L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

# Indagine sull'idoneità dei portinnesti M per i vini spumante

Nel corso dell'**annata 2020** in due campi di confronto situati rispettivamente nella **DOC Trento e nella DOCG Franciacorta** l'Università di Milano ha confrontato i portinnesti della serie M (M1, M2 M3 e M4) con alcuni dei portinnesti tradizionali più utilizzati, in combinazione d'innesto con la varietà Chardonnay. In particolare, i portinnesti utilizzati come controllo erano 110R, SO4 e 420A, a cui si aggiungeva il

K5BB nella Trento DOC e il 1103P in Franciacorta.  Nel corso della prova, per ogni portinnesto e in ogni ambiente sono state analizzate 7 piante diverse, delle quali sono stati misurati i parametri produttivi e qualitativi delle uve.

In Franciacorta , i portinnesti della serie M hanno raggiunto un **grado zuccherino superiore ai controlli**. Nonostante il maggiore accumulo di zuccheri, l'acidità delle uve dei portinnesti M si è mantenuta in linea con gli altri portinnesti, con valori di acidità totale compresi tra 7,4 e 9,2 g/L e di pH tra 3,18 e 3,33.

Nella Trento DOC i portinnesti M3 e M4 hanno comportato un maggiore accumulo di zuccheri rispetto agli altri portinnesti, mantenendo **valori di pH e di acidità totale in linea con le altre combinazioni d'innesto**.

#### Profili sensoriali dello Chardonnay su diversi portinnesti

Per valutare l'effetto dei portinnesti M sulle caratteristiche dei vini, nel corso della prova sono state eseguite delle micro-vinificazioni separate per ogni combinazione d'innesto, utilizzando lo stesso processo enologico per rendere possibile il confronto. Il **profilo sensoriale delle uve Chardonnay** è risultato fortemente influenzato dal portinnesto, sia dal punto di vista olfattivo che gustativo. Nei vini ottenuti in Franciacorta con **M3 e M4 è stata percepita una maggiore alcolicità**, come supportato dalle analisi chimiche dei vini e dal grado zuccherino delle uve, ma anche una maggiore acidità. Il **vino più equilibrato è risultato quello ottenuto con M4**, mentre la maggiore morbidezza è stata percepita con M2. Sotto il profilo olfattivo, con M4 sono state percepite note floreali, agrumate e di frutta tropicale, alle quali con M2 e M3 si è aggiunta una nota di miele, mentre con M1 ha prevalso la nota speziata.

#### Livelli di azoto nei mosti

La prova ha messo in evidenza ancora una volta l'importanza dell'interazione tra ambiente e portinnesto nel definire la qualità delle produzioni e quindi la necessità di adottare la combinazione d'innesto ottimale in funzione di obiettivi enologici e condizioni pedo-climatiche specifiche. Con specifico riferimento alle esigenze della produzione spumantistica, in linea generale i portinnesti della serie M sembrerebbero in grado di raggiungere **concentrazioni zuccherine più elevate rispetto ai controlli**, mantenendo peraltro livelli di acidità in linea con gli altri portinnesti, con produzioni medio-alte. Tuttavia, la scelta non dovrebbe tenere conto solo dei parametri più classici, ma considerare che il portinnesto può significativamente influenzare anche altre importanti caratteristiche delle produzioni come l'**azoto prontamente assimilabile** (APA) e i profili aromatici e anche da questo punto di vista la serie M sembrerebbe garantire risultati

soddisfacenti.

Tratto dall’articolo pubblicato su *L’Informatore Agrario* n. 2/2022
**Più zuccheri e buone acidità delle uve con i portinnesti M**
di D. Bianchi, D. Modina, L. Brancadoro
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