

MOSCATO: L'OIDIO COMPROMETTE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Per attuare una viticoltura che esprima l'identità della varietà e del territorio la pianta deve essere messa nelle condizioni di massima efficienza ed equilibrio. La fotosintesi trasforma l'energia luminosa in metaboliti primari, gli zuccheri, che sostengono le attività primarie della pianta; da essi derivano i metaboliti secondari, sostanze coloranti e aromatiche tipiche della varietà, che sono di particolare interesse per la produzione del vino. **La pianta è soggetta a fattori di stress:** termico, idrico, nutrizionale, o attacchi dei patogeni. Ogni stress determina nella pianta un calo di efficienza che diminuisce in primo luogo la fotosintesi e successivamente la sintesi dei metaboliti secondari, a causa della riduzione della superficie fotosintetica e dello sforzo

necessario alla produzione di sostanze endogene di difesa (fitoalessine) che ne modifica il metabolismo.

In un vigneto di Moscato, nel comune di Calosso (AT), destinato alla produzione di «Asti docg» si sono messe a confronto diverse linee di difesa oidio con un testimone non trattato. I trattamenti sono stati eseguiti da SAGEA Centro di Saggio così come i rilievi fitopatologici.

Alla vendemmia 2011 si è valutata la qualità dell'uva delle tesi trattate a confronto con un testimone non trattato contro oidio.

Alla vendemmia 2012 si è valutata la qualità e la quantità dell'uva della **tesi BASF 3 (2 CABRIO TOP, 2 VIVANDO, CANTUS, VIVANDO)** a confronto con un testimone non trattato contro odio.

Maturità tecnologica: il peso degli acini colpiti da Oidio è meno della meta nel testimone; il contenuto in zuccheri è superiore nel non trattato, ma non doppio; l'acidità è superiore nel non trattato, circa il doppio, e anche l'azoto prontamente assimilabile (APA) subisce una concentrazione. L'acido gluconico segna un netto aumento a causa dell'infezione fungina. Maturità aromatica: il contenuto in aromi terpenici è nullo nelle tesi non trattate. I terpeni principali Linalolo, Nerolo, Geraniolo sono assenti. Il 2-Feniletanolo, prodotto di trasformazione dei terpeni, è presente a grandi concentrazioni

Nel 2012 l'attacco di oidio è stato meno intenso e ha determinato sul testimone non trattato una perdita di produzione

		peso 1000 acini	Zucc	pH	AT	AcM	AcT	AcVol	APA	Ac Gluconic
				g/l		g/l	g/l	g/l	g/l	g/l g/l
24-ago	Trattato	2710	209	3,59	67	2,82	6,79	0,15	88	0,40
24-ago	Non trattato	1090	378	3,66	127	4,51	8,91	0,57	255	3,79

