

Uniformità di maturazione dell'uva da vino è sinonimo di qualità espressa in aromi, colore e zuccheri

Scritto da Foglie TV | 19 Marzo 2021



Vigneti sotto scacco da stress biotici e abiotici. Cosa sono questi stress e come possono essere gestiti per ottenere una produzione soddisfacente?

Qualità e quantità produttive del vigneto sono fortemente influenzate dall'ambiente di coltivazione. I fattori ambientali come la composizione e tessitura del suolo e le condizioni climatiche, influenzano lo sviluppo della pianta e dei frutti. Questi fattori possono influenzare positivamente se in perfetto equilibrio, e consentire uno sviluppo corretto della vite oppure, cosa sempre più frequente, sottoporre il vigneto a situazioni di forte stress.

In base alla loro natura gli stress sono suddivisi in due macrocategorie: biotici e abiotici. Gli stress biotici sono provocati da organismi viventi e sono gestibili grazie all'uso di prodotti fitosanitari, mentre quelli abiotici sono indotti da un fattore di natura ambientale, come la carenza o l'eccesso idrico, le condizioni climatiche avverse o le carenze nutrizionali.

Gli stress influenzano negativamente lo sviluppo della vite in tutte le sue parti, e uno sviluppo scorretto porta ad una maturazione disforme, caratterizzata da un'invasatura molto lunga delle bacche con la conseguenza che la carica aromatica e di colore ottenute a maturazione saranno scarse e minore il grado zuccherino rispetto al reale potenziale del vigneto. In queste situazioni di consueto si attende a vendemmiare, aumentando così ulteriormente la suscettibilità e l'insorgenza di muffe e marciumi.



Vigneti sotto scacco da stress biotici e abiotici. Cosa sono questi stress e come possono essere gestiti per ottenere una produzione soddisfacente?

Qualità e quantità produttive del vigneto sono fortemente influenzate dall'ambiente di coltivazione. I fattori ambientali come la composizione e tessitura del suolo e le condizioni climatiche, influenzano lo sviluppo della pianta e dei frutti. Questi fattori possono influenzare positivamente se in perfetto equilibrio, e consentire uno sviluppo corretto della vite oppure, cosa sempre più frequente, sottoporre il vigneto a situazioni di forte stress.

In base alla loro natura gli stress sono suddivisi in due macrocategorie: biotici e abiotici.

Gli stress biotici sono provocati da organismi viventi e sono gestibili grazie all'uso di prodotti fitosanitari, mentre quelli abiotici sono indotti da un fattore di natura ambientale, come la carenza o l'eccesso idrico, le condizioni climatiche avverse o le carenze nutrizionali.

Gli stress influenzano negativamente lo sviluppo della vite in tutte le sue parti, e uno sviluppo scorretto porta ad una maturazione disforme, caratterizzata da un'invasatura molto lunga delle bacche con la conseguenza che la carica aromatica e di colore ottenute a maturazione saranno scarse e minore il grado zuccherino rispetto al reale potenziale del vigneto. In queste situazioni di consueto si attende a vendemmiare, aumentando così ulteriormente la suscettibilità e l'insorgenza di muffe e marciumi.

Condizioni climatiche avverse, che si possono manifestare nelle varie fasi fenologiche, sono uno dei fattori abiotici che influisce negativamente sul corretto ed omogeneo sviluppo della vite e dei suoi frutti. Ritorni di freddo in fase di ripresa vegetativa comportano una schiusura scalare delle gemme e quindi la competizione tra i germogli dello stesso capo a frutto, così come nello stesso periodo si possono manifestare gelate tardive che causano danni importanti alla pianta. Periodi freddi e piovosi in fase di fioritura e allegagione possono portare a cascola dei frutticini, acinellatura e il conseguente ingrossamento disomogeneo degli acini. Infine, per non farci mancare nulla, caldo e siccità estivi portano a scottature su acino e ad un anticipo della maturazione tecnologica, a scapito della qualità. Tutti gli stress abiotici sono da gestire con prodotti ad azione specifica, in particolare con biostimolanti, che vanno a incrementare l'attività fotosintetica, la divisione cellulare, l'adsorbimento radicale e la resistenza della vite aiutando la pianta a portare avanti ed equilibrare tutti i suoi processi metabolici responsabili che sono responsabili della qualità finale.

Inoltre, sappiamo che la legge del minimo di Liebig afferma che la crescita è controllata non dall'ammontare totale delle risorse naturali disponibili, ma dalla disponibilità di quella più scarsa e quindi la carenza nutrizionale di un singolo elemento può compromettere l'intera produzione. Le clorosi fogliari, ad esempio, anche se temporanee, vanno a ridurre drasticamente la capacità fotosintetica della pianta, influenzandone il suo rendimento produttivo. E' quindi una nutrizione corretta del vigneto che ci aiuta ad incrementare la qualità espressa in aromi, colore e grado zuccherino.

Per saperne di più consulta il sito [Infowine](#)