

Perché vendemmiare tardi in un'annata precoce?

Gli Agronomi di SATA ci fanno riflettere sul valore delle buone pratiche colturali e della corretta scelta dell'epoca di vendemmia, sottolineando i pregi delle Varietà tradizionali italiane.

Il panorama viticolo italiano è spesso condizionato dalla diffusione di cultivar internazionali (Chardonnay, Merlot, Cabernet, ecc.) che si diffondono, ubiquitarie, in diversi contesti a livello mondiale grazie sia ad alcune prerogative organolettiche che li rendono particolarmente riconoscibili e graditi, che alla facilità di coltivazione.

Uno degli elementi che "ingolosiscono" il viticoltore è spesso la precocità di maturazione.

Così, coinvolti in una corsa alla vendemmia più precoce del secolo, complice il trend dei mutamenti climatici, ci si dimentica che nella vecchia **cultura della viticoltura** italiana, la vendemmia è sempre stata associata alla stagione autunnale, non alla piena esplosione vegetativa dell'estate.

Ma la pianta, scevra dalle mode e dai condizionamenti della psicologia umana, continua imperterrita a seguire il suo naturale ciclo fisiologico: nel pieno dell'estate si dedica a sé stessa, sviluppando l'apparato vegetativo e sfruttando appieno il potenziale fotosintetico delle lunghe giornate di luce, senza badare più di tanto a nutrire gli acini. Solo in seguito, verso l'autunno (capita così anche all'uomo nell'autunno dell'età) "pensa" al valore della sua progenie, dirottando le proprie riserve a favore dei vinaccioli: la prole, la garanzia di una discendenza!

Ma la completa e vera **maturazione dei vinaccioli**, che è disgiunta dal mero accumulo di zuccheri, corrisponde all'accumulo dei **polifenoli migliori** nei vitigni rossi e alla corretta ed equilibrata maturazione (intesa come completezza delle componenti) nei bianchi.

Le stesse molecole che proteggono il seme dalle alterazioni e gli consentono di resistere in ambienti ostili fino alle sue possibilità di espressione in una nuova spinta vitale, proteggono (che caso!) anche le nostre cellule dalle ossidazioni e dalle alterazioni... l'organismo umano dall'invecchiamento!

Le **varietà a ciclo lungo** hanno più tempo, durante la stagione, per fare questo lavoro. Il tempo permette alla vigna di riequilibrare le varie componenti che durante le prime fasi della maturazione si sono accumulate nell'acino spesso senza una "coerenza" fisiologica.

Chi degusta l'uva per capirne il livello di maturazione, si rende conto che sempre **per primi arrivano gli zuccheri**, che come si sa diventano alcool: allora, chi si fida dell'analisi quantitativa degli zuccheri decide di vendemmiare quando il succo è ricco di zuccheri, senza pensare che la **vera maturazione** è determinata anche da altri parametri. Infatti, solo alcuni giorni dopo il massimo accumulo zuccherino giungono nell'acino quelle sostanze difficili da misurare che determinano la **sapidità** nei bianchi, così come più tardi si modificano le strutture molecolari dei **polifenoli**, che nei rossi danno struttura e astringenza.

Se diamo il tempo a queste molecole di aggregarsi in forme più complesse, più “rotonde”, anche i polifenoli originariamente più **aggressivi e verdi** divengono **morbidi, dolci, avvolgenti**, ad esaltare nel contempo il gusto e la salute.

E sono proprio le nostre **VARIETÀ AUTOCTONE**, molte storiche, altre di limitata diffusione e di recente riscoperta, quelle che la fretta ha talvolta dimenticato a favore del facile e dell'immediato.

Ad esempio, l'**Aglianico**, il **Montepulciano**, il **Sagrantino**, maturano in ottobre (come nelle poesie di noi bambini) ed hanno potenziali polifenolici tra i più elevati in assoluto.

Ed anche i grandi bianchi italiani sono comunque ricchi di polifenoli: **Verdicchio**, **Fiano**, **Greco**, **Lugana**, sono varietà tardive, che si avvantaggiano enormemente se possono disporre del tempo necessario per completare la loro maturazione.

... allora noi Agronomi di **SATA** consigliamo spesso agli Enologi che collaborano con noi di attendere la fine di ottobre o l'inizio di novembre per conseguire le maturazioni complete.

Certo, per non aver “paura” di lasciare l'uva in pianta si devono conoscere bene sia la pianta che l'uva che essa porta, in modo da essere sicuri che quest'ultima possa **mantenersi sana a lungo**. la **consapevolezza** della resistenza dell'uva alle intemperie ed alle avversità si ha solo quando le Aziende hanno lavorato con **cura e precisione durante tutta le stagione** e l'uva è sana e poco suscettibile ai rischi che comporta una vendemmia avanzata nel tempo.

È facile e comodo vendemmiare presto, ma la qualità non si produce in cantina, e ... con la qualità della vita (e del vino) non si scherza!

Per SATA Studio Agronomico,
Dott. Agr. Marco Tonni e Dott. Agr. Pierluigi Donna

Marco Tonni marco.tonni@agronomisata.it
Pierluigi Donna pierluigi.donna@agronomisata.it
www.agronomisata.it