

EVOLUZIONE DELLA MATURAZIONE DELLE UVE

Sezione dell'agricoltura, 6501 Bellinzona

4° ed ultimo controllo del 15 settembre 2014

Fonte	Località	Prelievo dell'8 settembre 2014					Prelievo del 15 settembre 2014				
		°Oe	% Brix	Acidità totale (g/L)	pH	peso acino (g)	°Oe	% Brix	Acidità totale (g/L)	pH	peso acino (g)
	<u>VITIGNO MERLOT</u>										
	BELLINZONESE E MESOLCINA										
1	BELLINZONA-GALBISIO PIANO	76	18.5	9.2	3.18	2.14	80	19.3	8.3	3.24	2.01
1	BELLINZONA-RAVECCHIA COLLINA	76	18.5	7.8	3.24	1.70	78	18.8	8.0	3.31	2.14
1	CADENAZZO COLLINA	76	18.4	8.8	3.17	2.05	81	19.5	8.1	3.25	1.92
1	CAMORINO PIANO	69	16.8	9.1	3.31	2.00	77	18.6	7.9	3.41	2.14
1	CAMORINO COLLINA	73	17.8	9.2	3.24	1.98	77	18.6	8.7	3.31	1.84
2	GUDDO COLLINA	76	18.5	8.7	3.51	2.14	82	19.8	7.4	3.57	2.08
1	SEMENTINA COLLINA	76	18.5	8.1	3.35	1.81			vendemmiato		
1	S. ANTONINO PIANO	79	19.0	8.5	3.37	1.96	81	19.6	7.8	3.41	2.14
1	S. VITTORE COLLINA	72	17.6	9.4	3.26	2.19	77	18.7	8.4	3.36	2.26
	LOCARNESE										
1	CONTONE COLLINA	76	18.5	9.0	3.30	1.93	79	19.1	8.1	3.32	2.13
2	CUGNASCO PIANO	79	19.1	7.8	3.48	1.97	82	19.7	7.0	3.68	2.03
1	GORDOLA-MONTE DATO COLLINA	72	17.6	8.8	3.33	2.06	77	18.7	8.3	3.37	1.98
1	MINUSIO COLLINA	79	19.0	8.9	3.19	1.87	80	19.3	8.4	3.28	2.12
1	VERSCIO PIANO	79	19.0	8.0	3.34	1.82	83	19.9	7.8	3.41	2.01
	RIVIERA										
1	BIASCA PIANO ZONA SOTTO FERROVIA	72	17.4	9.4	3.17	2.16	76	18.5	8.9	3.23	2.23
1	BIASCA PIANO ZONA ASILO NORD	73	17.8	9.5	3.16	2.40	77	18.6	8.9	3.24	2.27
	BLENIO										
1	LUDIANO ZONA RONCO PIZZOTTI	71	17.3	10.2	3.05	1.95	75	18.1	9.7	3.12	2.25

1	MALVAGLIA PIANO ZONA CAMPAGNA PERGOLA	67	16.3	11.4	3.17	2.15	73	17.7	10.0	3.32	1.99
1	MALVAGLIA PIANO ZONA GERRE	71	17.3	11.2	3.18	2.06	72	17.5	10.7	3.24	1.97
1	MALVAGLIA COLLINA ZONA RORED	67	16.4	10.7	3.20	1.94			np		
LEVENTINA											
1	GIORNICO PIANO SPONDA SINISTRA PERGOLA	71	17.3	11.2	3.13	2.41	74	18.0	10.3	3.22	2.27
1	GIORNICO PIANO SPONDA SINISTRA	74	18.0	9.2	3.21	2.00	79	19.0	8.6	3.28	2.13
1	GIORNICO PIANO SPONDA DESTRA	69	16.9	10.9	3.11	2.17	76	18.5	9.7	3.22	2.21
LUGANESE											
1	CADEMARIO COLLINA	69	16.9	10.5	3.04	1.56	75	18.3	9.3	3.07	2.02
1	CROGLIO-CASTELROTTO COLLINA	68	16.6	na	na	na	73	17.8	na	na	na
1	VEZIA PIANO	73	17.8	9.2	3.24	2.27	75	18.3	8.4	3.32	2.09
1	CANOBBIO COLLINA	75	18.1	9.0	3.29	1.71	78	18.9	8.4	3.37	1.63
1	PORZA COLLINA	72	17.4	9.9	3.19	2.21	74	18.0	9.0	3.28	2.25
1	BIRONICO COLLINA	72	17.6	10.5	3.13	1.83	78	18.8	8.6	3.26	1.79
MENDRISIOTTO											
1	CASTEL SAN PIETRO-GORLA	75	18.2	8.2	3.24	2.17	75	18.2	8.2	3.27	2.21
1	CASTEL SAN PIETRO-COLLINA	65	16.0	9.6	3.13	2.01			vendemmiato		
1	CHIASSO-PEDRINATE COLLINA	72	17.5	11.2	3.16	1.74	75	18.1	8.0	3.29	1.86
1	COLDRERIO-CAMPAGNOLA PIANO	67	16.4	9.2	3.29	2.00	72	17.6	8.3	3.27	1.92
1	MORBIO INFERIORE PAESE PIANO	76	18.4	8.4	3.30	2.03	77	18.7	8.3	3.37	2.25
1	LIGORNETTO PAESE	66	16.2	8.5	3.31	1.91	72	17.6	7.8	3.40	1.90
1	MERIDE PIANO	67	16.3	10.9	3.16	1.95	72	17.4	10.0	3.24	1.93
3	MEZZANA-RIMESSA PIANO	76	18.5	10.1	3.08	2.10	80*	19.4	8.8	3.21	2.40
1	NOVAZZANO-BRUSATA	71	17.2	9.3	3.24	2.23	72	17.6	8.6	3.30	1.96
1	RANCATE PIANO	62	15.2	10.2	3.18	1.86	65	15.9	9.7	3.26	1.97
1	STABIO COLLINA	75	18.2	9.6	3.30	2.15	79	19.2	8.8	3.36	2.20
<u>ALTRI VITIGNI ROSSI</u>											
BELLINZONESE											