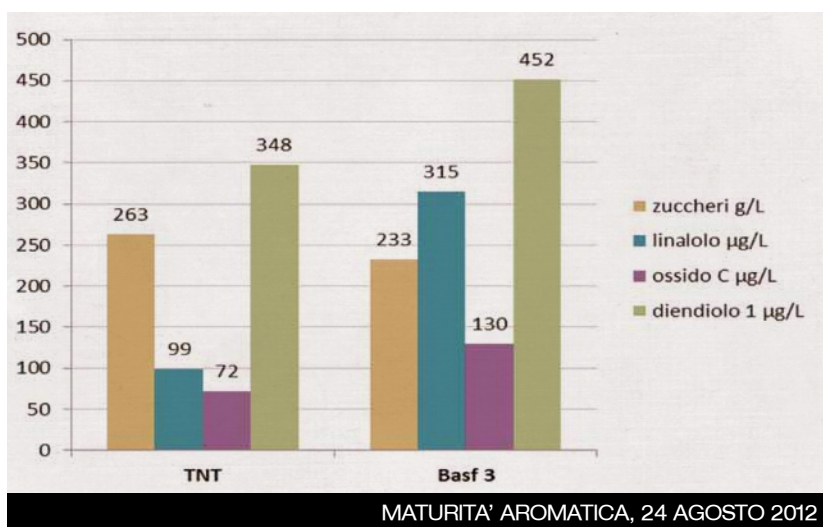
TABELLA 1. MATURITÀ TECNOLOGICA DELLE UVE ALLA RACCOLTA, 2011

		linalolo	nerolo	geraniolo	2-feniletanolo	diolo 1	diolo 2	ossido C	ossido D
		ug/l	ug/l	ug/l	ug/l	ug/l	ug/l	ug/l	ug/l
24-ago	Trattato	474	0	40	0	188	26	168	52
24-ago	Non trattato	0	0	0	875	215	0	42	0

TABELLA 2. MATURITÀ AROMATICA DELLE UVE ALLA RACCOLTA, 2011

		acidità totale	ac. tartarico	ac. malico	apa	linalolo	ossido C	diendiolo 1
		pH	g/L	g/L	µg/L	µg/L	µg/L	
Tesi	g/L							
TNT	263	3,40	6,1	1,3	75	99	72	348
Basf 3	233	3,28	5,7	0,9	62	315	130	452

TABELLA 3. MATURITÀ AROMATICA DELLE UVE ALLA RACCOLTA, 2012



riducendo/ annullando l'impronta varietale. Anche in caso di attacchi meno gravi di quelli qui descritti la perdita qualitativa risulta molto netta. Non abbiamo inoltre considerato, in questa prova, la presenza di metaboliti secondari odorosi che possono comparire in vinificazione, inducendo nel vino veri e propri difetti. L'intera presentazione "Difesa dell'uva e qualità del vino", che comprende anche



una prova sulla peronospora, è visibile e scaricabile da slide share.net, canale MilleVigne.

meno marcata che nell'anno precedente; in media 2,8 kg per pianta contro 3,7 della tesi trattata. Ma al momento della vendemmia i parametri di valutazione qualitativa delle uve mostrano differenze molto significative. In particolare il quadro aromatico, dove la quantità di Linalolo, nella tesi trattata con linea Basf 3, è 3 volte quella del non trattato come Ossido C e Diendiolo 1 anche se in minore misura (1,8 e 1,3 rispettivamente)

La presenza di Oidio su foglie al 16 agosto è ad un livello che i viticoltori difficilmente apprezzano (2,4% di intensità, 19,5% di diffusione). Ma l'Oidio è presente invece sul 100% dei grappoli, con il 39% di intensità (cioè di superficie interessata). Tale grado di attacco è in grado di annullare l'espressione aromatica varietale.

Gli acini attaccati da oidio hanno la buccia compromessa, parzialmente distrutta, permeabile all'aria ed all'acqua. Perdono progressivamente l'acqua contenuta, ma possono anche assorbirla in caso di piogge, facendo uscire lo zucchero contenuto, ed innescando pericolosi focolai di botrite. La permeabilità delle bucce non è più un ostacolo all'ossigeno che ossida tutte le sostanze al suo interno tra le quali quelle aromatiche a base terpenica. La produzione di ac gluconico indica l'attività di *Botrytis* cinerea che non si manifesta nella forma Muffa grigia perché le condizioni climatiche delle due annate non sono state favorevoli alla sporulazione del fungo. In ogni caso esso ha svolto la sua azione distruttiva a carico delle sostanze aromatiche del Moscato. Il Moscato bianco è una varietà destinata alla produzione di vini spumanti, dolci,



aromatici. In entrambe gli anni la qualità delle uve, valutata attraverso la maturità tecnologica e aromatica, al momento della vendemmia mette in evidenza come il mancato controllo dell'oidio può compromettere in modo diretto od indiretto la sintesi delle sostanze aromatiche



A cura di
Daniele Eberle, Salvatore Giacoppo