

### FASE FENOLOGICA

Vendemmie in fase conclusiva, in pianta ormai quasi solo uve per rossi

### ANDAMENTO CLIMATICO

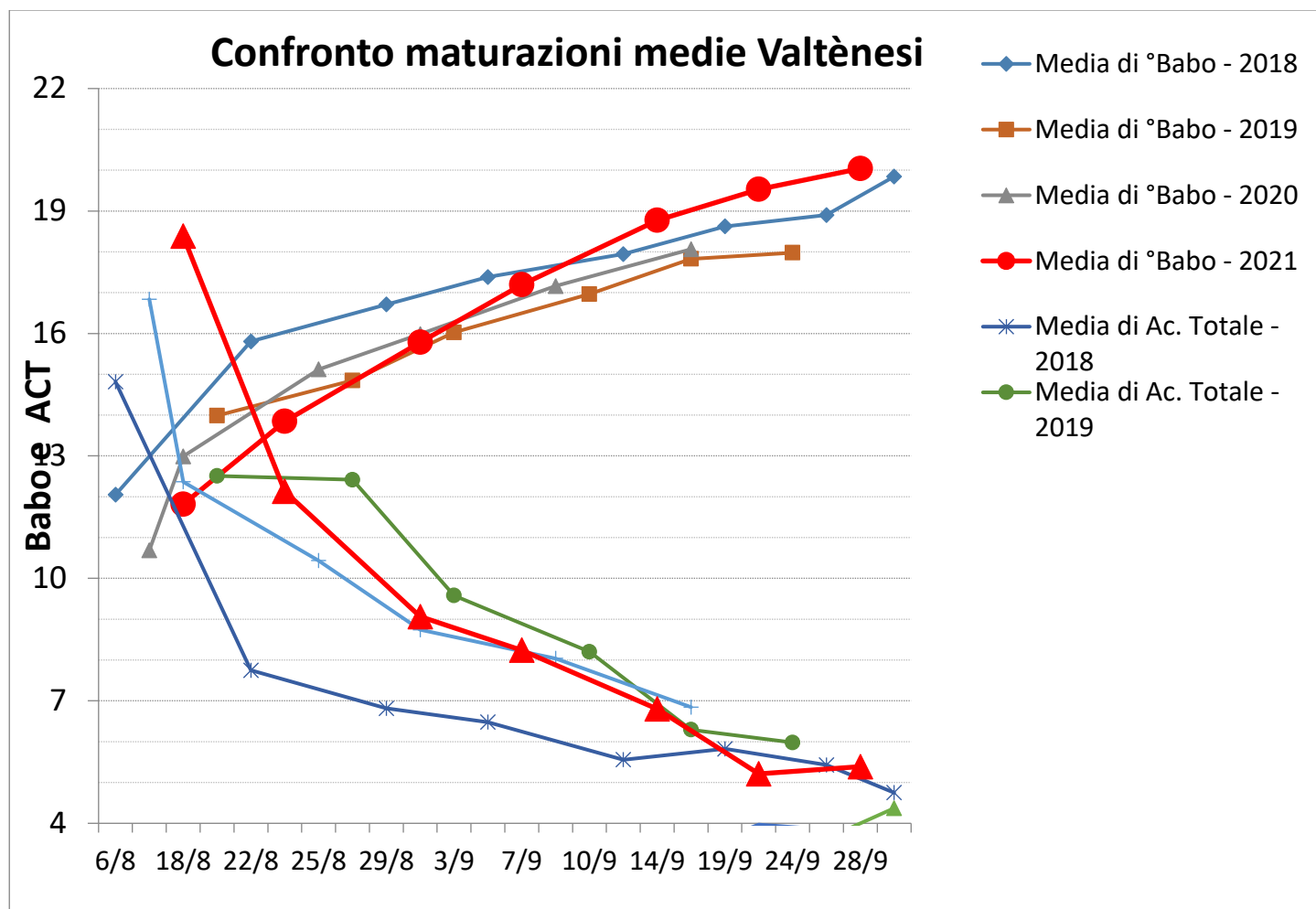
Tempo stabile, fresco

### MONITORAGGIO MATURAZIONI

#### Andamento delle maturazioni

Riportiamo i dati delle curve di maturazione.

