

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