1	ARBEDO PIANO GAMARET	79	19.0	8.7	3.14	1.54	81	19.5	8.0	3.21	1.51
1	BELLINZONA-RAVECCHIA BONDOLA	63	15.5	10.2	3.16	2.94	73	17.8	9.1	3.22	2.93
	LOCARNESE										
1	CUGNASCO PIANO GAMARET	87	21.0	6.5	3.50	1.56			vendemmiato		
	RIVIERA										
1	BIASCA PIANO ZONA SOTTO FERROVIA GAMARET	82	19.7	8.7	3.16	1.73	86	20.7	8.3	3.24	1.79
	<u>VITIGNO CHARDONNAY</u>										
	LUGANESE										
1	VEZIA PIANO	77	18.7	10.0	3.16	1.72	77	18.7	9.4	3.22	1.77
1	CADEMARIO COLLINA	77	18.7	11.1	2.85	1.83	82	19.8	10.5	3.36	2.17
	MENDRISIOTTO										
1	CASTEL SAN PIETRO COLLINA	71	17.3	11.0	3.17	1.70			vendemmiato		
3	MEZZANA PIANO			vendemmiato					vendemmiato		

Fonte/legenda:

- 1 Sezione dell'Agricoltura
- 2 Agroscope Centro di Cadenazzo
- 3 Azienda agraria Cantonale Mezzana
- na non analizzato
- np non pervenuto
- * taglio del capo a frutto

