



Relazione Tecnica Articolo 5

Norme per la vinificazione 5.2 Correzioni

### **Vinificazione congiunta o disgiunta di uve di diverse varietà per vini DOC**

Ulrich Pedri, Settore Enologia, Centro di sperimentazione Laimburg

#### **Introduzione e osservazioni**

Attualmente ci sono diverse denominazioni d'origine controllata Alto Adige costituite da uve di più varietà. Si tratta di denominazioni d'origine senza indicazione di vitigno, oppure con indicazione di un unico vitigno, o con indicazione di due vitigni.

Anche per le denominazioni d'origine con indicazione di un vitigno è attualmente previsto l'uso di una parte massima del 15% di altri vitigni iscritti nel Registro Nazionale delle varietà da vino simili per colore della bacca e idonee alla coltivazione nella Provincia Autonoma di Bolzano.

Nel seguente si vuole precisare, che in questi casi la vinificazione delle uve delle singole varietà può avvenire congiunta (le uve vengono raccolte contemporaneamente e vinificate assieme) o anche disgiunta (la raccolta delle uve e la vinificazione avvengono in momenti diversi e solo successivamente i vini vengono assemblati).

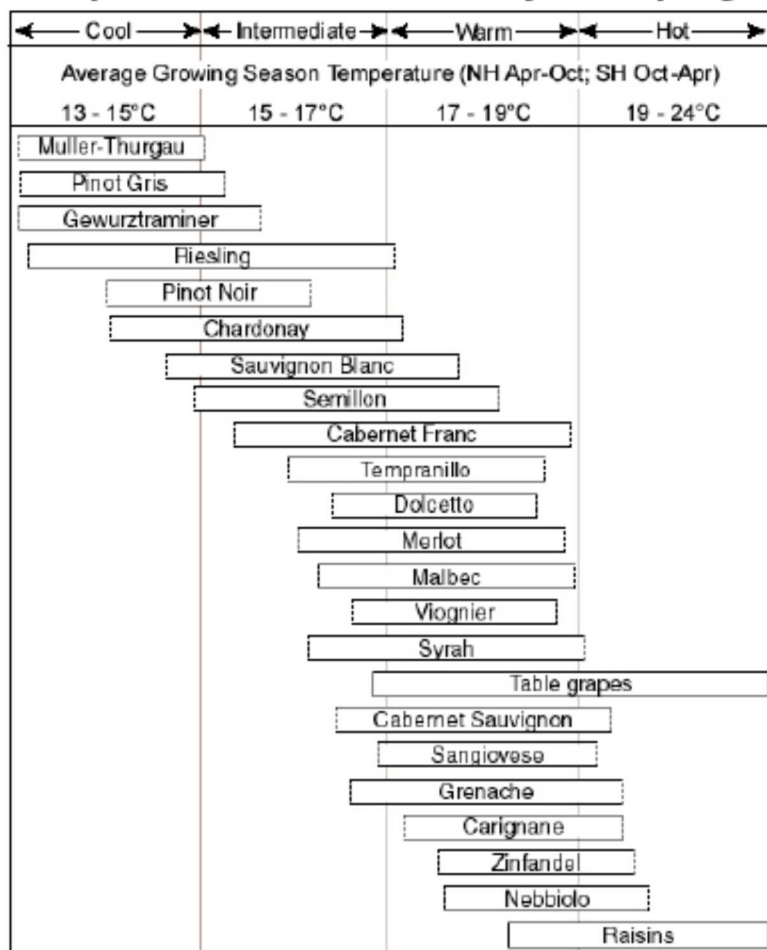
È riconosciuto e riportato in letteratura che i vari vitigni hanno diverse esigenze climatiche in tutta la fase della vegetazione (Fig. 1), in particolare reagiscono sensibilmente durante la fase di maturazione. È evidente e dimostrato che il periodo della vendemmia influisce in modo incisivo sui composti chimici delle uve e sulle caratteristiche sensoriali dei vini che ne derivano. Il cambiamento climatico ha portato a netti ed evidenti cambiamenti nella coltivazione dell'uva, questo vale in particolare per il momento della vendemmia.

Siccome la maturazione avviene in parte, nelle zone basse dell'Alto Adige, in un periodo molto caldo e con scarsa escursione termica, il calo dell'acidità di singole varietà può essere più o meno accentuato, così come può essere più o meno avanzato lo stato di maturazione delle singole varietà. La suscettibilità del grappolo rispetto a vari patogeni risulta essere un ulteriore fattore discriminatorio delle varietà, che può richiedere in parte la vendemmia anticipata di alcune.

È noto che la scelta del momento ottimale della vendemmia è di grande importanza per ottenere vini con una buona espressione varietale e del territorio. Questo fatto è dimostrato ampiamente sia a livello scientifico come anche a livello pratico per esperienza delle aziende vitivinicole orientate alla produzione di vini di eccellenza.



## Grapevine Climate/Maturity Groupings



Length of rectangle indicates the estimated span of ripening for that varietal

Fonte: Gregory V. Jones, Michael A. White, Owen R. Cooper, Karl Storchmann; December 2005, Volume 73, [Issue 3](#), pp 319–343

### Conclusion

Affinché le aziende vitivinicole abbiano la possibilità di reagire in modo flessibile al cambiamento climatico, alle esigenze varietali, alle necessità fitosanitarie e per garantire la massima espressione varietale e territoriale dei vini, ci si esprime a favore della libertà di scelta per una vinificazione congiunta oppure disgiunta delle uve per vini DOC composti da più varietà.

Ulrich Pedri

Laimburg, 21.06.2019