

CAMPIONAMENTO IN VIGNETO

Mauro Prandi

La scelta dell'epoca di raccolta è fondamentale in ogni azienda viticola. In particolare, questa decisione merita di essere studiata ed approfondita, poiché da essa vengono direttamente influenzate tutte le fasi susseguenti di lavorazione dell'uva, nonché i risultati sul vino.

Ogni interazione tra ambiente pedoclimatico e cultivar richiede valutazioni specifiche; bisogna poi considerare che gli obiettivi enologici non sempre fanno corrispondere la maturità fisiologica con quella industriale.

In qualsiasi situazione, quando si vuole conoscere lo stato di avanzamento della maturazione, si ha una sola possibilità: quella di prelevare un campione di uva, rappresentativo del vigneto, sul quale poter effettuare le analisi richieste. La difficoltà sta nell'ottenere un campione che, pur con una massa esigua (meno di un chilogrammo), fornisca effettivamente la "fotografia" di com'è il vigneto in quel momento.

Numerosi ricercatori, anche famosi, coscienti dell'importanza di trovare una metodologia attendibile in grado di fornire dati ripetitivi, hanno sperimentato soluzioni diverse. Da scartare l'ipotesi di prelevare alcuni grappoli che, solo casualmente, potranno rappresentare l'intera massa. Poco pratica, anche se più indicativa, la

scelta di qualche decina di racimoli.

Il campione migliore è costituito da almeno 200 acini, raccolti a caso nel vigneto con l'accortezza di sceglierli nelle diverse posizioni sul filare e sul grappolo, come dettagliatamente indicato in seguito.

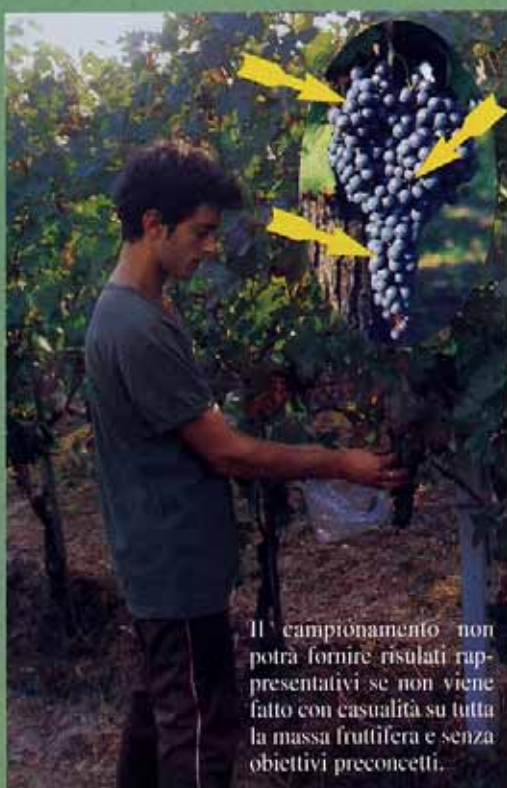
Gli acini raccolti vengono poi ammassati per effettuare le analisi più comuni: grado zuccherino, acidità totale e pH o, anche, analisi più approfondite, quali quadro acido completo, polifenoli, aromi, ecc.

I motivi per cui si effettuano i campionamenti sono diversi. Il più comune è quello volto a conoscere l'andamento della maturazione, per individuare l'epoca di raccolta. In questo caso, è indispensabile procedere a prelievi successivi (prima con cadenza settimanale e poi ogni 2-3 giorni) da effettuare con molta cura e precisione, per disporre di dati attendibili.

La stessa operazione viene eseguita per esigenze sperimentali, volte a capire meglio i processi della maturazione e per verificare l'influenza di determinate tecniche agronomiche adottate in vigneto (concimazioni, trattamenti, impiego di fitoregolatori, confronti tra forme di allevamento ecc.). Sempre per motivi di studio, si analizza l'evoluzione dei costituenti dell'uva, quando si confrontano nuove varietà o cloni di recente omologazione, quando si inserisce una cultivar poco conosciuta, ecc.

Accorgimenti per un corretto campionamento

- nell'ambito di ogni vigneto si scelgono alcuni filari rappresentativi, prelevando gli acini alternativamente dai due lati;
- per esigenze particolari, gli acini si raccolgono tagliando il pedicello con apposite forbicine, mentre normalmente si staccano con le dita, avendo cura di non schiacciarli;
- è raccomandabile, sulla fila, raccogliere ad intervalli approssimativamente regolari, nelle diverse posizioni del capo a frutto ed a diverse altezze;
- prelevare le bacche nella parte più vicina al peduncolo, centrale e distale del grappolo, cercando di affidarsi alla casualità, per non raccogliere quelli visivamente più maturi.
- si può anche decidere di escludere dal campionamento gli acini con caratteristiche anomale (ad esempio bruciati dal sole, colpiti dalla grandine, acinellati verdi, ecc.), ma è evidente che i dati ottenuti non si riferiranno alla parte di grappolo esclusa dai prelievi;
- proseguire l'operazione sino a quando si è raggiunto un minimo di 200 acini.



Il campionamento non potrà fornire risultati rappresentativi se non viene fatto con casualità su tutta la massa fruttifera e senza obiettivi preconfezionati.

Campionamenti successivi nello stesso vigneto

La difficoltà maggiore sta nel ripetere il campionamento con dati attendibili. Le condizioni essenziali sono almeno due:

1) il campionamento deve essere eseguito tassativamente dalla medesima persona, non necessariamente un tecnico, ma che conosce le procedure precedentemente illustrate e che non vuole ottenere un risultato preconcetto;

2) i filari nei quali viene effettuato il rilievo vanno etichettati ed il percorso dell'operatore per il prelievo degli acini deve sempre essere lo stesso.



Una curva di maturazione verificata è ottenibile solo se i successivi campionamenti vengono effettuati dal medesimo operatore che ripassa negli stessi filari.

Quand'è matura l'uva?

Nei climi caldi, dove in certe annate le uve risultano anche troppo ricche di zuccheri, si deve vendemmiare in anticipo, per guadagnare in acidità. Con questo accorgimento, il Sud ha perso la qualifica di produttore di vini molto alcolici, da taglio, ed oggi propone prodotti freschi e fruttati, da bottiglia di pregio.

Fanno eccezione i passiti, per la verità prodotti a tutte le latitudini, ovviamente con accorgimenti diversi. In questo caso, le uve si fanno surmaturare per concentrare gli zuccheri fino al 40%, operazione ottenibile nel vigneto al Sud e, in appositi ambienti condizionati, al Nord.

Nei climi temperato-continentali, l'accumulo degli zuccheri resta compreso in valori che vanno dal 16 al 24%, mentre l'acidità è un carattere fortemente condizionato dalla cultivar. La situazione si presenta ottimale per produrre vini bianchi e rossi da invecchiamento. Nel primo caso, anticipando la raccolta, si riesce a conseguire un'apprezzabile freschezza gustativa e olfattiva, grazie alla conservazione di aromi varietali; nel secondo, si cerca di sfruttare al meglio il compromesso, che consente di ottenere uve molto zuccherine accompagnate da una buona acidità, indispensabile per la longevità e l'affinamento.

Per i vini di pronta beva, in generale, non è necessario prolungare la presenza dell'uva in vigneto, anzi è sconsigliabile, dovendo questi avere una buona carica di antociani e soddisfare una gradazione alcolometrica minore.



L'ammostamento si può effettuare in modo molto semplice entro qualsiasi contenitore, anche lo stesso sacchetto utilizzato per il prelievo.