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

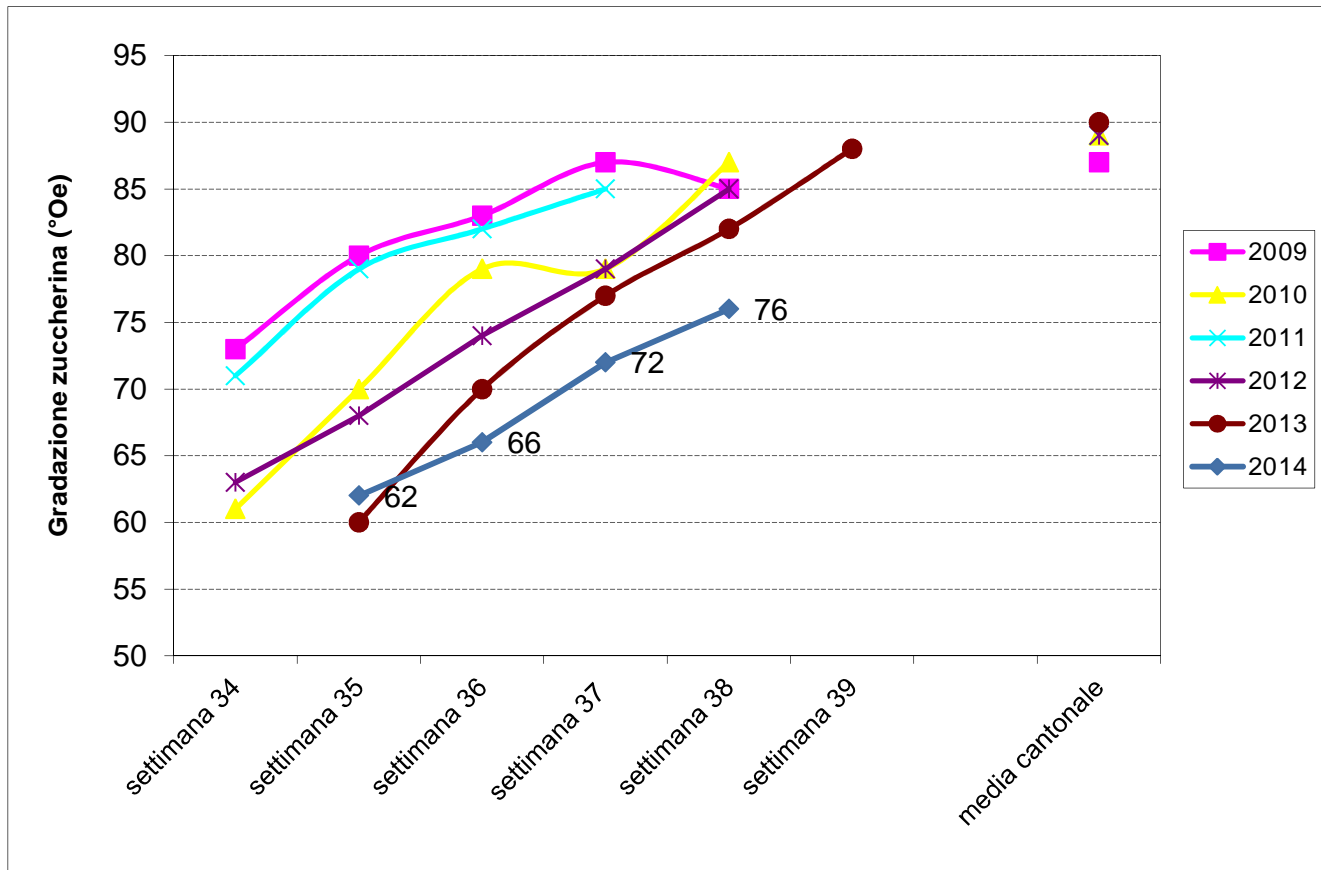


Grafico 1

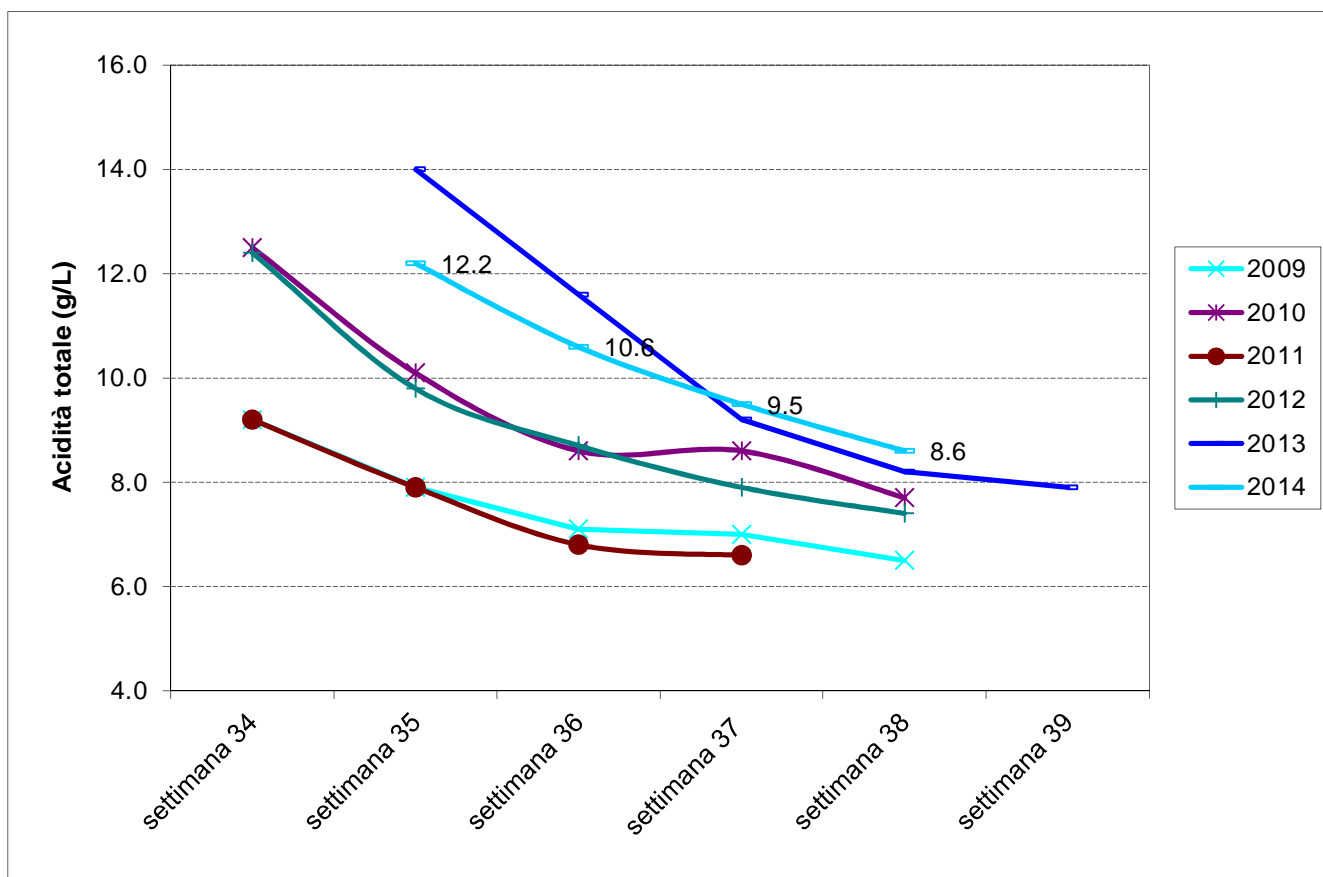