Data	Varietà	Comune	Media di °Babo	Media di Ac. Totale	Media di pH
2/10/18			19,84	4,75	3,73
24/9/19			17,98	5,98	3,38
16/9/20			18,06	6,85	3,37
18/8/21			11,82	18,38	2,98
24/8/21			13,85	12,13	3,08
31/8/21			15,78	9,06	3,23
7/9/21			17,19	8,24	3,16
14/9/21			18,77	6,80	3,28
21/9/21			19,53	5,21	3,43
28/9/21	<b>Barbera</b>	Lonato			
		Muscoline			
	<b>Gropp. Gentile</b>	Bedizzole	20,70	4,95	3,53
		Lonato			
		Padenghe			
		Polpenazze			
		Puegnago			
		San Felice			
	<b>Gropp. Mocasina</b>	Bedizzole			
		Calvagese			
		Moniga			
	<b>Marzemino</b>	Calvagese			
		Padenghe	17,95	4,55	3,48
		Puegnago			
	<b>Rebo</b>	Muscoline			
		San Felice	21,83	5,35	3,46
	<b>Sangiovese</b>	Lonato			
		Moniga			
		Polpenazze	19,68	6,70	3,30
<b>28/9/21 Totale</b>			<b>20,04</b>	<b>5,39</b>	<b>3,44</b>



### Commento alle maturazioni

Come potete notare, ormai sono pochi gli appezzamenti con uve da vendemmiare e ciò ovviamente incide sul risultato delle medie delle maturazioni.

Le condizioni di eccezionale sanità permettono alle aziende di raccogliere per decisione e non a causa del peggioramento sanitario.

Per la vendemmia delle **uve destinate a rosso**, come già segnalato, la gradazione è solo una delle componenti da considerare per la valutazione della maturità, e nemmeno la più importante. Il massimo della **maturazione fenolica**, che è determinante per la qualità dei vini rossi, si raggiunge molti giorni dopo la fase di rallentamento degli accumuli zuccherini (quando la curva degli zuccheri si "spiana", ossia la pianta non accumula più zuccheri).

Non esiste una regola, si deve percepire la maturità fenolica al gusto, assaggiando le uve. Indicativamente, dopo il raggiungimento del massimo di accumulo zuccherino, la maturità fenolica viene raggiunta a distanza di 10-20 giorni.

Quest'anno gli accumuli zuccherini non esagerati permettono di attendere il conseguimento della ottimale maturità fenolica senza raggiungere gradazioni alcoliche troppo alte.

La maturità fenolica permette di incrementare le azioni estrattive sulle bucce in vinificazione, senza rischiare di ottenere tannini "verdi", immaturi.

### Stato delle uve e della pianta

Stato sanitario buono, limitata presenza di marciumi.

