

INFLUENZA DELL'ANDAMENTO METEOROLOGICO STAGIONALE SU FASI FENOLOGICHE E MATURAZIONE DEL NEBBIOLO NELL'ALTO PIEMONTE. LE PRIME QUATTRO ANNATE DEL NUOVO MILLENIO A CONFRONTO

Michele VIGASIO

VIGNAIOLI PIEMONTESI - vigasio@vignaioli.it

Abstract

I cambiamenti climatici che si prospettano per il futuro interessano da vicino la viticoltura. Il clima, infatti, è un elemento fondamentale del sistema viticolo in cui si opera. Agisce, attraverso la sua espressione stagionale, come fattore di livellamento del risultato quanti-qualitativo finale. Tuttavia l'analisi del quadriennio 2000-2003 non consente di individuare una precisa tendenza nel cambiamento che ci attende. Prova è che al 2000 e 2001, più "normali" come andamento meteorologico –seppur diverse sotto il profilo dell'intensità e della distribuzione delle piogge, ne sono seguite altre due, il 2002 ed il 2003 trascorse sotto il segno dell'anomalia estrema, pur se di segno reciprocamente opposto. Sarebbe dunque, con maggior evidenza, che dovremo abituarci a fare i conti con tali annate "estreme" che, in termini viticoli del tutto generali possono definirsi a decorso decisamente favorevole o, al contrario, sfavorevole alla coltura.

La successione di queste annate ha dato l'opportunità di analizzare, nell'ambiente di coltivazione nord-piemontese, i risultati dell'interazione tra il vitigno Nebbiolo ed una componente fondamentale dell'andamento meteorologico stagionale: il regime termo-pluviometrico. In particolare si è cercato di evidenziarne gli effetti sui ritmi fenologici e sull'andamento della maturazione.

Materiali e metodi

Nel comprensorio viticolo del Piemonte settentrionale, nel corso del quadriennio 2000-2003 sono stati osservati 10 vigneti di Nebbiolo, scelti secondo un criterio di confrontabilità, localizzati in due macro-aree di coltivazione: 5 nella zona del Gattinara (VC), situata sulla destra orografica del fiume Sesia, ed altrettanti, nella zona sulla sponda opposta, a simile latitudine, comprendente i limitrofi comuni novaresi di Ghemme, Sizzano e Fara e Mezzomerico.

In ogni vigneto si sono eseguiti rilievi delle fasi fenologiche e si è proceduto, nel periodo precedente alla raccolta, a campionamenti delle uve con cadenza settimanale. I mosti sono stati sottoposti ad analisi chimica per la determinazione dei valori di gradazione zuccherina, pH e quadro acidico.

Inquadramento climatico

L'intera area viticola di riferimento, da un punto di vista climatico, può essere considerata di tipo continentale. Gli inverni sono piuttosto rigidi con temperature medie di poco superiori agli 0 °C. In estate, viceversa, si registrano giornate molto calde; le temperature medie di luglio e agosto oscillano intorno ai 22-23 °C. Per quanto riguarda le precipitazioni, la quantità media annua di pioggia registrata nel cinquantennio 1921-1970 è intorno ai 1200 mm (fonte: REGIONE PIEMONTE). La distribuzione delle piogge fa registrare due picchi in corrispondenza dei mesi di aprile-maggio e ottobre-novembre.

Risultati

L'influenza del regime termo-pluviometrico sulle fasi fenologiche è emersa chiaramente o, perlomeno, è

risultata di più facile interpretazione, in determinate fasi del ciclo vegeto-produttivo della vite. Non sono per esempio emerse evidenze in tal senso derivanti dal decorso autunno-invernale precedente al germogliamento rispetto alla sua data di compimento.

Chiara, invece, risulta la correlazione positiva tra il regime termico e la precocità di fioritura, anche per ovvie motivazioni fisiologiche.

Ma il risultato più sorprendente viene dal bilancio dei dati meteo effettuato all'inizio del periodo di maturazione, permettendo questo di fornire una spiegazione che ha quasi del rigore matematico nel livello raggiunto di accumulo zuccherino.

Dai dati raccolti emerge che l'indice di Huglin a fine agosto spiegherebbe la confrontabilità tra i livelli di concentrazione zuccherina raggiunti in quel momento nel 2003 e quelli, simili, delle annate 2000-2001, ad un mese di distanza. E' chiara l'utilità di questo riscontro come strumento previsionale orientativo, fatto ad inizio settembre, del risultato finale in vendemmia.

Molto interessante, inoltre, il confronto focalizzato sulle due annate 2002-2003 dal quale emergono le tendenze estreme, anche come risultato dell'adattamento a stress opposti della vite, nei risultati quanti qualitativi finali che vengono presentati. In annate tipo 2002 i processi di maturazione sono rallentati in quanto rischiano di non risultare soddisfatte le esigenze termiche minime del vitigno nell'ambiente in cui è coltivato e nel quale si è adattato. In queste annate, altresì, si riscontrano grandi differenze nel risultato in funzione della locazione del vigneto più o meno favorevole e, a parità di sito, in funzione della tecnica culturale. Contrariamente, in annate tipo 2003, emerge netto l'effetto di livellamento del risultato viticolo determinato dall'andamento favorevole.

L'analisi dei parametri fondamentali di maturazione, congiunta soprattutto ai riscontri sull'evoluzione dei vini a qualche anno di distanza, ha permesso poi di verificare che nemmeno le condizioni estreme d'insolazione e scarsità idrica che hanno caratterizzato l'annata si sono rilevate ottimali sotto tutti gli aspetti, per lo meno quando l'obiettivo enologico è rappresentato da vini da lungo invecchiamento quali sono quelli più prestigiosi della zona viticola in questione.

Conclusioni

Il lavoro svolto si propone come contributo conoscitivo sul ciclo del Nebbiolo nell'ambiente di coltivazione in esame. I dati climatici, quantificati attraverso indici, come quello di Huglin, rappresentano un importante strumento previsionale e decisionale di gestione

tecnica. Infatti, come non esiste la tecnica adatta ad ogni luogo, così non esiste quell'adatta ad ogni "tempo". Un esempio, più d'ogni altra cosa, permette di comprenderlo: è stata impostata una prova quadriennale di diradamento dei grappoli per verificarne l'effetto in due epoche diverse, che ha dato risultati completamente diversi da un anno all'altro. Questi risultati, supportati da una serie di considerazioni complementari, hanno dimostrato che la tecnica del diradamento risulta miglioratrice della qualità, ma va gestita con elasticità proprio in funzione dell'annata. Questa è la chiave del futuro della viticoltura del Piemonte settentrionale. La tecnica, in vigneto estremizzata e calzante, di volta in volta, al contesto meteorologico che cambia, al fine di ottimizzarne le interazioni con la coltura.