

BOLLETTINO VITICOLTURA del 20 luglio 2020

Metodologia di diradamento dei grappoli per soddisfare la limitazione di produzione di uva 2020: stima del raccolto, valutazione pratica del carico di uva sui ceppi

La fecondazione dei fiori del **Merlot** ha permesso di ottenere un buon tasso di allegagione in tutte le regioni ticinesi. Si notano, come ogni stagione con piogge durante la fioritura, casi di particelle con colatura. Ma dalle prime osservazioni sul campo, la presenza di grappoli di grandi dimensioni è abbastanza generalizzata.

Ricordiamo che quest'anno, per la produzione di vini DOC, è necessario rispettare i seguenti limiti cantonali:

- **0.8 kg/m² per le uve rosse, più una tolleranza del 5% esclusa dalla vinificazione in DOC e declassata in IGT se prodotta;**
- **1.0 kg/m² per le uve bianche senza tolleranza.**

Alcune cantine acquirenti di uve hanno inoltre imposto ulteriori limitazioni di produzione.

Consigliamo di verificare tramite la metodologia tradizionale di stima, oppure tramite la nuova metodologia semplificata (vedi di seguito), il livello di carico di uve nelle vostre particelle. I vigneti molto regolari a livello di produzione possono essere diradati sistematicamente. Eliminare un determinato numero di grappoli per ceppo. Per le vigne irregolari o vitigni a fertilità irregolare, si manterrà un determinato numero di grappoli per ceppo e si elimineranno solo i grappoli in sovrannumero. Il diradamento dell'uva prodotta in eccesso sui ceppi esercita un'influenza primordiale sul comportamento della vite:

- Migliorando sensibilmente la qualità dell'uva e del vino, e aumentando le riserve dei ceppi;
- Diminuendo la clorosi e le carenze nutrizionali;
- Prolungando la durata di vita dei ceppi.

Esso esercita pure un'azione marcata di regolazione del mercato dei vini.

Consigli pratici per il diradamento dell'uva prodotta in eccesso:

- Viti di 2 anni: soppressione totale dei grappoli. Su viti vigorose 1 grappolo/tralcio.
- Viti di 3 anni: 1 grappolo per tralcio al massimo.
- Viti adulte: innanzitutto eliminare i germogli deboli dimenticati al momento della scacchiatura; eliminare i grappoli mal disposti, terzo grappolo (nel Merlot), grappoli troppo vicini, mal esposti o mal arieggiati.

Periodo adeguato al diradamento:

- Fra gli stadi fenologici grano di pepe e l'invaiaura: soppressione dei grappoli sulla base della stima del raccolto;
- Stadio fenologico dell'invaiaura: soppressione dei grappoli rimasti verdi (in ritardo fenologico).

Metodologia semplificata di stima:

Oltre alla metodologia classica che prevede il conteggio del numero medio di grappoli e il numero medio di acini che è possibile scaricare alla pagina web: <https://www4.ti.ch/fileadmin/DFE/DE-SA/formulari/viti-stima-raccolto.pdf>, introduciamo un nuovo metodo semplificato che permette di conoscere il numero di grappoli da conservare sul ceppo per rispettare i limiti di produzione.

Stima del raccolto – diradamento: metodo semplificato (fonte: Agroscope, Agridea)

1. Determinazione del peso medio del grappolo alla vendemmia:

- Periodo di controllo: idealmente allo stadio “piccolo pisello” ma anche in seguito sino all’invaiaatura
- Prelevare 20 a 40 grappoli per particella rappresentando tutte le zone di quest’ultima e senza sceglierli: prelevare un grappolo ogni 10 ceppi alternando la posizione dello stesso sul ceppo. Ciò significa che sul primo ceppo si preleverà il primo grappolo da un germoglio dello sperone di riserva, sul secondo ceppo si preleverà il primo grappolo del primo tralcio del capo a frutto, di seguito sul terzo ceppo si preleverà il primo grappolo del secondo tralcio del capo a frutto e così via, alternando a destra e a sinistra della fila.

2. Peso medio di un grappolo

Peso medio di un grappolo (**N**) = Peso totale / Numero di grappoli prelevati

3. Determinazione del peso medio di un acino e del coefficiente di accrescimento:

- Determinare il peso medio di un acino sulla base di un prelievo di 200 acini
Peso medio di un acino (**T**) = Peso totale di 200 acini / 200
- Coefficiente di accrescimento (**A**): permette di valutare il peso medio dei grappoli alla vendemmia: si basa sulla valutazione personale del peso dell’acino alla vendemmia.

Stima del peso dell’acino alla vendemmia (**P**):

VARIETÀ	PESO in GRAMMI
<i>Chardonnay</i>	1.5-1.8-2.1
<i>Sauvignon blanc</i>	1.5-1.8
<i>Gamaret</i>	1.4-1.7-1.9
<i>Merlot</i>	1.7-1.8-1.9-2.0

Coefficiente di accrescimento (**A**) = (**P**) / (**T**)

4. Determinazione del peso medio di un grappolo alla vendemmia:

Peso medio di un grappolo a maturità (**V**) = (**N**) x (**A**)

5. Numero di grappoli da conservare per ceppo

Determinazione della superficie occupata da un ceppo: (**S**)

Dividere la superficie vitata computata per il numero dei ceppi, oppure utilizzare la seguente formula: distanza tra i ceppi sulla fila x distanza tra le file.

Esempio: 2.0 m tra le file x 0.8 m sulla fila = 1.6 m²/ceppo

Obiettivo di rendimento del vigneto in kg/m² = (**R'**)

Numero di grappoli da conservare per ceppo = (1000 x **R'** x **S**) / **V**

UFFICIO DELLA CONSULENZA AGRICOLA / Matteo Bernasconi