

FASE FENOLOGICA

Vendemmie in corso.

ANDAMENTO CLIMATICO

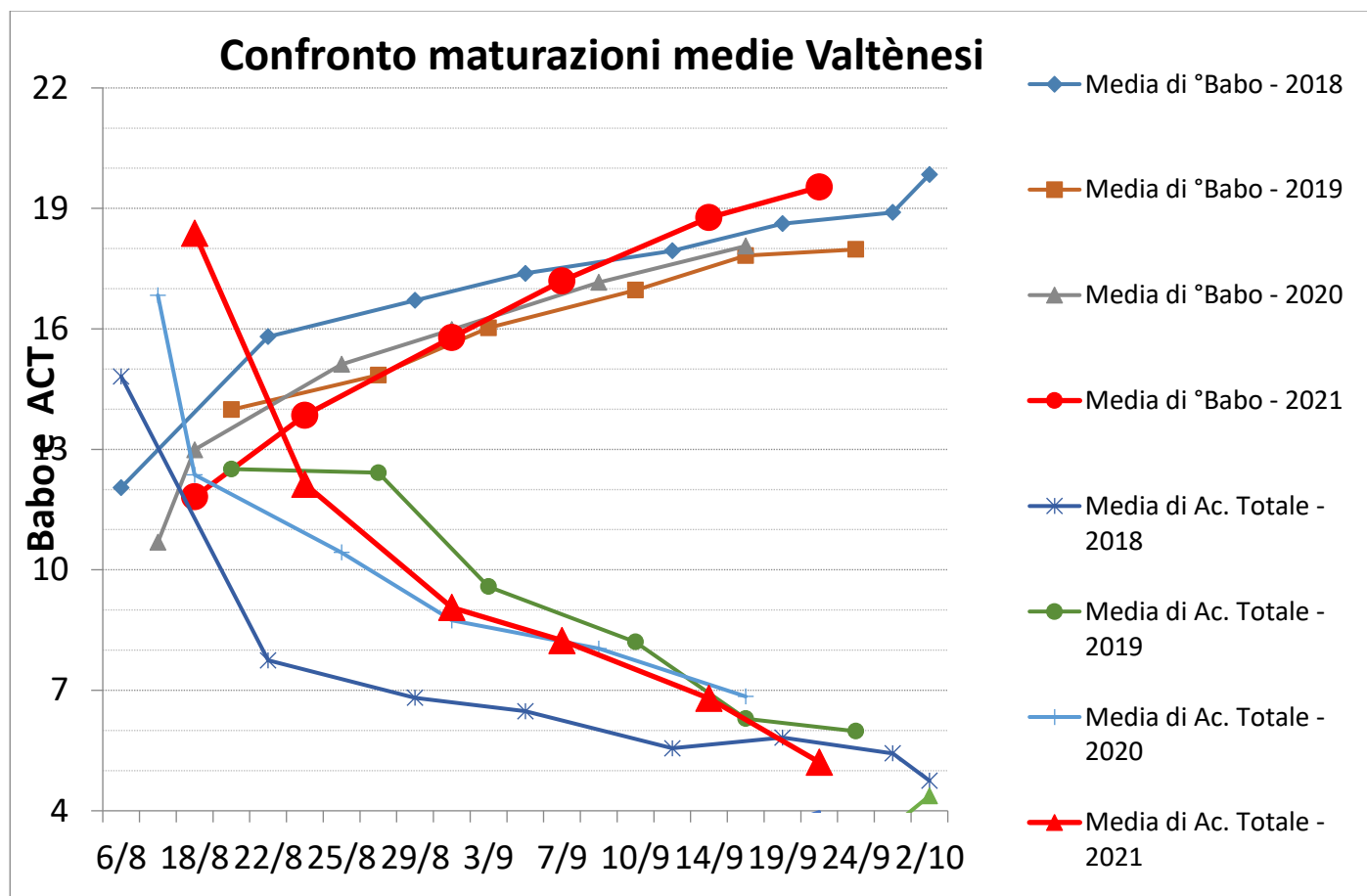
Pioggia nei giorni scorsi, non intensa.

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
25/9/18			18,90	5,43	3,49
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	Barbera	Lonato			
		Muscoline	20,26	9,20	3,07
	Gropp. Gentile	Bedizzole	20,28	4,65	3,56
		Lonato			
		Padenghe			
		Polpenazze			
		Puegnago			
		San Felice	19,22	5,75	3,41
	Gropp. Mocasina	Bedizzole	20,08	4,10	3,59
		Calvagese	19,84	4,50	3,58
		Moniga			
	Marzemino	Calvagese	18,74	4,60	3,46
		Padenghe	17,46	4,60	3,46
		Puegnago			
	Rebo	Muscoline			
		San Felice	21,24	4,10	3,45
	Sangiovese	Lonato			
		Moniga			
		Polpenazze	18,65	5,40	3,26
21/9/21 Totale			19,53	5,21	3,43
Incremento da ultima settimana			0,76	-1,59	0,15



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.

Chi raccoglie per **Chiarretto** lo decide spesso in base al rapporto analitico tra zuccheri e acidità (maturazione tecnologica), anche se non deve mai essere scordata l'importanza della maturazione fenolica e aromatica, che si percepiscono all'assaggio delle uve.

Chi invece desidera attendere per la vendemmia delle **uve destinate a rosso**, ricordi che 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 rischiare di avere gradazioni alcoliche troppo alte.

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

Si raccomanda quindi di non aver fretta di vendemmiare le uve per i vini rossi.

Stato delle uve e della pianta

Stato sanitario eccellente, rari accenni di marciumi.