

**EVOLUZIONE DELLA MATURAZIONE DELLE UVE**

Sezione dell'agricoltura, 6501 Bellinzona

3° controllo dell'8 settembre 2014

Fonte	Località	Prelievo del 1° settembre 2014					Prelievo dell'8 settembre 2014				
		°Oe	% Brix	Acidità totale (g/L)	pH	peso acino (g)	°Oe	% Brix	Acidità totale (g/L)	pH	peso acino (g)
	<b><u>VITIGNO MERLOT</u></b>										
	<b>BELLINZONESE E MESOLCINA</b>										
1	BELLINZONA-GALBISIO PIANO	73	17.7	10.1	3.14	2.10	76	18.5	9.2	3.18	2.14
1	BELLINZONA-RAVECCHIA COLLINA	68	16.5	9.6	3.15	1.97	76	18.5	7.8	3.24	1.70
1	CADENAZZO COLLINA	69	16.9	9.8	3.12	2.03	76	18.4	8.8	3.17	2.05
1	CAMORINO PIANO	66	16.1	10.3	3.21	1.98	69	16.8	9.1	3.31	2.00
1	CAMORINO COLLINA	66	16.1	10.4	3.15	1.95	73	17.8	9.2	3.24	1.98
2	GUDO COLLINA	69	16.8	10.1	3.33	2.06	76	18.5	8.7	3.51	2.14
1	SEMENTINA COLLINA	70	17.0	9.8	3.22	1.74	76	18.5	8.1	3.35	1.81
1	S. ANTONINO PIANO	75	18.1	9.2	3.30	2.07	79	19.0	8.5	3.37	1.96
1	S. VITTORE COLLINA	66	16.1	10.2	3.17	2.05	72	17.6	9.4	3.26	2.19
	<b>LOCARNESE</b>										
1	CONTONE COLLINA	65	16.0	10.8	3.10	2.06	76	18.5	9.0	3.30	1.93
2	CUGNASCO PIANO	74	17.9	9.4	3.22	2.00	79	19.1	7.8	3.48	1.97
1	GORDOLA-MONTE DATO COLLINA	65	15.9	10.3	3.19	1.87	72	17.6	8.8	3.33	2.06
1	MINUSIO COLLINA	69	16.9	9.7	3.13	1.91	79	19.0	8.9	3.19	1.87
1	VERSCIO PIANO	76	18.5	9.3	3.25	1.87	79	19.0	8.0	3.34	1.82
	<b>RIVIERA</b>										
1	BIASCA PIANO ZONA SOTTO FERROVIA	67	16.4	10.5	3.10	2.17	72	17.4	9.4	3.17	2.16
1	BIASCA PIANO ZONA ASILO NORD	66	16.1	10.3	3.11	2.25	73	17.8	9.5	3.16	2.40
	<b>BLENIO</b>										

