

# DIRADAMENTO GRAPPOLI: OBIETTIVO QUALITÀ

www.viten.net  
da VITENDA 2001

Tecnica viticola

Gianluigi Marengo - Alessandro Ceretto

Oggi, quando si parla di viticoltura, si precisa sempre che è di qualità. Per fortuna, in moltissimi casi, quest'ottimismo corrisponde al vero. Infatti, in tutte le regioni è in atto un processo di miglioramento della produzione, a vantaggio di questo settore ormai leader a livello mondiale. Vale comunque la pena evidenziare qualche distinzione, perché, tra un'uva pagata 100 mila lire al quintale e un'altra quotata 4-8 volte tanto, sicuramente cambia qualcosa nel modo di gestire il vigneto.

In questo secondo caso, i costi di produzione diventano un fattore meno condizionante, mentre è essenziale che l'uva presenti caratteristiche particolari, con un'elevata dotazione di zuccheri, polifenoli, sostanze aromatiche e un quadro acido bilanciato. Il tutto con un'ottimizzazione dei rapporti tra i vari parametri, ottenibile solo con produzioni medie o basse.

Ogni situazione deve essere valutata nelle condizioni pedologiche e climatiche in cui si opera ma, in questo caso, più che mai vale il detto: "Non si può avere la botte piena e la moglie ubriaca". L'obiettivo è quindi di contenere la produzione, per consentire alla vite di produrre grappoli non grandi, con un succo particolarmente concentrato. Sia ben chiaro, salvo casi particolari, non si vuole produrre un passito e quindi va comunque ricercato un equilibrio tra i vari costituenti e non valori eccezionalmente elevati di ognuno di questi. Tanto per intenderci, non si ricerca un Nebbiolo da Barolo con una gradazione naturale superiore a 14,5 gradi di alcol, perché una parte di questi zuccheri finirebbe per non fermentare, rovinando il vino.

La ricerca dell'uva eccezionale è più frequente nel caso della produzione di vini rossi importanti (Barbera, Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Chianti, Montepulciano, ecc...) ma può interessare anche vini bianchi particolarmente composti. Il risultato si può raggiungere solo con l'adozione puntuale e meticolosa di tecniche viticole adeguate, ad iniziare dall'impianto (scelta del terreno, sistemazione dello stesso, messa a dimora di una quantità elevata di barbatelle certificate ad ettaro (almeno 4.000)), per proseguire poi nella gestione del vigneto con le varie operazioni: potatura in-

vernale ed estiva, concimazioni, lavorazioni del terreno, trattamenti fitosanitari, ecc. Per ognuno di questi interventi non esiste mai una soluzione ottimale fine a se stessa, ma è indispensabile operare scelte che tengano conto del contesto nel suo insieme. Per fare un esempio, è inutile potare corto se il terreno è troppo fertile, con il rischio che la produzione sia bassa e di cattiva qualità, oppure inerbire il terreno per contenere la vegetazione e poi esagerare con i dosaggi di azoto o, ancora, stimolare l'attività vegetativa e poi effettuare interventi in verde molto drastici, togliendo le foglie in corrispondenza dei grappoli, con il rischio di esporli direttamente alle radiazioni solari, che possono scottarli.

Ma, anche quando il nostro viticoltore, magari ben consigliato da un valido tecnico, è riuscito nel tempo a portare i vigneti ad un equilibrio ottimale, finalizzato a produzioni ad ettaro basse (50-80 quintali), proprio con l'obiettivo di ottenere le uve migliori possibili, capita invece che la produzione sia superiore alle aspettative e, purtroppo, con una qualità non ottimale. Infatti, l'andamento climatico stagionale può essere tale da far variare in modo consistente il peso unitario dei grappoli (prima in fase di fioritura favorendo l'allegagione e, in seguito, stimolando la crescita degli acini), con risultati quanti-qualitativi anche molto diversi dagli obiettivi prefissati.

Ne deriva la necessità di procedere ad un ulteriore intervento di controllo della produzione con il diradamento dei grappoli.

Per molti viticoltori, la sola idea di "sprecare" una parte del prodotto, così faticosamente ottenuta, e di buttarla a terra, è un'ipotesi insostenibile, ma molte aziende stanno ormai inserendo questa tecnica come abitudine, evidentemente perché si sono riscontrati i margini di convenienza.

Ci vuole comunque molto coraggio a realizzare questa operazione, soprattutto quando si fanno i conti immediati sulla quantità di prodotto distrutto, che possono raggiungere cifre di decine o centinaia di milioni, ai quali bisogna aggiungere il costo dell'operazione.

Quando la decisione è presa, anche perché si vuole o, comunque, si deve puntare verso risultati qualitativi eccezionali, rimane comunque l'aspetto pratico dell'operazione, non così facile da realizzare.

In primo luogo, bisogna scegliere il tempo d'intervento più idoneo.

Da un punto fisiologico della pianta, sembrerebbe



Il diradamento dei grappoli è un'operazione lunga e laboriosa

Durante il diradamento è importante non toccare i grappoli che rimangono.



ottimale l'intervento precoce, all'allegagione, quando si è potuto verificare la consistenza della produzione. Le sperimentazioni fatte danno però risultati sconcertanti: un diradamento del 30-35% consente di diminuire la produzione di appena il 5-10%, perché la vite concentra tutte le sue energie sui grappoli rimasti, ingrossandoli. In questo modo, si ottengono acini più grandi con un rapporto buccia/polpa meno favorevole, quindi più succo e meno sostanze estrattive.

Diradamenti molto tardivi, in prossimità della vendemmia, apportano benefici minimi, perché la pianta non è più in grado di far recuperare in modo consistente i grappoli rimasti. Si ha però il vantaggio di una competizione, che mantiene gli acini fondamentalmente più piccoli.

