

● DOVE, QUANDO E COME CAMPIONARE

Vendemmia, come effettuare il corretto campionamento

di Riccardo Castaldi

Il campionamento dell'uva è un'operazione delicata e di importanza fondamentale per poter stabilire con precisione il momento più opportuno per eseguire la vendemmia e raggiungere un grado di maturazione, tecnologica, fenolica e aromatica, il più possibile compatibile con gli obiettivi enologici a cui si fa riferimento, siano essi aziendali o imposti dai disciplinari che regolamentano doc e docg.

Sbagliare il momento della raccolta significa molto spesso compromettere i risultati qualitativi potenzialmente perseguibili e gli sforzi compiuti nel corso della stagione vegetativa, con le ripercussioni economiche che ne conseguono. Il prelievo del campione deve pertanto essere affidato a figure esperte e adeguatamente formate, che sappiano interpretare il vigneto e produrre un campione il più possibile rappresentativo.

Dove campionare

La prima operazione da eseguire è un attento sopralluogo del vigneto, sulla base del quale saranno individuate le aree in cui prelevare il campione. In funzione delle caratteristiche del terreno può essere adottato un differente modo di operare, a seconda che si tratti di terreni omogenei o disomogenei.

Terreni omogenei. Nei vigneti ubicati in terreni omogenei, o comunque facilmente suddivisibili in aree omogenee, nei quali le viti si presentino uniformi per vigoria, sviluppo vegetativo e carico produttivo, si procede individuando e contrassegnando 9-12 piante, distribuite su 3-4 filari, dalle quali saranno prelevati di volta in volta gli acini per la formazione del campione.

Terreni disomogenei. Nei vigneti che sorgono su terreni con caratteristiche fisico-chimiche eterogenee, in grado di ripercuotersi in maniera significativa sulle caratteristiche dell'uva e

Sbagliare il momento della raccolta significa molto spesso compromettere i risultati qualitativi, per questo è fondamentale eseguire correttamente il campionamento dell'uva; vediamo dove, come, quando e quali acini selezionare



Gli acini campionati devono essere riposti in sacchetti di plastica o in vasetti di vetro e conservati al fresco

sull'evoluzione del processo di maturazione, è preferibile individuare 2 interfilari il più possibile rappresentativi, in modo da percorrere l'appezzamento in andata e ritorno e prelevare, procedendo a zig zag, da 4 filari; in questo caso sono contrassegnati gli interfilari, ponendo un segno visibile sui pali di testata, ma non le piante dalle quali si preleva, che di volta in volta possono essere diverse. In caso di eterogeneità molto elevata, al fine di migliorarne la rappresentatività, il campione può essere prelevato individuando 3 o 4 interfilari.

Questa metodica di campionamento viene spesso adottata, per motivi di praticità, anche nei vigneti che sorgono su terreni omogenei, dato che consente un prelievo libero nell'ambito degli interfilari individuati, senza la necessità di ricercare piante specifiche. In questa tipologia di vigneti il campionamento risulta essere facilitato, e migliorato in termini di attendibilità,

dalle mappe di vigore, che definiscono con precisione le caratteristiche di vigoria delle piante nelle differenti zone del vigneto, che si correlano con le caratteristiche dell'uva e con l'evoluzione del processo di maturazione. Nelle zone a basso vigore i grappoli sono tendenzialmente più contenuti come dimensioni e anticipati come maturazione rispetto a quelli presenti nelle zone ad alto vigore.

In linea generale è bene non eseguire il prelievo da piante presenti nei filari esterni dell'appezzamento né tanto meno da quelle di testata, dato che, per via della posizione, non sono solitamente rappresentative.

Per evitare di inficiare il campione le piante selezionate per il prelievo degli acini non devono ovviamente essere affette da malattie croniche in grado di ripercuotersi sulle caratteristiche e sulla maturazione dell'uva, quali mal dell'esca, fitoplasmosi (legno nero e flavescenza dorata) o virosi.

I filari e le piante scelte per il campionamento devono essere adeguatamente contrassegnati, in modo da essere facilmente individuabili dall'operatore anche in presenza di elevata fogliosità. È consigliabile mappare le piante tramite GPS o contrassegnarle anche con un cartellino di plastica colorata che permetta di ritrovarle anno dopo anno. Il campionamento eseguito ogni stagione dalle medesime piante permette infatti di confrontare con maggiore precisione annate differenti.