1	LUDIANO ZONA RONCO PIZZOTTI	63	15.4	11.5	2.99	2.05	71	17.3	10.2	3.05	1.95
1	MALVAGLIA PIANO ZONA CAMPAGNA PERGOLA	65	15.8	12.4	3.17	2.11	67	16.3	11.4	3.17	2.15
1	MALVAGLIA PIANO ZONA GERRE	56	13.7	13.2	3.01	1.80	71	17.3	11.2	3.18	2.06
1	MALVAGLIA COLLINA ZONA RORED	59	14.6	12.4	3.08	1.85	67	16.4	10.7	3.20	1.94
<b>LEVENTINA</b>											
1	GIORNICO PIANO SPONDA SINISTRA PERGOLA	65	15.9	12.4	3.06	2.45	71	17.3	11.2	3.13	2.41
1	GIORNICO PIANO SPONDA SINISTRA	69	16.9	10.5	3.13	2.04	74	18.0	9.2	3.21	2.00
1	GIORNICO PIANO SPONDA DESTRA	64	15.6	12.2	3.04	2.22	69	16.9	10.9	3.11	2.17
<b>LUGANESE</b>											
1	CADEMARIO COLLINA	64	15.7	11.8	2.94	2.16	69	16.9	10.5	3.04	1.56
1	CROGLIO-CASTELROTTO COLLINA	61	14.9	11.2	3.10	2.17	68	16.6	na	na	na
1	VEZIA PIANO	69	16.9	10.0	3.16	2.07	73	17.8	9.2	3.24	2.27
1	CANOBBIO COLLINA	66	16.2	10.2	3.19	1.91	75	18.1	9.0	3.29	1.71
1	PORZA COLLINA	64	15.7	9.8	3.12	2.29	72	17.4	9.9	3.19	2.21
1	BIRONICO COLLINA	66	16.2	11.6	3.06	1.94	72	17.6	10.5	3.13	1.83
<b>MENDRISIOTTO</b>											
1	CASTEL SAN PIETRO-GORLA	68	16.7	9.4	3.12	1.97	75	18.2	8.2	3.24	2.17
1	CASTEL SAN PIETRO-COLLINA	62	15.2	10.5	3.12	1.90	65	16.0	9.6	3.13	2.01
1	CHIASSO-PEDRINATE COLLINA	65	15.9	11.4	3.10	1.90	72	17.5	11.2	3.16	1.74
1	COLDRERIO-CAMPAGNOLA PIANO	61	15.0	10.5	3.17	1.90	67	16.4	9.2	3.29	2.00
1	MORBIO INFERIORE PAESE PIANO	68	16.7	10.3	3.18	1.98	76	18.4	8.4	3.30	2.03
1	LIGORNETTO PAESE	59	14.6	9.8	3.20	2.17	66	16.2	8.5	3.31	1.91
1	MERIDE PIANO	59	14.6	11.5	3.13	2.09	67	16.3	10.9	3.16	1.95
3	MEZZANA-RIMESSA PIANO	71	17.3	10.2	3.07	2.00	76	18.5	10.1	3.08	2.10
1	NOVAZZANO-BRUSATA	62	15.1	10.8	3.12	1.89	71	17.2	9.3	3.24	2.23
1	RANCATE PIANO	57	14.1	11.4	3.07	1.83	62	15.2	10.2	3.18	1.86
1	STABIO COLLINA	68	16.6	10.4	3.22	2.11	75	18.2	9.6	3.30	2.15
<b><u>ALTRI VITIGNI ROSSI</u></b>											
<b>BELLINZONESE</b>											

1	ARBEDO PIANO GAMARET	73	17.7	9.1	3.11	1.57	79	19.0	8.7	3.14	1.54
1	BELLINZONA-RAVECCHIA BONDOLA	64	15.7	12.3	3.05	3.04	63	15.5	10.2	3.16	2.94
	<b>LOCARNESE</b>										
1	CUGNASCO PIANO GAMARET	83	19.9	7.7	3.50	1.50	87	21.0	6.5	3.50	1.56
	<b>RIVIERA</b>										
1	BIASCA PIANO ZONA SOTTO FERROVIA GAMARET	76	18.5	12.3	3.05	1.93	82	19.7	8.7	3.16	1.73
	<b><u>VITIGNO CHARDONNAY</u></b>										
	<b>LUGANESE</b>										
1	VEZIA PIANO	66	16.1	10.8	3.07	1.97	77	18.7	10.0	3.16	1.72
1	CADEMARIO COLLINA	68	16.6	12.6	2.83	2.00	77	18.7	11.1	2.85	1.83
	<b>MENDRISIOTTO</b>										
1	CASTEL SAN PIETRO COLLINA	68	16.6	12.4	3.02	1.81	71	17.3	11.0	3.17	1.70
3	MEZZANA PIANO	74	18.0	11.4	2.93	2.00			vendemmiato		

**Fonte/legenda:**

- 1 Sezione dell'Agricoltura
- 2 Agroscope Centro di Cadenazzo
- 3 Azienda agraria Cantonale Mezzana
- na non analizzato
- np non pervenuto

**Allegati alla tabella di maturazione:**

- Grafico 1: °Oe – confronto tra le annate Merlot – media dei campioni controllati
- Grafico 2: A.T. – confronto tra le annate Merlot – media dei campioni controllati
- Grafico 3: Peso acino – confronto tra le annate Merlot – media dei campioni controllati
- Stato sanitario della vendemmia e nozioni pratiche