L'epoca migliore per intervenire sembra essere quella intermedia, all'invaiaura, quando il parziale cambiamento di colore degli acini consente di individuare i grappoli in ritardo di maturazione e di asportarli. È bene staccare anche i grappoli con evidenti difetti (colpiti da malattie, danneggiati dalla grandine, ustionati dal sole, acinellati, mal conformati) e quelli aggrovigliati sui sostegni o sulla vegetazione. Nel dubbio, eliminare sempre i grappoli più distanti dal ceppo e dal capo a frutto, fisiologicamente meno favoriti.

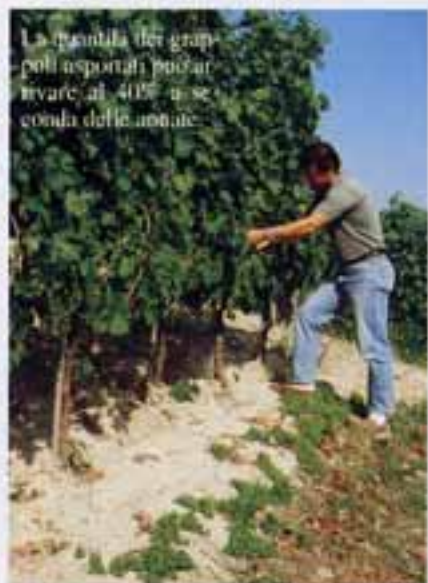
In alternativa al diradamento o in abbinamento allo stesso, si può effettuare la spuntatura del grappolo, essendo noto che gli acini più distanti dal peduncolo vengono meno alimentati. L'operazione, lunga e laboriosa, trova giustificazione per quelle varietà che maturano con difficoltà la parte distale del frutto.

La quantità di grappoli asportati può variare in modo consistente da un'annata all'altra. Già si è detto che il diradamento va inteso come ritocco finale, effettuato dopo aver curato tutte le altre tecniche colturali, che vanno ad attenuare la quantità a vantaggio della qualità. Se l'andamento stagionale è stato tale da produrre appena la quantità necessaria, il diradamento potrà interessare solo qualche ceppo, che fa eccezione alla regola.

In altri casi, invece, si possono asportare il 20-40% dei grappoli, tenendo presente che il calo di produzione sarà in realtà un poco inferiore, essendo normale asportare grappoli più piccoli. Inoltre, quelli rimasti, meglio alimentati, recuperano leggermente in peso.

Diradamenti che interessano la metà o anche più della produzione ci lasciano molto perplessi, in quanto portano la pianta ad una situazione squilibrata; eccezionalmente, possono trovare giustificazione, in casi molto particolari.

Chi decide di adottare la tecnica del diradamento dei grappoli non deve illudersi di ottenere risultati enologici eclatanti già in fase di vendemmia, con consistenti incrementi zuccherini. La maggior parte delle sperimentazioni effettuate sono infatti concordi nel rilevare miglioramenti eviden-

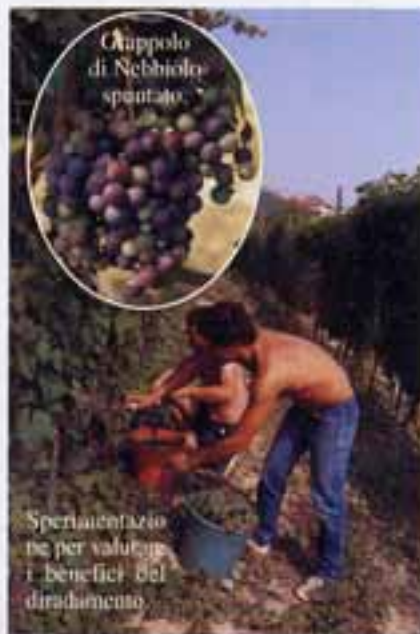


La quantità dei grappoli asportati può arrivare al 40% a seconda delle annate.

ti, ma di modesta entità, soprattutto alla semplice analisi degli zuccheri. Tali differenze sono particolarmente contenute quando già la conduzione del vigneto era improntata a obiettivi di alta qualità.

Ma, come le frazioni di secondo fanno la differenza nelle competizioni sportive mondiali, così i decimi di grado ottenuti naturalmente in vigneto possono cambiare le caratteristiche del prodotto finale in modo significativo, soprattutto perché a questi modesti incrementi zuccherini si abbinate evidenti miglioramenti della struttura del prodotto, con una delicatezza ed un equilibrio che nessuna aggiunta esterna potrà mai conseguire.

Chi decide di dirada-



Sperimentazione per valutare i benefici del diradamento.

re i grappoli deve anche tener ben presenti tutti gli inconvenienti che questa tecnica comporta. In primo luogo il costo, elevato, perché i tempi richiesti sono lunghi; inoltre, l'operazione va eseguita da mani esperte e si deve operare nella prima metà di agosto, quando... i più sono in ferie.

La scelta dei grappoli da asportare va fatta con cura, con l'accorgimento tassativo di non toccare con le mani i grappoli che rimangono, per evitare di asportare la pruina, protezione indispensabile per l'acino. Prove effettuate in proposito hanno documentato che il diradamento effettuato senza troppa cura aumenta la presenza della muffa grigia e del marciume acido.

In definitiva, il diradamento dei grappoli è un'operazione che presenta tanti inconvenienti (per questo è poco diffusa) ma, se attuata nelle giuste condizioni ambientali e di mercato, e con gli accorgimenti tecnici dovuti, può fornire quel tocco finale che fa la differenza.

**Gianluigi Marengo  
Alessandro Ceretto**

Ceretto Aziende Vitivinicole



L'ideale è poter diradare prima, solo su parte del ceppo ed esclusivamente nelle annate più produttive.