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. 3313 del 11/12/2017

Nei giorni scorsi a San Michele 10^ Giornata tecnica della vite e del vino per viticoltori, tecnici ed enologi

Fem: report sull'annata viticolo-enologica e focus sulle cultivar tolleranti

Focus sull'annata viticolo enologica nei giorni scorsi a San Michele all'Adige, nell'ambito della giornata tecnica della vite e del vino promossa dalla Fondazione Edmund Mach e giunta quest'anno alla sua decima edizione.
Circa 150 viticoltori, enologi e tecnici del settore hanno preso parte al tradizionale incontro di dicembre (più un'ottantina collegati in streaming), dove si è fatto il punto sulla qualità dei vini, sull'andamento fitosanitario ma anche sui primi risultati derivanti dalla coltivazione delle varietà tolleranti in Trentino, volte a minimizzare l'input chimico in campagna.

Nell'incontro tecnico di aggiornamento, moderato dal dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico, Michele Pontalti, sono stati affrontati con i tecnici di San Michele diversi temi: dall’andamento fitosanitario ad alcuni risultati delle attività di sperimentazione, dall'andamento climatico alla vendemmia e ai primi risultati sulla coltivazione delle varietà tolleranti in Trentino con focus enologico. Spazio anche alla certificazione SQPNI del settore vite in Trentino e un aggiornamento sulla resistenza ai prodotti antiperonosporici.
Clima e meteo. Giambattista Toller ha parlato dell'andamento meteorologico descrivendo gli eventi di siccità invernale, gelo tardivo, groppi di vento e grandinate che lo hanno caratterizzato. La gelata di fine aprile 2017 ha inflitto ingenti danni particolarmente alle colture di melo ma per effetto dell'anticipo della stagione vegetativa della vite, legata al riscaldamento globale della Terra, in talune aree ha colpito duramente anche la viticoltura. Infine alcune grandinate molto intense hanno danneggiato le viti prossime alla vendemmia.
Vendemmia 2017, ottima per le varietà bianche, Chardonnay e Pinot grigio. La vendemmia 2017 sarà ricordata per la produzione contenuta, ma dagli enologi anche per la sua complessità nella corretta interpretazione delle curve di maturazione.Luciano Groff e Mario Malacarne hanno spiegato che dopo un iniziale largo anticipo della previsione di inizio vendemmia, con grande preoccupazione per il veloce calo dell’acidità, si è entrati nel periodo vendemmiale con un quadro climatico completamente mutato verso un clima continentale con temperature al di sotto della media stagionale. Aspetto che ha rallentato il calo dell’acidità e permesso alla vite di recuperare sull’accumulo degli zuccheri, trasformando il 2017 da annata calda e anticipata in una ottima vendemmia delle varietà a frutto bianco, in particolare Chardonnay e Pinot grigio. Le condizioni perturbate di metà settembre hanno condizionato la raccolta delle varietà nere. La qualità dei vini rossi 2017 è comunque al di sopra delle aspettative per la concentrazione interessante di composti poifenolici, in particolare nelle zone tradizionalmente più vocate.
La resistenza ai prodotti antiperonosporici. Marina Collina dell'Università di Bologna ha portato gli ultimi aggiornamenti. La possibile riduzione di attività, a seguito di sviluppo di resistenza da parte dei patogeni, rappresenta un rischio per la maggior parte dei moderni fungicidi. L’area di Fitoiatria del Dipartimento di Scienze Agrarie dell’Università di Bologna da più di un decennio studia la sensibilità di numerosi patogeni ai fungicidi attraverso campionamenti effettuati in numerose aree dell’Italia centro-settentrionale. I prodotti antiperonosporici utilizzati su vite non sono esenti dal fenomeno della resistenza, nei confronti del quale si rende necessario un costante monitoraggio della sensibilità di Plasmopara viticola con il principale obiettivo di prevenire cali di efficacia pratica in campo. Le indagini

vengono svolte anche per verificare l’eventuale presenza di resistenza in casi di scarsa attività dei prodotti. Nel corso dell’incontro saranno presentati i più recenti risultati degli studi di sensibilità di P. viticola ai principali antiperonosporici moderni, frutto di una collaborazione pluriennale con l’assistenza tecnica della provincia di Trento.
ll sistema di certificazione SQPNI del settore vite in Trentino. Graziano Molon, direttore generale del Consorzio tutela vini del Trentino, ha illustrato il sistema di certificazione SQPNI del settore vite in Trentino, delineandone l’origine, le procedure ed i risultati della vendemmia 2017. Per la prima volta in Italia, con il percorso certificativo SQNPI, il Consorzio Vini porta alla certificazione l’uva prodotto da quasi 6.000 viticoltori trentini, certificando in buona sostanza la salubrità e l’attenzione all’ambiente di tutta la viticoltura trentina.
Primi risultati sulla coltivazione delle varietà tolleranti in Trentino. La Fondazione Mach ha messo a dimora nel 2013 due vigneti di cultivar resistenti alle principali malattie fitosanitarie provenienti principalmente da Friburgo con lo scopo di testarne le potenzialità viticole ed enologiche.
Maurio Bottura ha spiegato che in Trentino è possibile coltivarne solo sei di queste cultivar e tutte a bacca bianca (solaris, bronner, helios, muscaris, johanniter e sauvignon gris). Altre cultivar presenti in coltivazione sperimentali a bacca bianca e rossa non hanno ancora l’autorizzazione ad essere coltivate, comprese quelle ottenute dalla sperimentazione interna in Fondazione Mach.
“In generale - ha evidenziato- possono rappresentare un’opportunità in zone limitrofe ad aree sensibili quali case, scuole, giardini pubblici, ciclabili dove la conflittualità tra trattamenti fitosanitari e popolazione è maggiore. Infatti queste cultivar riducono l’impatto a pochi (2,3) interventi fitosanitari. Al momento siamo ancora lontani dall’affermare che possono sostituire le classiche cultivar presenti sul mercato nazionale ed internazionale”.
Focus enologico sulle varietà tolleranti. Giorgio Nicolini ha illustrato alcuni aspetti di rilievo tecnico-enologico delle varietà ibride "resistenti" ottenute principalmente a Friburgo, coltivate in Trentino e inserite in un progetto a finanziamento europeo che vede la collaborazione anche del vivaismo provinciale. In relazione alle varietà a bacca bianca verranno presentati dati circa la concentrazione di acido shikimico nei vini. “Questa molecola, infatti, può essere un marcatore dell'origine varietale non solo tra le Vitis vinifera - ad esempio della discriminazione dei vini Pinot grigio rispetto a quelli Chardonnay - ma anche tra gli ibridi interspecifici e nei tagli autorizzati nel caso di vini a IGT”. In relazione alle varietà a bacca rossa, invece, il focus sarà sulla concentrazione polifenolica, con attenzione alle variazioni compositive legate alla tecnica di vinificazione dei vini da ibridi e alle problematiche connesse alla notevole presenza di antocianine diglicosidi.

Intervista Maurizio Bottura
https://www.youtube.com/watch?v=jFeVGqBsuP4&feature=youtu.be

Fotoservizio e filmato a cura della Provincia autonoma di Trento

()