

Convegno: IL SANGIOVESE NEL TERRITORIO DEL CHIANTI CLASSICO

LA DEFOGLIAZIONE APICALE "TARDIVA" DEL SANGIOVESE

Cesare Intrieri,

Dipartimento di Scienze Agrarie, Università di Bologna

Gli aumenti termici degli ultimi anni hanno fatto sì che in molte aree della Toscana la vendemmia del Sangiovese, che in passato avveniva tra la prima e la seconda settimana di ottobre, oggi venga spesso anticipata di una-due settimane. Nonostante tale anticipo, le uve possono comunque avere un grado zuccherino già troppo elevato ed una acidità troppo bassa, mentre possono essere ancora insoddisfacenti alcune caratteristiche degli acini, quali ad esempio il colore della buccia.

Poiché dopo il mese di luglio la capacità assimilativa della vite è prevalentemente dovuta alle foglie più giovani delle zone medio-apicali dei germogli, la presente indagine ha inteso verificare se defogliando meccanicamente tali zone all'invasatura, sarebbe stato possibile rallentare la produzione di zuccheri e ritardare la raccolta del Sangiovese, a tutto vantaggio della sintesi antocianica.

L'indagine è stata ripetuta dal 2010 al 2014 in un vigneto di Sangiovese a cordone speronato nell'area del Chianti Classico. L'impostazione prevedeva una tesi con defogliazione, da effettuare con grappoli parzialmente invasi ed acini ad una concentrazione di solidi solubili non superiore a 14-15 °Brix, ed una tesi di controllo non defogliata, da raccogliere a circa 23 °Brix. Le viti defogliate avrebbero dovuto essere raccolte al raggiungimento della stessa gradazione. Per le defogliazioni è stata utilizzata una "Pellenc" bilaterale, operante nella zona dei 50 cm medio-apicali dei germogli.

I principali risultati della prova sono stati i seguenti:

- prima della defogliazione l'area fogliare delle viti è risultata simile tra le due tesi (fra 2,2 e 2,5 m²/ceppo) e la defogliazione ha eliminato dalle viti trattate dal 30 al 40% della superficie fogliare;
- nel 2010, 2013 e 2014 la defogliazione è stata effettuata ad inizio invasiatura, con una gradazione delle uve tra 14 e 15 °Brix. L'intervento ha rallentato l'accumulo dei solidi solubili nelle bacche del defogliato, che a parità di produzione hanno raggiunto i 23 °Brix con 6-8 giorni di ritardo rispetto al controllo, senza differenze nel pH e nella acidità, ma con antociani totali più alti rispetto al controllo;
- nella settimana che ha preceduto la raccolta del controllo (ultima di settembre), la media delle T max giornaliere è stata di 27,7 °C nel 2010, di 27,9 °C nel 2013 e di 26,8 °C nel 2014, mentre nella settimana che ha preceduto la raccolta del defogliato (prima di ottobre) la media delle T max giornaliere si è abbassata a 24,3 °C nel 2010, a 25,5 °C nel 2013 e a 25,5 °C nel 2014;
- nel 2011 e 2012 la defogliazione è stata effettuata in ritardo (fine invasiatura, uve tra 18 e 21 °Brix) per cause contingenti, e i ritmi di accumulo dei solidi solubili nel defogliato e nel controllo sono stati simili; a parità di produzione, sia nel 2011 che nel 2012 le uve delle due tesi hanno raggiunto i 23 °Brix lo stesso giorno (il 23/9 nel 2011 e il 26/9 nel 2012), e sono state raccolte insieme, senza differenze nel pH, nell'acidità titolabile e nel contenuto di antociani. Nella settimana che ha preceduto la raccolta del controllo e del defogliato la media delle T max giornaliere è stata molto elevata (30,8 °C nel 2011 e 28,8 °C nel 2012).

Nel complesso, la prova ha dimostrato che la defogliazione ad inizio invasiatura (anni 2010, 2013 e 2014), con uve attorno a 14-15 °Brix, è stata in grado di ritardare l'epoca di raccolta del Sangiovese; la defogliazione dopo il completamento dell'invasatura (anni 2011 e 2012), con uve già oltre i 18 °Brix, non ha invece ritardato, rispetto al controllo, il raggiungimento dei 23 °Brix stabiliti per la vendemmia, presumibilmente perché la gradazione delle bacche era già elevata, la domanda di carboidrati era ridotta e le foglie residue sono state in grado di soddisfare la richiesta.

Negli anni 2010, 2013 e 2014, in cui la defogliazione ha permesso di ritardare la raccolta di circa una settimana, le uve delle viti defogliate, a parità di altri caratteri del mosto (°Brix, pH, acidità titolabile), hanno presentato rispetto al controllo una maggiore quantità di antociani, presumibilmente per effetto dell'abbassamento delle temperature rilevato nei giorni che hanno preceduto la vendemmia. Questo risultato è in accordo con quanto recentemente riportato da alcuni autori, che nel Sangiovese fatto maturare in serra con due diversi livelli termici hanno riscontrato una maggiore biosintesi e una meno rapida degradazione degli antociani nel caso delle temperature più basse.