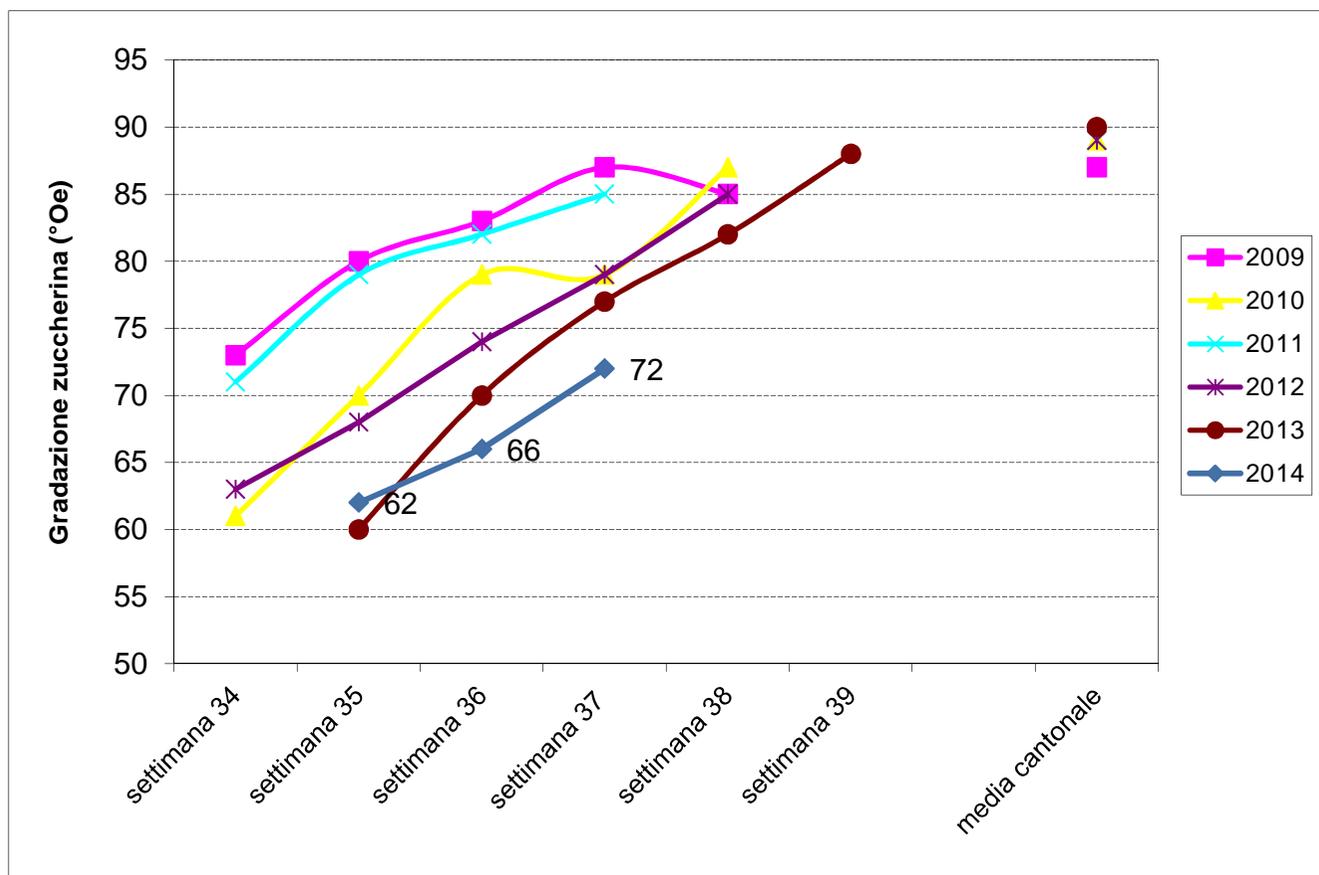


Grafico 1

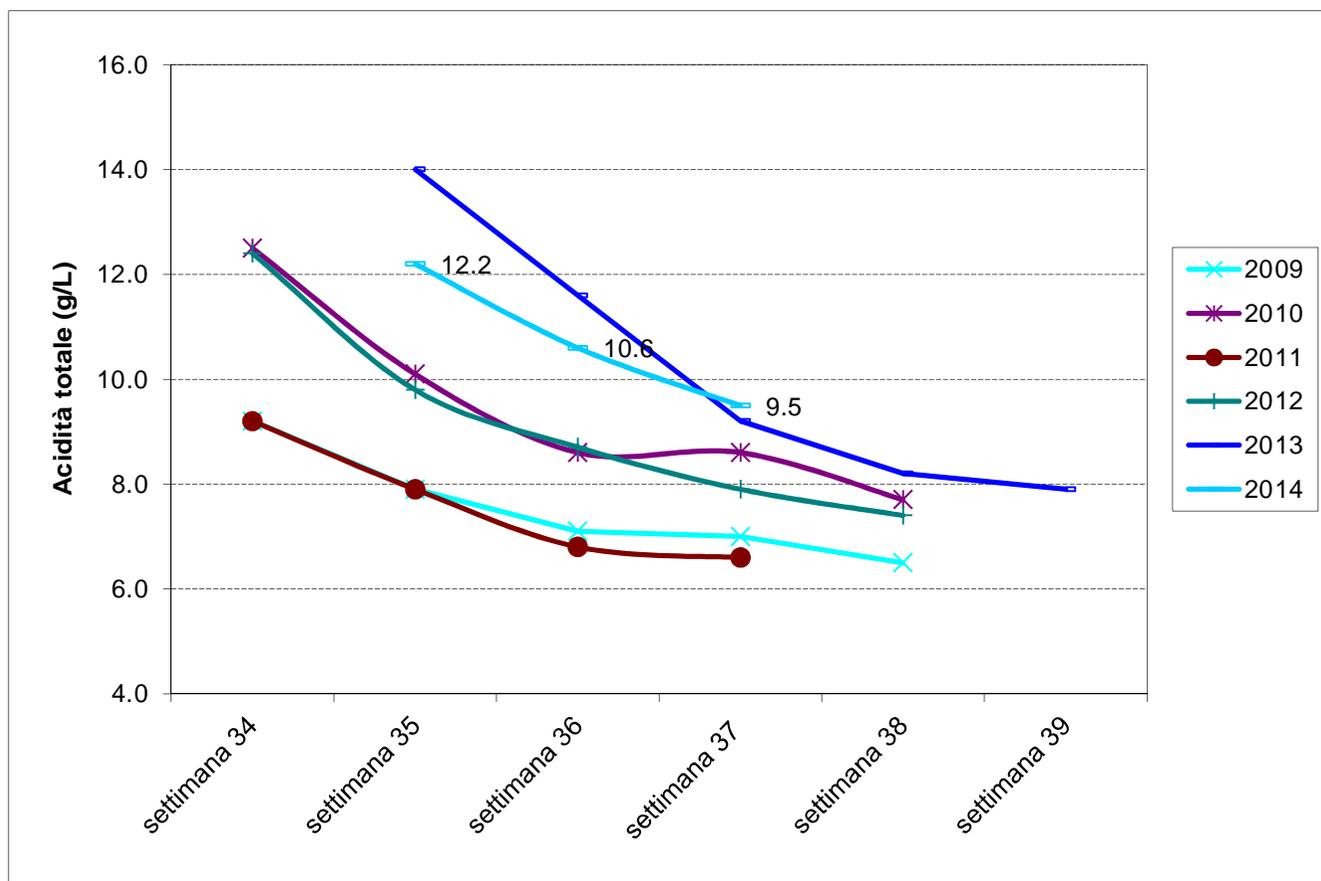


Grafico 2

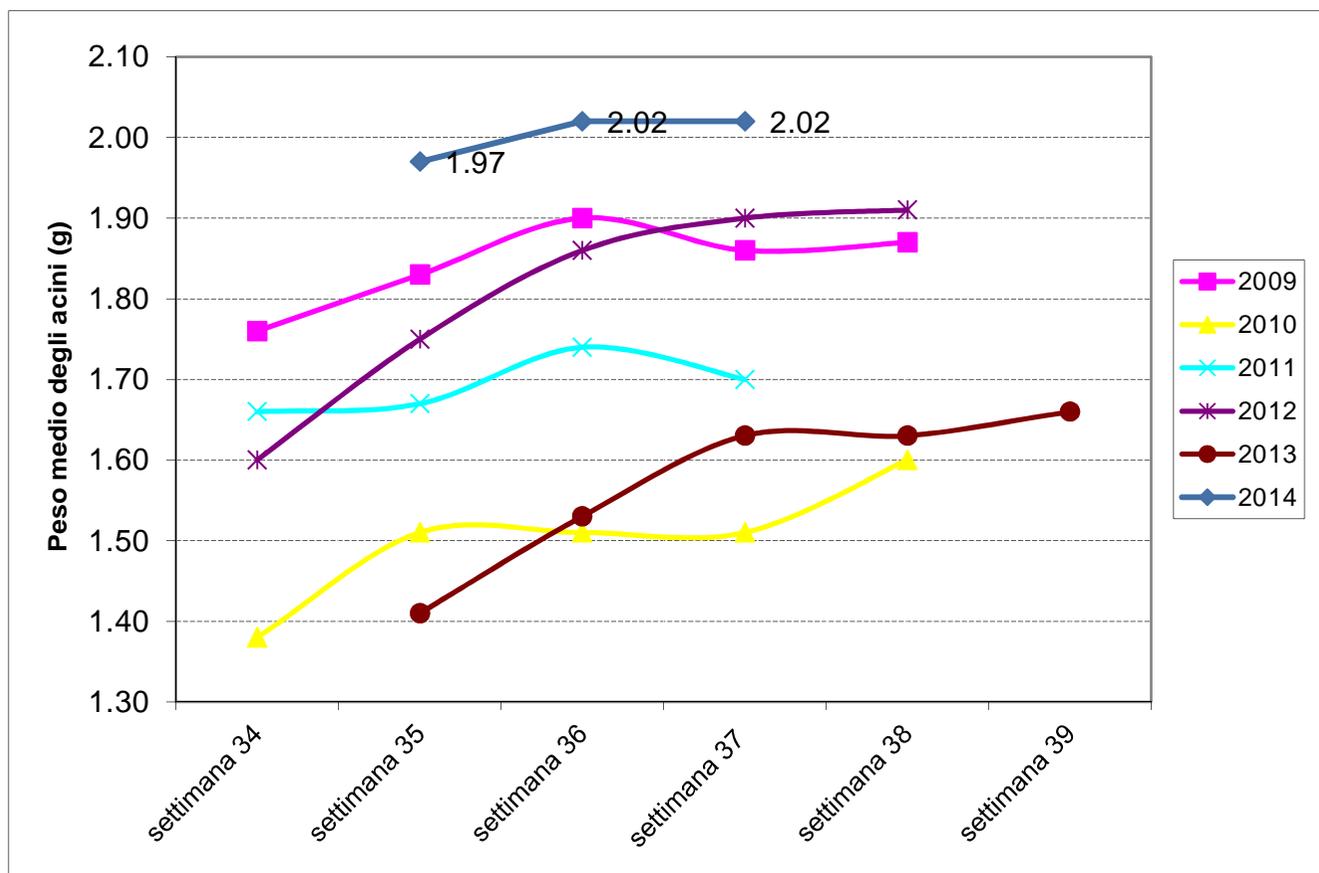


Grafico 3

## Stato sanitario della vendemmia e nozioni pratiche

### La cernita delle uve

Nel vigneto bisogna eliminare:

- **Gli acini colpiti da marciume acetico:** acini con un forte odore di aceto e una colorazione della buccia marrone per i vitigni a bacca nera. Batteri acetici e lieviti producono acido acetico. Evacuare tali acini per evitare un nuovo attacco l'anno successivo.
- Gli acini o i grappoli colpiti da marciume grigio prodotto dal fungo Botrytis cinerea: in ogni caso eliminare gli acini colpiti dagli acini sani.
