

Meno chimica nel vino con i vitigni resistenti Vendemmia 2019 positiva



I risultati ottenuti da “Vinires” presentati in un webinar che ha ribadito le potenzialità delle varietà selezionate a Col dei Bof e in Alpago

seren del grappa

Nuovo passo avanti del progetto “Vinires” dedicato in Valle di Seren e in Alpago allo sviluppo di vitigni resistenti, in grado di essere coltivati riducendo drasticamente i trattamenti e l'uso di fitofarmaci. Nei giorni scorsi si è tenuto il webinar di presentazione dei risultati del primo anno del progetto sostenuto dal Gal Prealpi Dolomiti. Nell'ottica di una riduzione dell'utilizzo di fitofarmaci e dell'incremento della sostenibilità delle produzioni, sono state saggiate le prestazioni di alcune tipologie di prodotti “alternativi” alla difesa convenzionale integrata, sostituendo in tutto o in parte i presidi degli agrofarmaci di derivazione prettamente chimica.

A seguito dei primi riscontri ed effetti in pianta, nel corso del 2020 sono state adottate due linee strategiche di difesa a “impatto 0”, cercando di individuare un approccio integrato di difesa con l'ausilio di biopromotori e bioattivatori in grado di innalzare le soglie metaboliche in pianta per l'induzione di resistenza alle principali crittogame, ovvero peronospora e oidio. I risultati in questo momento sono confortanti, malgrado la notevole pressione e forte piovosità del mese di giugno. L'obiettivo principale è di rendere performante questo tipo di difesa fitosanitaria, diminuendo al minimo l'impiego del rame e dello zolfo, spesso interferenti del complesso aromatico dei vini che devono preservare i precursori e i descrittori dei vitigni, Pinot nero e Muller in particolare, per valorizzare l'anima e la territorialità del vino delle Dolomiti Bellunesi.

Le osservazioni vegeto-produttive condotte durante il 2019 presso i vigneti coinvolti nella sperimentazione che si trovano situati a quote tra 400 e 700 metri di quota in Valle di Seren, Chies d'Alpago e Mel sono state illustrate nell'intervento di Massimo Gardiman e di Luigi Sansone, ricercatori del Crea. I risultati di questa prima annata indicano che i vitigni hanno presentato una buona adattabilità agli ambienti considerati e si sono dimostrati in grado di produrre uve con caratteristiche qualitative adeguate agli obiettivi enologici prefissati.

Riccardo Flamini, primo ricercatore e responsabile del laboratorio chimico Crea-Ve ha riassunto i risultati dello studio delle caratteristiche chimiche delle uve delle quattro varietà in studio finalizzato a definirne le potenzialità ed indirizzare così lo sviluppo dei protocolli enologici. Luciano Vettori, consulente per la produzione dei vini sperimentali del progetto, ha presentato le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti con la vendemmia del primo anno.

Con la raccolta di circa 100 chili d'uva di ciascuna varietà e le micro-vinificazioni condotte nella cantina sperimentale della Fondazione E. Mach di S. Michele all'Adige sono state prodotte 50-100 bottiglie di ciascun vino. I vini prodotti nel 2019 sono stati due vini rossi di Cabernet Cortis, fermentati utilizzando due ceppi di lieviti con caratteristiche enologiche diverse, due vini bianchi fermi di Bronner, un vino bianco fermo di Sauvignier gris, una base spumante di Sauvignier gris, e due spumanti prodotti utilizzando come basi due tagli Glera/Johanniter a percentuali diverse con micro-spumantizzazioni condotte presso la cantina di Conegliano del Cirve dell'Università di Padova. —