Scelta di grappoli e acini

Il campionamento deve tenere presente che i grappoli di una stessa pianta presentano una maturazione scalare in funzione della distanza dal tronco della pianta o dal cordone permanente, nei sistemi di allevamento che lo contemplano. In ciascuna pianta oggetto di campionamento dovranno pertanto essere prelevati alcuni acini da 3 grappoli, ovvero vicino, lontano e a distanza intermedia dal tronco o dal cordone permanente.

Nell'ambito di ciascun grappolo esistono differenze riguardanti la composizione degli acini, che sono correlate principalmente alla loro posizione, all'esposizione alla luce e al gradiente di temperatura a cui sono soggetti. Queste differenze, maggiori nei grappoli di grandi dimensioni e compatti, devono essere considerate al momento del prelievo degli acini, che deve quindi interessare parte superiore, ali (se presenti), parte centrale e punta. È necessario inoltre che il prelievo interessi sia gli acini rivolti verso l'esterno del filare, più illuminati, sia quelli rivolti verso il centro del filare, più in ombra.

Nei grappoli compatti devono essere prelevati anche alcuni acini posizionati nella loro parte interna, che presentano una maturazione più ritardata rispetto a quelli esterni, colpiti dalla luce.

Quando campionare

I primi campioni di uva vengono solitamente prelevati quando è stata completata l'invaiaura, fase fenologica a partire dalla quale si assiste a un progressivo aumento della concentrazione zuccherina, del pH e a una diminuzione degli acidi organici. La cadenza di campionamento più idonea a



Gli acini devono essere prelevati recidendo il pedicello, in modo da evitare fuoriuscite di polpa, contestualmente può essere eseguita l'analisi sensoriale dell'uva

seguire l'evoluzione dell'uva è quella settimanale, e con i dati che scaturiscono dalle determinazioni analitiche successive vengono realizzate le curve di maturazione, sulla base delle quali è possibile fare previsioni circa l'inizio della vendemmia e sulle caratteristiche dell'uva raggiungibili. Solitamente i campioni vengono analizzati per la determinazione dei parametri relativi alla maturità tecnologica; nel caso dei vitigni a bacca nera si procede alla determinazione dei parametri riguardanti la maturità fenolica indicativamente a partire da 2-3 settimane prima della presunta data di raccolta.

Come campionare

Gli acini devono essere campionati recidendone il pedicello, in modo da evitare la fuoriuscita di polpa, che determina ossidazioni e fermentazioni, ponendo dei limiti alla conservabilità del campione e soprattutto all'esattezza del risultato analitico. **Per il prelievo ci si avvale di forbicine affilate e sufficientemente lunghe, in grado di tagliare anche in profondità nel grappolo, quando necessario.**

Gli acini prelevati vengono riposti all'interno di sacchetti di plastica o di vasetti vetro, opportunamente contrassegnati con etichette sulle quali deve essere indicato vitigno, data di prelievo e identificazione del vigneto o parte di esso. Dopo il prelievo i cam-

pioni devono essere conservati, fino all'arrivo in laboratorio, all'interno di una borsa isoterma adeguatamente refrigerata con panetti di ghiaccio, in modo da non alterarne le caratteristiche compositive.

Relativamente alla consistenza dei campioni, si considera che debba essere almeno di 200-220 grammi per la determinazione dei soli parametri riguardanti la maturità tecnologica (°brix, pH, acidità totale, acido tartarico e acido malico), e di non meno di 450-500 grammi se devono essere determinati anche i parametri correlati alla maturità fenolica (indice di fenoli, antociani potenziali, antociani estraibili e tannini dei vinaccioli). **Durante il prelievo del campione, o comunque anche in una fase immediatamente successiva, a tavolino, può essere eseguita l'analisi sensoriale dell'uva, che si effettua degustando alcuni acini.** Questa analisi, che può essere eseguita secondo la metodica messa a punto dall'ICV (Institut Coopératif du Vin) di Montpellier, completa quelle chimiche eseguite in laboratorio e fornisce importanti informazioni a riguardo delle caratteristiche dell'uva; in particolare permette di valutare la maturità aromatica e, nei vitigni a bacca nera, lo stato di evoluzione della componente tannica.

Riccardo Castaldi

*Terre Cevico
Lugo (Ravenna)*