- I grappoli colpiti da oidio e peronospora.
- I grappoli colpiti da disseccamento del rachide.

### Il trasporto dell'uva

- La raccolta deve essere fatta solo con tempo asciutto e possibilmente soleggiato, in ogni caso non umido, dunque dopo che il sole abbia asciugato l'acqua depositata sugli acini.
- Bisogna evitare qualsiasi operazione non indispensabile che può nuocere all'integrità degli acini. La liberazione di succo può condurre a rischi di ossidazione e sviluppo di lieviti non desiderati.
- È necessario non comprimere l'uva nelle cassette.
- Una volta terminata la raccolta, il vendemmiato deve essere portato il più presto possibile in cantina.
- Ricordarsi di risciacquare a ogni utilizzo le cassette per la raccolta.

### Il controllo dell'uva in cantina

La valutazione dello stato sanitario permette di prendere decisioni in merito al tipo di elaborazione per l'ottenimento di un vino di qualità:

- Selezione della qualità dell'uva.
- Dosaggio di anidride solforosa.
- Adattamento al tipo di vinificazione ed eventuali trattamenti: bentonite, gelatina e sol di silicio, carbone deodorizzante.
- Test dell'attività laccasi: enzima prodotto dal fungo Botrytis cinerea che ha le proprietà di catalizzare l'ossidazione dei polifenoli.