del vino desiderato.

Gestione del suolo in viticoltura

Roberto Zanzotti e Raffaella Morelli hanno evidenziato che l'inerbimento costituisce un importante elemento del sistema vigneto. Il suo contenimento e la sua gestione su filare ed interfilare risultano importanti per evitare concorrenza di risorse, in primis acqua ed elementi nutritivi, per controllare lo sviluppo di infestanti e, non ultimo, per favorire le operazioni colturali.

Nell'areale trentino è imprescindibile la gestione con inerbimento permanente in quanto le condizioni meteo-climatiche ne consentono un regolare sviluppo, evitando una diretta competizione con la vite. L'inerbimento ha molteplici obiettivi tra i quali limitare l'attività erosiva, modulare i processi di evapotraspirazione del suolo e ridurre il rischio di compattamento. La produzione di biomassa vegetale, unitamente all'input di lignina derivante dai tralci di potatura, contribuiscono in una certa misura a tamponare le perdite di sostanza organica annuali. I risultati di prove di confronto gestione a lungo termine condotte nei vigneti FEM hanno permesso di verificare che dopo 7 anni di sperimentazione, nei filari interessati da sovescio, è stato registrato un aumento del 29% della componente stabile della sostanza organica. La pratica del sovescio rappresenta un valido approccio per contribuire all'accumulo di sostanza organica nel suolo e di conseguenza all'aumento della sua fertilità.

Le varietà resistenti, una opportunità: le prime quattro varietà selezionate da FEM

Marco Stefanini ha spiegato che nel 2020 dopo diversi anni di valutazione del comportamento di alcuni genotipi resistenti si sono registrati quattro nuove varietà provenienti dall'attività di miglioramento genetico di FEM. Le varietà sono Charvir (Merzling X FR 946-60) adatto come base spumante mantenendo elevato il tenore acidico e bassi livelli di pH; Valnosia (Nosiola XBianca) varietà a bacca bianca con note di nocciola e aromi che richiamano a note tioliche. A bacca nera sono stati iscritti Termantis e Nermantis entrambi ottenuti dall'incrocio (Teroldego X Merzling) con caratteristiche di fruttato e floreale simili al Terodego e livelli di diglucosidi abbondantemente al disotto degli attuali limiti previsti dalla legislazione vitivinicola. Queste prime varietà tolleranti verso peronospora e oidio sono le prime iscrizioni al Registro Nazionale delle Varietà da Vino, e l'attività nei prossimi anni vedrà la selezione di varietà con geni di resistenza tra oltre 200 genotipi scelti tra i semenzali risultati resistenti alla valutazione fenotipica fatta in celle dove si possono controllare le condizioni di temperatura e umidità in modo da rendere l'ambiente di selezione con condizioni ottimali per lo sviluppo dei funghi. Successivamente questi semenzali sono valutati in pieno campo per le loro caratteristiche produttive. L'attività di valorizzazione di questi genotipi è realizzata dal Consorzio Valorizzazione Vite (CIVIT) realizzato da FEM e AVIT (Associazione Vivaisti Viticoli Trentini).

L'odore di cimice in mosto e vino: prime evidenze dell'evoluzione della trans-2-decenale

Nell’intervento di Mauro Paolini, Loris Tonidandel, Tomas Roman, Sergio Moser, Adelaide Gallo, Roberto Larcher è emerso che in ambito vitivinicolo la presenza delle cimici sui grappoli d’uva, seppur non determini gli stessi disastrosi effetti, ha creato un certo allarmismo a causa dei liquidi fisiologici rilasciati dall’insetto stesso durante la fase di raccolta, pigiatura e spremitura. Tali liquidi, infatti, sono caratterizzati da un odore particolarmente sgradevole che potrebbe in qualche modo compromettere le caratteristiche organolitiche dei prodotti finali. La molecola responsabile della sgradevole nota olfattiva è la trans-2-decenale, un’aldeide insatura caratterizzata da un pungente odore di coriandolo con una soglia olfattiva molto bassa, dell’ordine di qualche µg/L.
Per poter dare una risposta concreta a tale quesito, il Dipartimento Alimenti e Trasformazione del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach ha avviato uno studio sperimentale mirato a valutare i rischi associati alla presenza della cimice, andando a monitorare la stabilità chimica/biochimica e la possibile evoluzione di tale composto in mosto e vino.
I risultati preliminari evidenziano come la molecola responsabile dello sgradevole odore tenda a degradarsi velocemente durante il normale processo di trasformazione da uva a vino. Inoltre, a fine fermentazione e durante la fase di affinamento il processo degradativo continua ma è caratterizzato da una cinetica molto più lenta soprattutto a basse temperature. Sono attualmente in corso ulteriori indagini per cercare di comprendere meglio i processi di degradazione chimica e biochimica che vedono coinvolta la trans-2-decenale nelle matrici enologiche e per identificarne i possibili sottoprodotti.

Intervista a Maurizio Bottura – Centro Trasferimento Tecnologico FEM

Sono a disposizione le sintesi tecniche previa richiesta a silvia.ceschini@fmach.it

Il video è disponibile dal giorno successivo alla diretta su www.youtube.com/fondazionemach

(sc)