Grafico 2

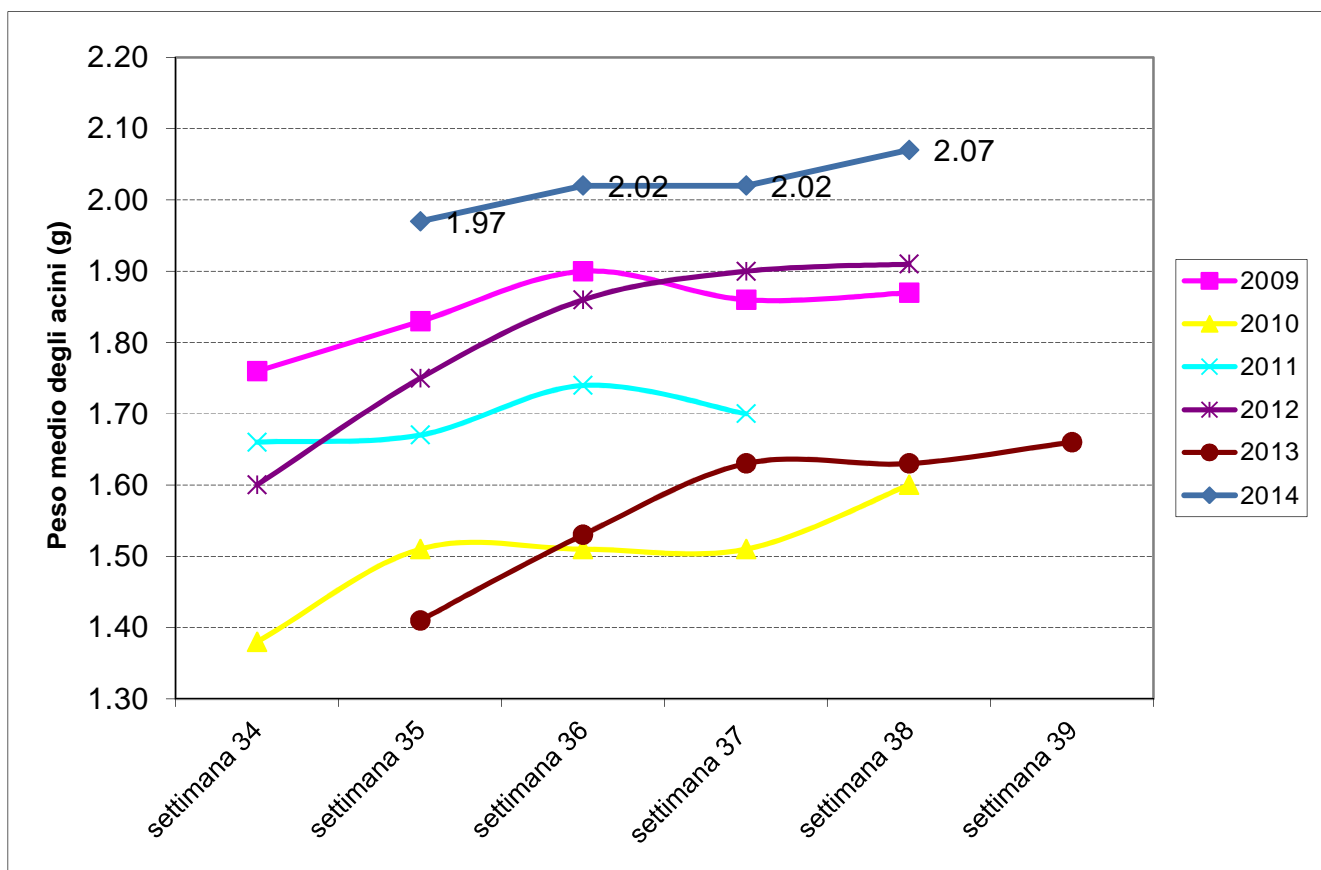


Grafico 3

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.