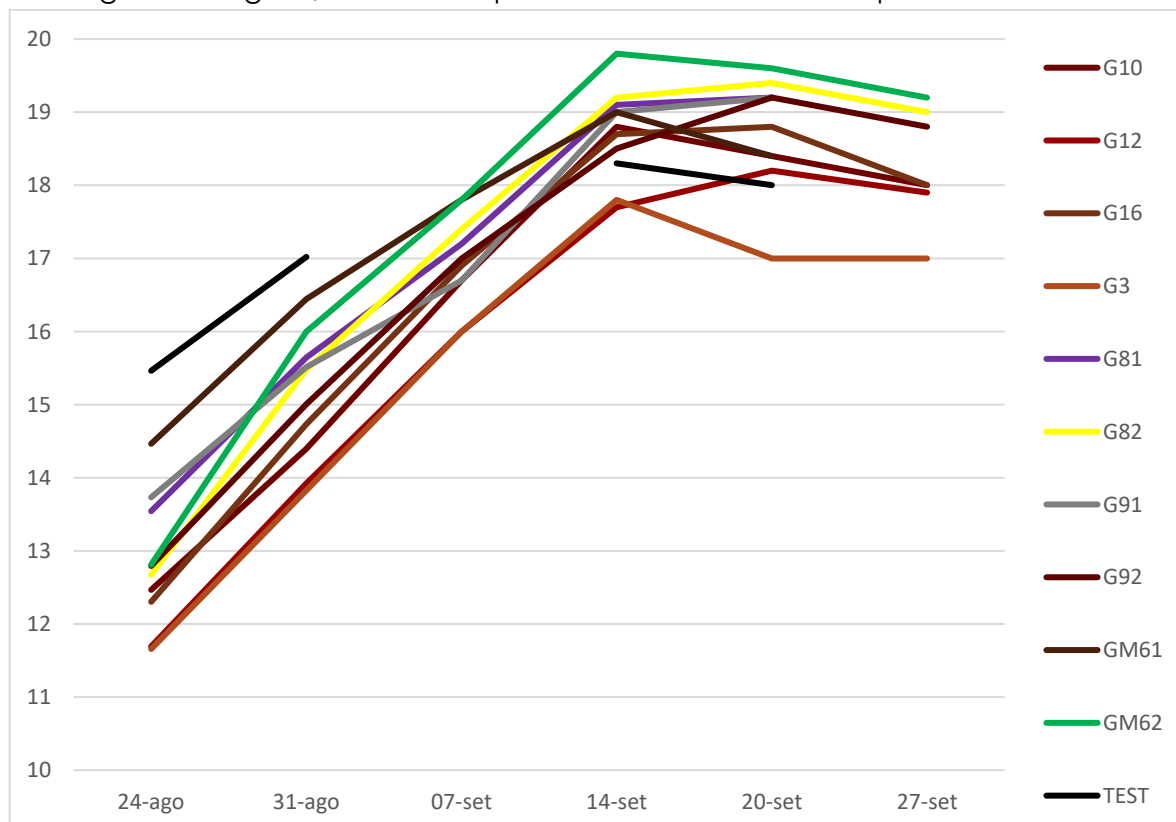
### SELEZIONE CLONALE DI GROPPELLO

Il Consorzio Valtènesi ha avviato dal 2016 l'attività di selezione clonale del Gropello.

Si sono recuperati alcuni presunti cloni già selezionati dal Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia negli anni passati e se ne sono selezionati altri. Dopo la scelta di oltre 200 piante madri a seguito di estesi sopralluoghi in numerosi vecchi vigneti del territorio, si sono effettuate le analisi virologiche per valutare la sanità delle stesse. Dalle piante madri risultate sane si sono moltiplicate barbatelle che, piantate nel 2018 nel campo di confronto clonale, ora sono oggetto di valutazione. La progenie di ogni pianta madre è tenuta separata e il gruppo di barbatelle viene chiamato "presunto clone", in attesa che, a seguito di controlli della qualità agronomica ed enologica per alcuni anni, venga scelto come migliore degli altri e omologato come clone di Gropello.

La prima vendemmia è quella del 2021, anche se purtroppo a causa del gelo solo pochi "presunti cloni" si potranno vinificare, a causa della scarsità di produzione.

Di seguito riportiamo i dati di maturazione dei presunti cloni in sperimentazione. "Test" rappresenta un clone già omologato, che viene riportato come confronto rispetto ai cloni.



Media di Ac. tot.	24-ago	31-ago	07-set	14-set	20-set	27-set
G10	14,4	15,6		8,0	6,5	6,0
G12	17,1	12,6		8,2	6,8	6,6
G16	16,1	11,3		8,1	7,0	6,3
G3	19,3	14,9		8,6	7,4	6,7
G81	13,4	10,6		7,3	6,4	
G82	16,5	12,3		8,2	6,5	6,0
G91	12,3	10,0		6,7	5,6	
G92	16,5	12,0		8,1	6,7	6,4
GM61	7,6	5,9		3,8	3,4	
GM62	13,1	8,0		5,0	4,7	3,7
TEST	9,1	7,6		6,2	5,2	

