

Valutazione delle attitudini produttive, qualitative e sanitarie in 17 cloni di Pinot grigio. Caso studio nell'areale DOC delle Venezie.

Nicola Belfiore; Lorenzo Lovat; Davide Boscaro; Gabriele Parolin; Patrick Marcuzzo; Giuseppe Vitale; Luca Masiero; Diego Tomasi.

Crea-VE Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia Conegliano – TV-

Introduzione

Il Pinot grigio, con i suoi 16.200 ettari, è la seconda varietà più coltivata in Veneto dopo la Glera ed è tra le più diffuse in Italia. Detta superficie rappresenta il 51% della superficie nazionale investita a questo vitigno (31.600 ha) che diventa l'85% se si considerano i 27.000 ettari ricadenti sull'intero territorio della DOC "delle Venezie", istituita nel 2016 e che comprende anche la provincia di Trento e il Friuli Venezia Giulia. Con una produzione di 1,8 milioni di ettolitri di vino, il "vigneto Pinot grigio" rappresenta un'importante risorsa per l'economia del territorio.

Scopo della ricerca

L'obiettivo è fornire alla viticoltura del territorio informazioni oggettive e scientifiche che possano aiutare a scegliere il/i clone/i nel momento in cui si progettasse la realizzazione di un nuovo vigneto di tale cultivar. La valutazione è avvenuta attraverso uno studio comparativo triennale su 17 cloni di Pinot grigio, provenienti da 4 paesi europei, presenti in un vigneto-collezione realizzato nel 2016 in un comune del trevigiano (Cimadolmo) ubicato nell'areale della DOC "delle Venezie".

Materiali e metodi

Il vigneto, privo di impianto d'irrigazione, è suddiviso in 4 blocchi randomizzati con 4 viti/clone/blocco. Le viti, allevate a controspalliera con potatura a Sylvoz, sono innestate sul portinnesto K5BB e il sesto d'impianto è di m 2,85 x m 1,25. Il terreno è profondo, di medio impasto; la gestione del suolo prevede ripuntature annuali e inerbimento con sfalci durante il periodo primaverile-estivo.

Nelle tre annate di studio, 2019, 2020 e 2021, alla vendemmia, sono stati valutati i parametri *qualitativi* delle uve (zuccheri, acidità totale, pH),

produttivi (produzione per ceppo, peso medio del grappolo e dell'acino, numero di grappoli per pianta),

sanitari (severità e incidenza della muffa grigia *-Botrytis cinerea-* e dei marciumi del grappolo, *morfometrici* (forma, dimensione e compattezza del grappolo. Studio in itinere).

Nelle annate 2020-2021, sui vini ottenuti da microvinificazione di tutti i cloni, sono stati indagati i principali parametri enologici: aromi, acidi malico e lattico, grado alcolico, acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa libera e legata, pH.

I vini sono stati sottoposti anche ad analisi sensoriale.

La vigoria dei cloni è stata studiata attraverso l'indice di Ravaz.

Risultati

Dalla comparazione delle caratteristiche sanitarie, produttive e qualitative, lo studio ha messo in evidenza una buona similitudine tra molti cloni e alcune differenze in pochi altri. In sintesi:

Il clone B10 è il meno produttivo, ha il minore contenuto zuccherino ed è tra quelli che hanno il grappolo più leggero e la fertilità delle gemme più bassa.

Autore corrispondente: Nicola Belfiore, Centro di Ricerca per la Viticoltura-CREA-VE. Conegliano- TV.
nicola.belfiore@crea.gov.it 0438-456722

Qualifica del relatore: Tecnologo

Forma di comunicazione preferita: orale

Il clone ERSA FVG 152 è il meno vigoroso e, assieme a F 13 CSG, ha la più alta acidità totale ed è tra i meno produttivi

Tendenzialmente, i cloni Isma-Avit 513 e FR 49-207 hanno, rispettivamente, il grappolo più leggero e più pesante.

Il clone ERSA FVG 151 ha tendenzialmente il più alto contenuto zuccherino.

Nessuna differenza statisticamente significativa è stata trovata nei valori del pH

Il clone 1 GM è il più produttivo, il più sano, il più vigoroso ed è tra quelli che hanno: il grappolo più pesante, il minore contenuto zuccherino, la fertilità reale più alta e il più alto contenuto in benzenoidi.

Il clone H 1 è il più suscettibile alla botrite e al marciume ed ha la più bassa acidità totale.

I vini

Complessivamente, dall'analisi sensoriale dei vini, emerge che i cloni R6 e 52 F e F13 CSG hanno avuto il punteggio più alto e sono risultati tra i più apprezzati

La classe aromatica più abbondante è rappresentata dai benzenoidi e la benzaldeide costituisce il 91% del totale; seguono i terpeni (geraniolo, 39%) e i norisoprenoidi (beta damascenone, 75%).

Il grado alcolico medio è 12: il clone ISV F1 Toppani ha la maggiore gradazione alcolica (12,6) mentre il clone B 10 la minore (11,3).

Il valore medio dell'acidità totale dei vini dell'intero gruppo dei cloni è 6,4 g/L: valore massimo è stato accertato nel clone FR 49-207 (6,9) e il minimo nei cloni H1 e 52 F (5,9).

Il contenuto medio in acido malico è di 2,2 g/L.

Conclusioni

Complessivamente, come confermato anche dall'analisi dei componenti principali, c'è una discreta omogeneità delle caratteristiche dei cloni tale da non poter considerare dei gruppi distinti di cloni.

Solo il clone 1 GM è separato dagli altri e solo il clone H1 si distingue nettamente dal clone 1 GM (come evidenziato dall'analisi dei gruppi – cluster analysis).

I risultati ottenuti suggeriscono, pertanto, che il vigneto policlonale sarebbe auspicabile: verrebbero sfruttate, sinergicamente, le potenzialità produttive, qualitative e sanitarie di tutti i cloni con ricadute positive sul prodotto finale.