

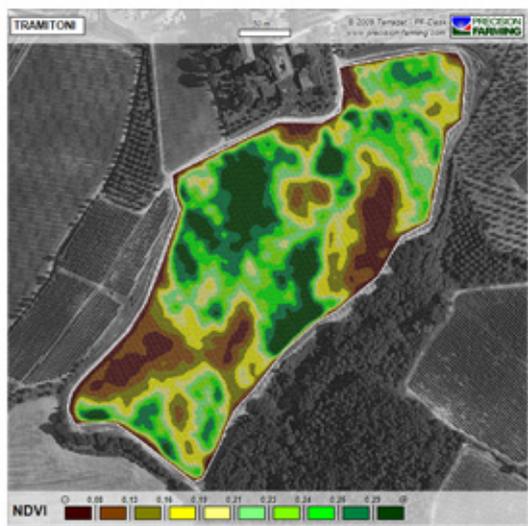


Vendemmia meccanica con separazione automatica di due differenti qualità di uve

Il concetto della separazione di due differenti qualità di uve sulla base di indicazioni provenienti da mappe di vigore era già stato più volte espresso sulla stampa specializzata negli ultimi anni, ed alcune prove in campo erano già state realizzate in modalità semi-manuale nelle ultime annate. La vera novità della sperimentazione effettuata da Appleby, Casella, Terradat e Volentieri con G.I.V. nel 2009 presso l'azienda Melini è consistita nella messa in campo non già di un prototipo parzialmente operante, ma di una macchina perfettamente funzionante ed in grado di separare le uve raccolte in due lotti di differente qualità in modo totalmente automatico ed unicamente sulla base di mappe di vigore precaricate nel terminale a bordo macchina. La raccolta con questo nuovo tipo di macchina avviene pertanto esattamente come con qualsiasi altra vendemmiatrice, non richiedendo nessun tipo di specializzazione ulteriore dell'operatore, né alcun suo intervento manuale aggiuntivo. Prima dell'esecuzione della vendemmia differenziata, si è proceduto a verificare in campo la significatività e fedeltà della mappatura realizzata valutandone la rispondenza con i principali indicatori di qualità viticoli ed enologici (resa per ceppo, dimensioni degli acini, peso dei grappoli, andamento della maturazione in termini di brix, acidità, polifenoli, etc.). Superato positivamente questo passaggio iniziale di validazione, si è proceduto a delineare un piano sperimentale di raccolta delle uve differenziata sia nello spazio (all'interno del vigneto) che nel tempo (in relazione alle diverse cinetiche di maturazione individuate all'interno del vigneto), in modo tale da poter valutare appieno le opportunità offerte dalla nuova macchina in termini di migliore valorizzazione possibile della produzione. La prova in campo della vendemmiatrice con separazione delle uve si è così basata sulla suddivisione del vigneto in due aree di pari dimensione (alto e basso vigore, classi A e B). Si è poi deciso di determinare il periodo ottimale di raccolta per la porzione A e per la porzione B (tempi 1 e 3), e di raccogliere le uve di A e B ai tempi 1 e 3, oltre che mantenere un ulteriore lotto di mix di A e B raccolto al tempo 2 corrispondente al periodo ottimale di raccolta del vigneto se esso fosse stato gestito in modo tradizionale (raccolta di tutto il vigneto in unica data, senza separazione delle uve).

Sul vigneto Tramitoni, pertanto, sono state effettuate 5 differenti vinificazioni su 5 differenti lotti di produzione. Si riportano nel seguito sia i dati di campo relativi ai differenti lotti, sia le analisi effettuate sui mosti e sui vini ottenuti da essi.

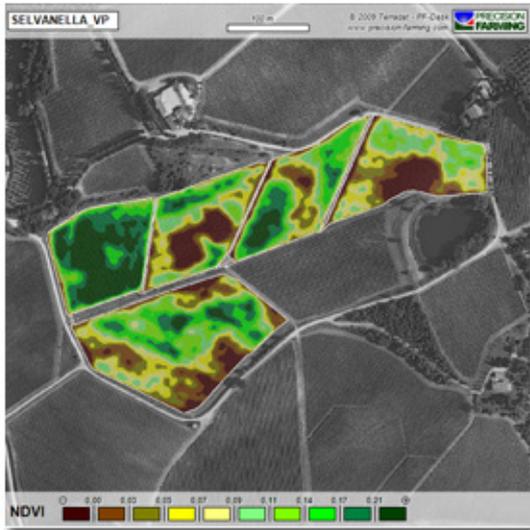
Per quanto riguarda il vigneto Terre Rosse, invece, si è optato per una semplice suddivisione in due qualità con raccolta in unica data, volendo in tal modo verificare su una produzione importante gli effetti dell'applicazione della separazione delle uve più intuitiva e semplice da realizzare. Anche per questo caso si riportano nel seguito sia i dati di campo, sia le analisi effettuate sui mosti e sui vini ottenuti.



Mappa di vigore in 10 classi



Mappa di vigore in due classi (A e B)



Mappa di vigore in 10 classi



Mappa di vigore in due classi (A e B)



Vendemmiatrice **PELENC** al lavoro (Toscana)