L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Il vitigno più adatto? Te lo dice l'indice SRI

La combinazione di varie componenti naturali quali geografia, clima e vitigno, cultura locale e produttori di vino, influenza la qualità dei vini. In particolare geologia, geomorfologia del territorio e il suo microclima sono caratteristiche geografiche locali che fungono da risorse ecologiche naturali. Questi fattori influenzano la **fenologia e l'attività biosintetica delle piante**, favorendo la biodiversità e le predisposizioni qualitative dell'uva e del vino.

Zonazione e indicatori ecologici

La **zonazione di un territorio vitivinicolo** comporta la sua suddivisione in aree più piccole, con caratteristiche naturali che ne definiscono un ecosistema omogeneo e caratteristico, distinguibile da quelli adiacenti. La zonazione è un processo complesso e consiste in uno **studio integrato e interdisciplinare** del territorio, finalizzato alla sua **suddivisione in base alla specifica identità ambientale e all'idoneità per una determinata coltura**. Per fare ciò è necessario leggere e catalogare con precisione anche egli elementi ambientali geografici o indicatori ecologici che possono influenzare l'espressione vegetativa, produttiva e qualitativa della coltivazione.

Per facilitare il confronto dei diversi elementi che compongono il topoclima del vigneto è stato sperimentato dalla società di ricerca **GIR Geo Identity Research** (Bolzano) un nuovo modello di mappatura ambientale che impiega l'indice topoclimatico **Solar Radiation Identity (SRI)*.*** La ricerca è stata condotta negli anni 2018-2020, dapprima con il Consorzio Vini Alto Adige nell'ambito della zonazione territoriale per le nuove Unità Geografiche Aggiuntive dei vini a denominazione di origine controllata "DOC Alto Adige".

L'indice si basa su alcuni indicatori ecologici dei vigneti: varietà di vite, altitudine e topoclima. SRI è un indice territoriale valutato con analisi geospaziali, basato sull' **irradiazione solare potenziale assimilabile da ogni vigneto altoatesino nel periodo vegetativo**.

Questo indice di semplice lettura comprende più elementi topografici, che non erano confrontabili congiuntamente: pendenza, orientazione, posizione, ma anche l'ombra prodotta dalle montagne nei vari periodi dell'anno. Sono valutati e assemblati insieme per ogni vigneto nei loro contesti geografici reali.

SRI è un dato geografico, non propriamente climatico, che definisce la **potenzialità di ogni vigneto all'irraggiamento**, risorsa energetica naturale che promuove l'attività biosintetica e regola la diversità ecologica sul territorio, compresa la distribuzione dei vigneti e la qualità dei loro prodotti.

Esempi su varietà e qualità del vino

In Alto Adige sono coltivate oltre 40 varietà di uva che si distribuiscono adattandosi a questo territorio tanto vario. **La ricerca condotta ha osservato attinenze tra la zonazione territoriale, varietà, SRI e quota**. Ne derivano informazioni che favoriscono l'interpretazione degli effetti del topoclima in ambiente montano sia sulla **biodiversità**, sia sulla **qualità dei vini alla scala regionale e del vigneto**.

Un'analisi qualitativa di vini **Pinot Nero**, chiamato anche Blauburgunder, da zone

geografiche diverse ha rilevato evidenti differenze nella concentrazione di polifenoli naturali antociani e tannini. È stato osservato che **all'aumentare della quota dei vigneti**, il vitigno del Pinot Nero è biologicamente compensato da un aumento dell'SRI, ma allo stesso tempo **il contenuto di tannini e antociani si riduce** nella biosintesi dei suoi frutti.

Nei vini **Sauvignon Blanc** di alcuni specifici vigneti con basso SRI, le caratteristiche varietali che esaltano le **molecole tioliche** sono piuttosto evidenti e singolari. Questa varietà è in grado di adattarsi a temperature più basse, oltre che a valori SRI tra i più bassi della regione vinicola dell'Alto Adige. Sono condizioni geografiche che stimolano in maniera differente la **maturazione dell'uva e la biogenesi degli aromi varietali**, percepibili nelle note sensoriali derivanti da diversi equilibri di metossiprazine e tioli, ad esempio rendendo più evidente l'aroma di pompelmo.

Ulteriori ricerche e analisi dettagliate sul possibile collegamento geografico dei vigneti d'origine e le qualità dei loro vini sono in fase di completamento per le varietà **Sauvignon Blanc e Gewürztraminer** Altoatesini. SRI è, infatti, oggetto di implementazioni col sostegno della Provincia Autonoma di Bolzano nell'ambito di progetti di ricerca e sviluppo, nonché in collaborazione delle cantine altoatesine Tramin, Kurtatsch, Dipoli, Tiefenbrunner, Terlan, St. Michael, Schreckbichl e di piccoli produttori. Analisi enologiche sono eseguite in collaborazione del Centro di ricerca Fondazione Edmund Mach e il nuovo Oenolab dell'Università di Bolzano.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 6/2020
Il vitigno più adatto? Te lo dice l'indice SRI
di C. G. Ferretti
L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE