Confronto tra le cinetiche di maturazione dell'uva in aree pedemontane e collinari della provincia di Piacenza

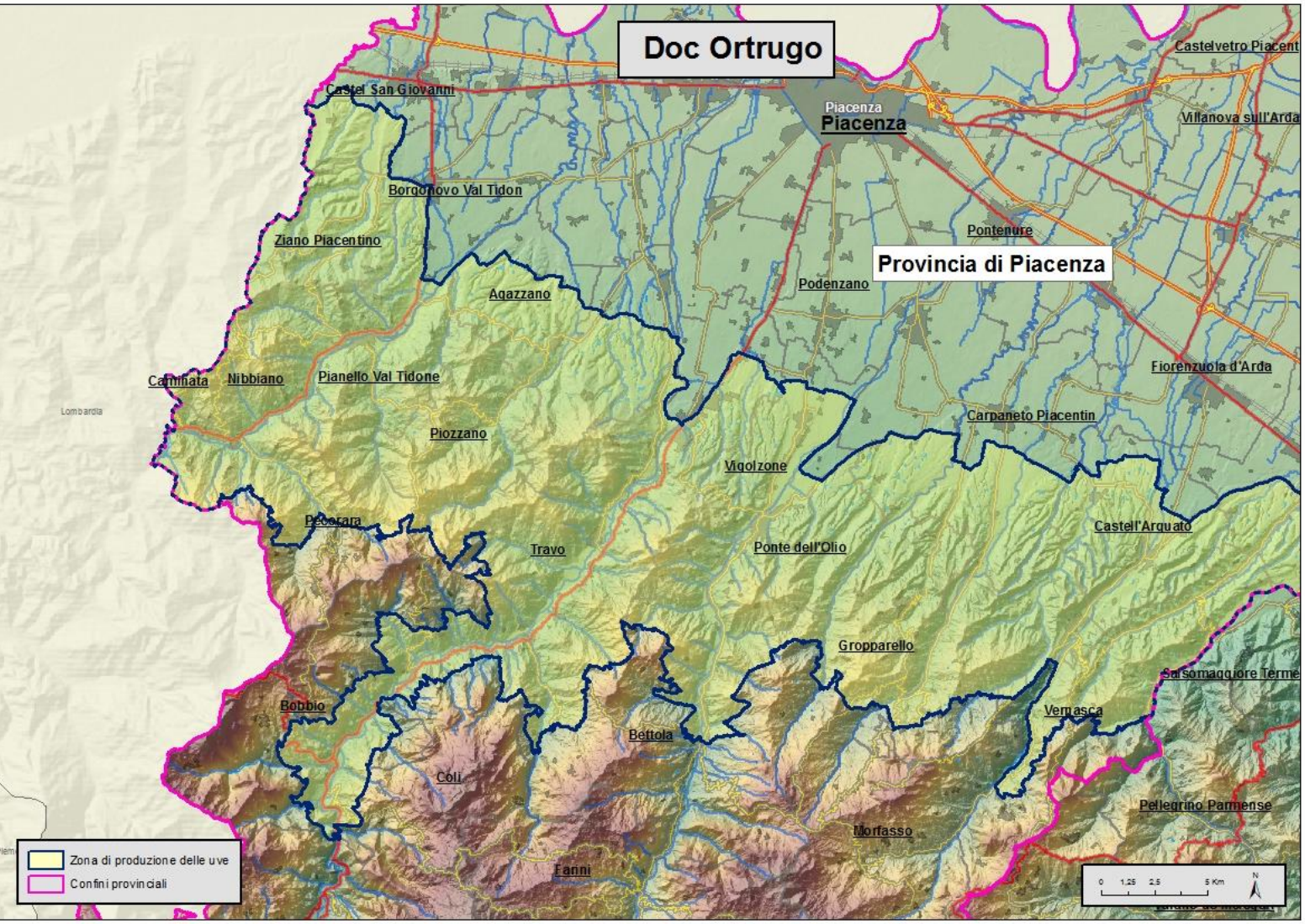
Tommaso FRIONI, Stefano Poni, Matteo Gatti

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (DI.PRO.VE.S.)
Università Cattolica del Sacro Cuore
Via E. Parmense, 84
29122 PIACENZA
tommaso.frioni@unicatt.it

Workshop e giornata dimostrativa in campo - Loc. Margherita - Travo, 19 Luglio 2019

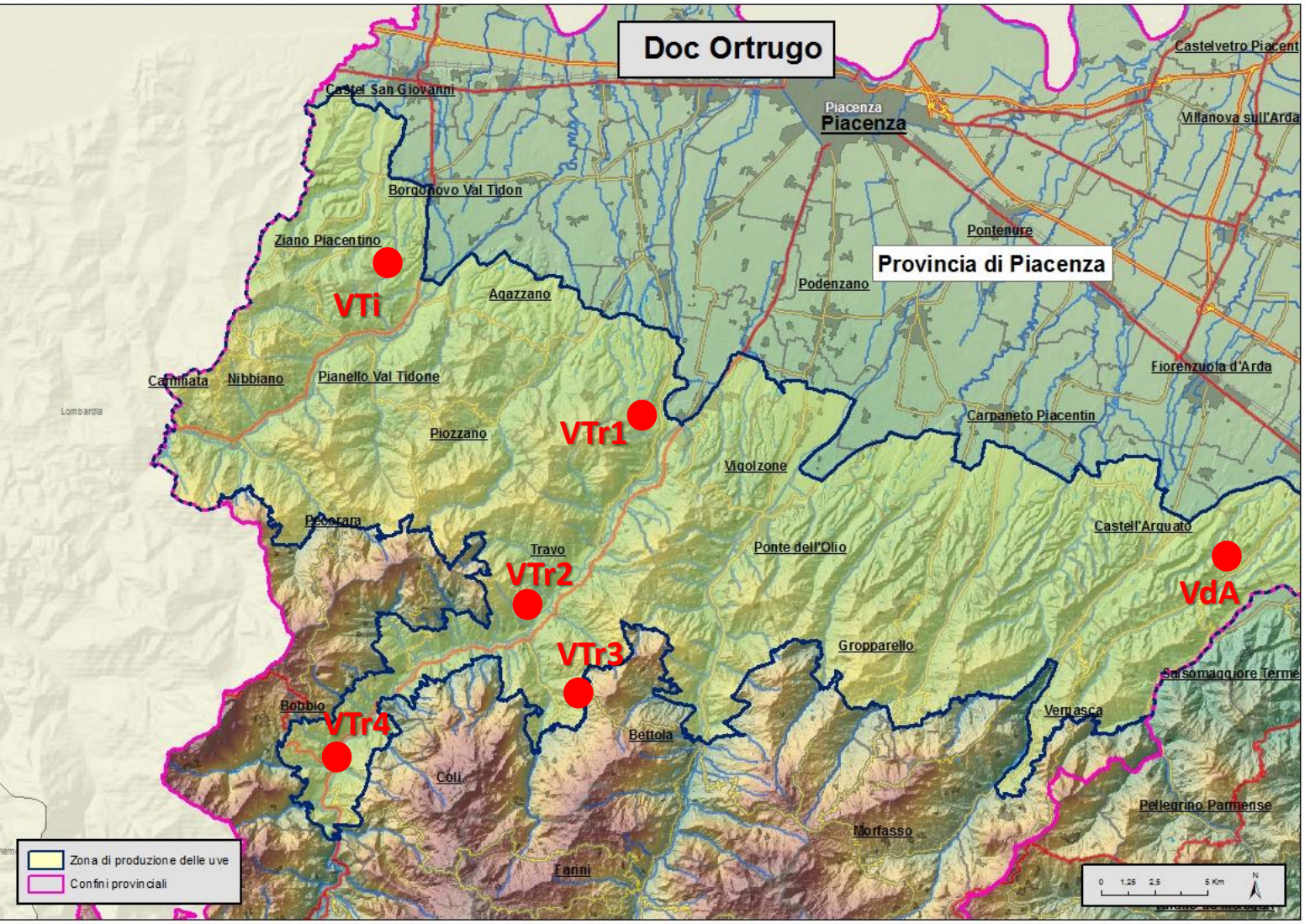
Mappa della DOC Colli Piacentini

Fonte: Enoteca regionale ER



Fonte: Regione Emilia-Romagna

Aree marginali pede-montane



Fonte: Regione Emilia-Romagna

Vti -Mossi 1558 – Ziano Piacentino - Loc. Albareto. 255 m s.l.m.

Malvasia di Candia aromatica

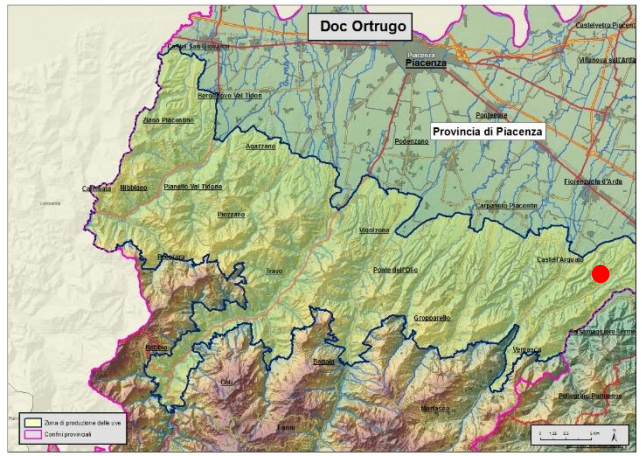
Ortrugo

Barbera

Ervi

VILLA ROSA
VERNASCA

VdA - Villa Rosa – Bacedasco basso. 166 m s.l.m.



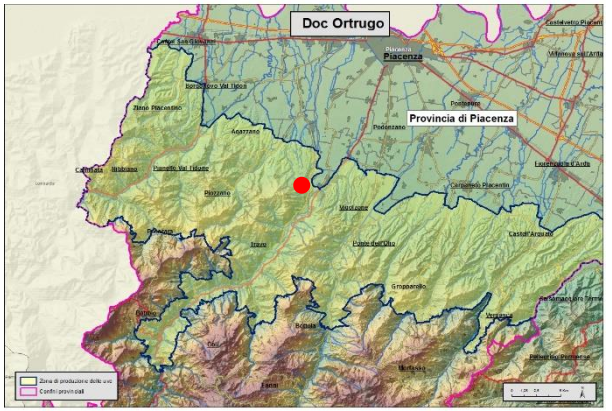
Malvasia di Candia aromatica

Ortrugo

Barbera

Ervi

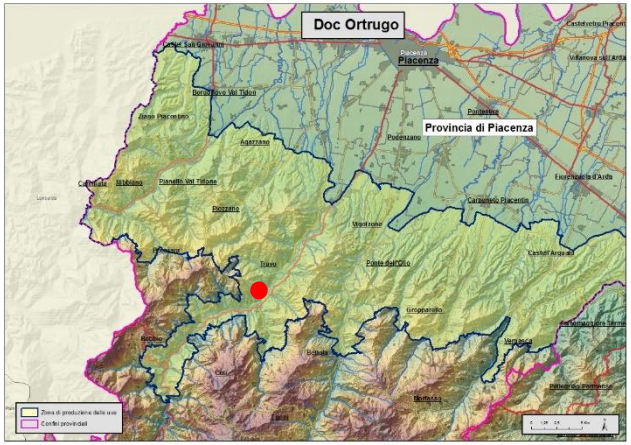
Az. Agr. Il Poggiarello, Travo – Loc. Statto. 252 m s.l.m.



Malvasia di Candia aromatica

Ortrugo

Az. Agr. La Pagliara, Travo – Loc. Donceto. 217 m s.l.m.

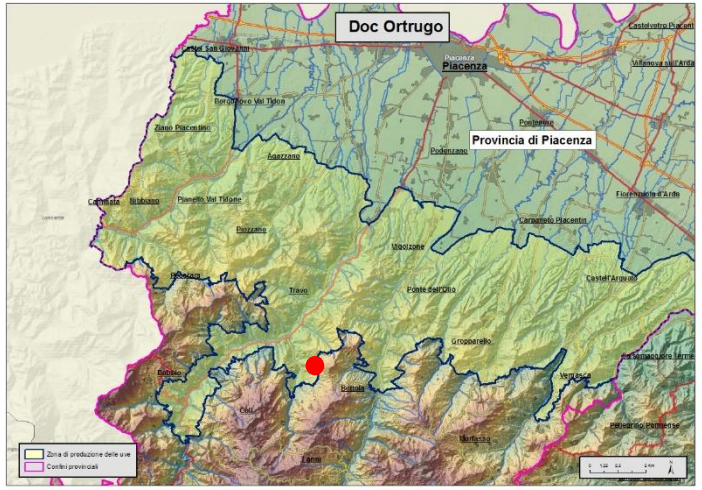


Malvasia di Candia aromatica

Ortrugo

Barbera

Tenuta Borri, Travo - Loc. Margherita, 375m s.l.m.



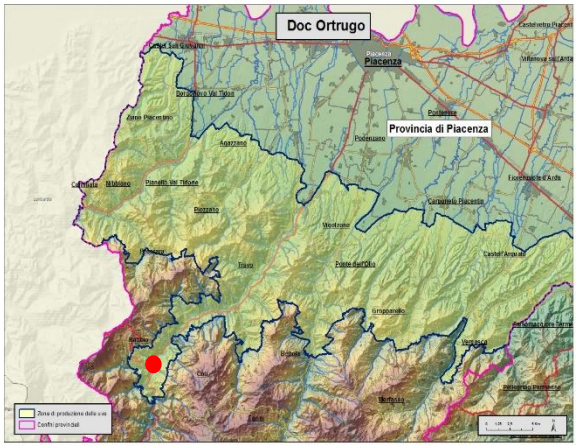
Malvasia di Candia aromatica

Ortrugo

Barbera

Ervi

Marchese Malaspina, Bobbio. 375m s.l.m.

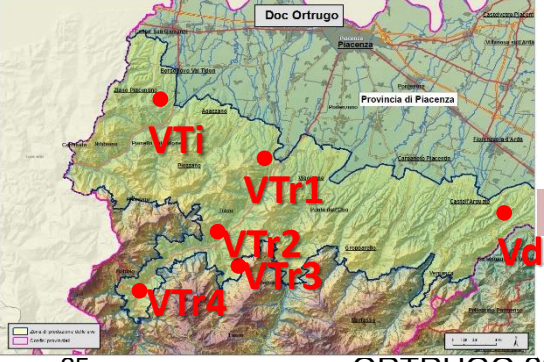


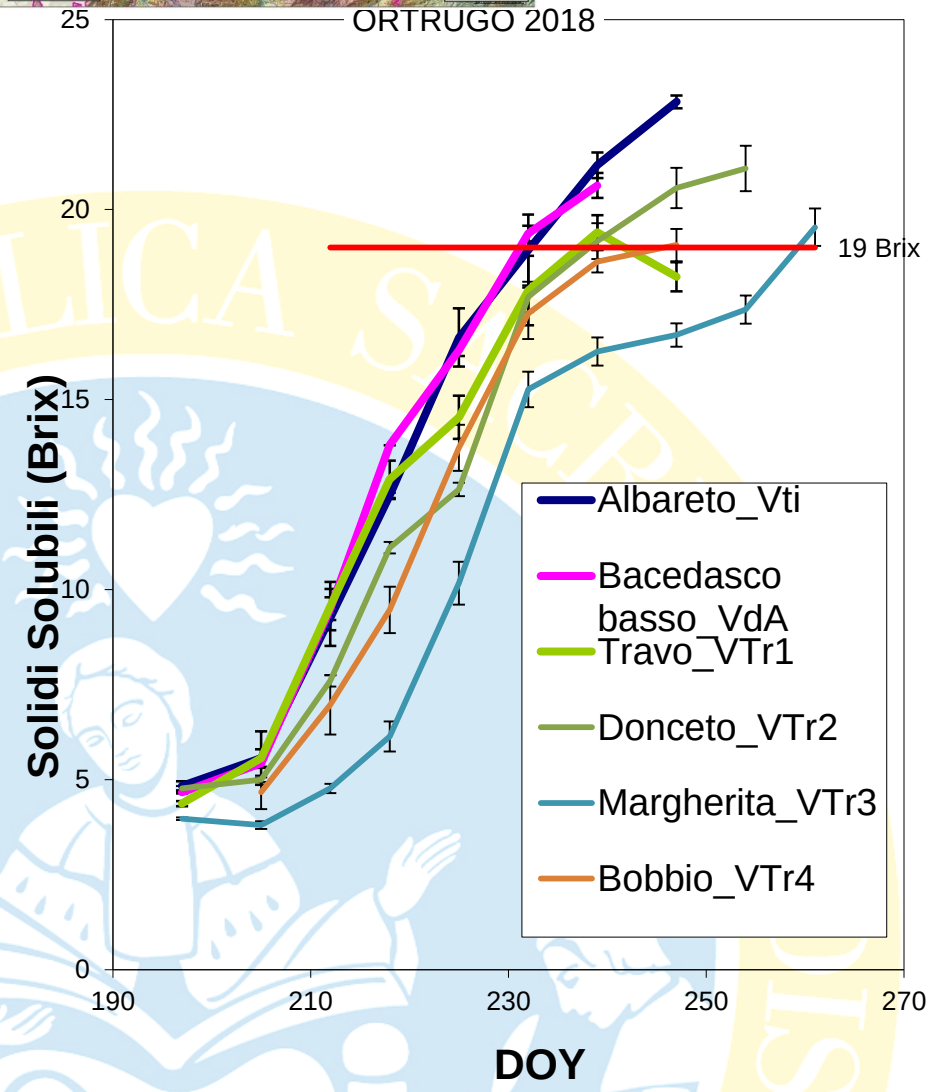
Marchese
MALASPINA dal 1772

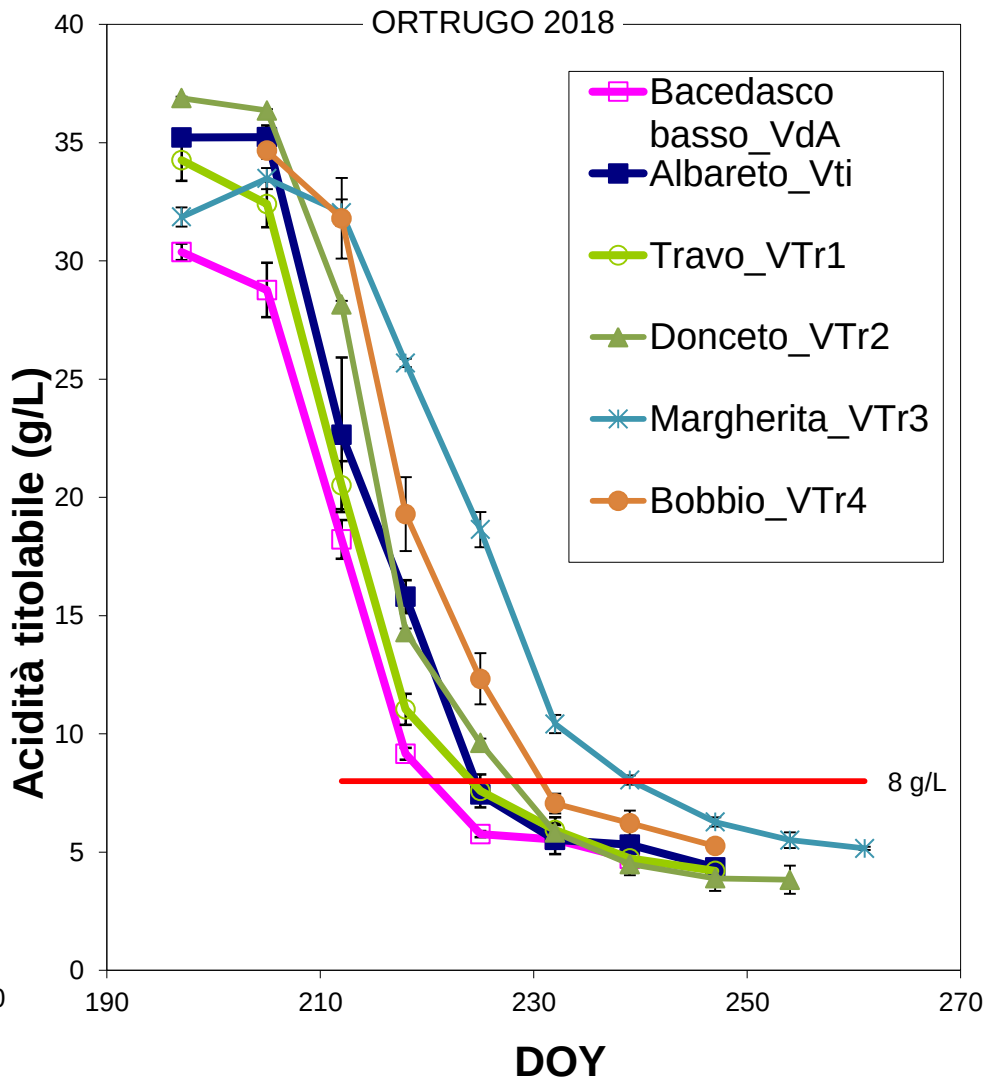
Malvasia di Candia aromatica

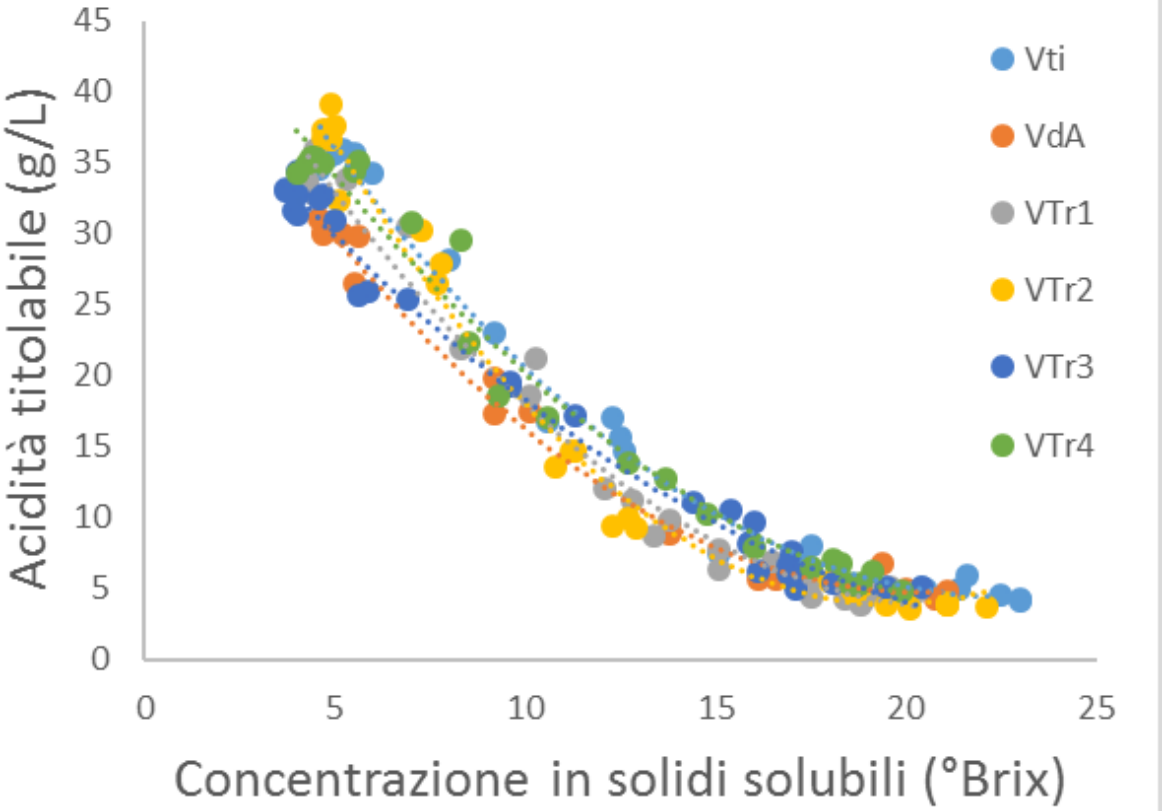
Ortrugo

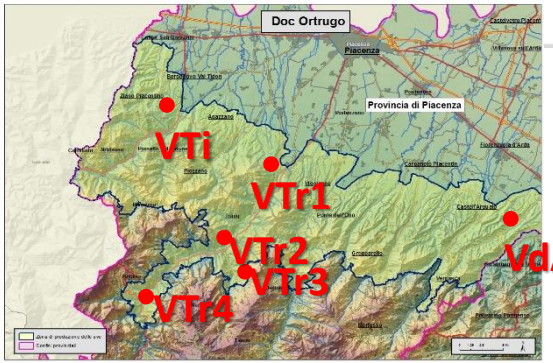
Barbera

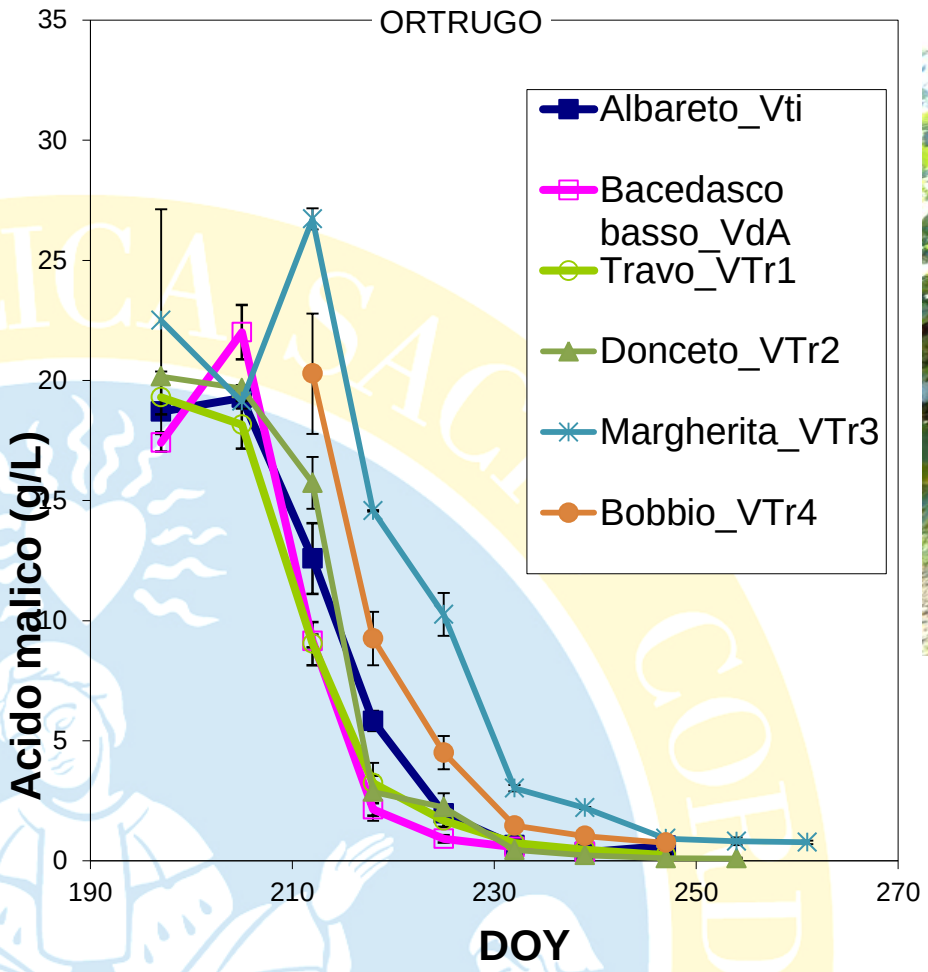

Doc Ortrugo
Provincia di Piacenza
VTi
VTr1
VTr2
VTr3
VTr4
VdA


ORTRUGO 2018
Solidi Solubili (Brix)
DOY
19 Brix
Albareto_Vti
Bacedasco basso_VdA
Travo_VTr1
Donceto_VTr2
Margherita_VTr3
Bobbio_VTr4
0
5
10
15
20
25
190
210
230
250
270

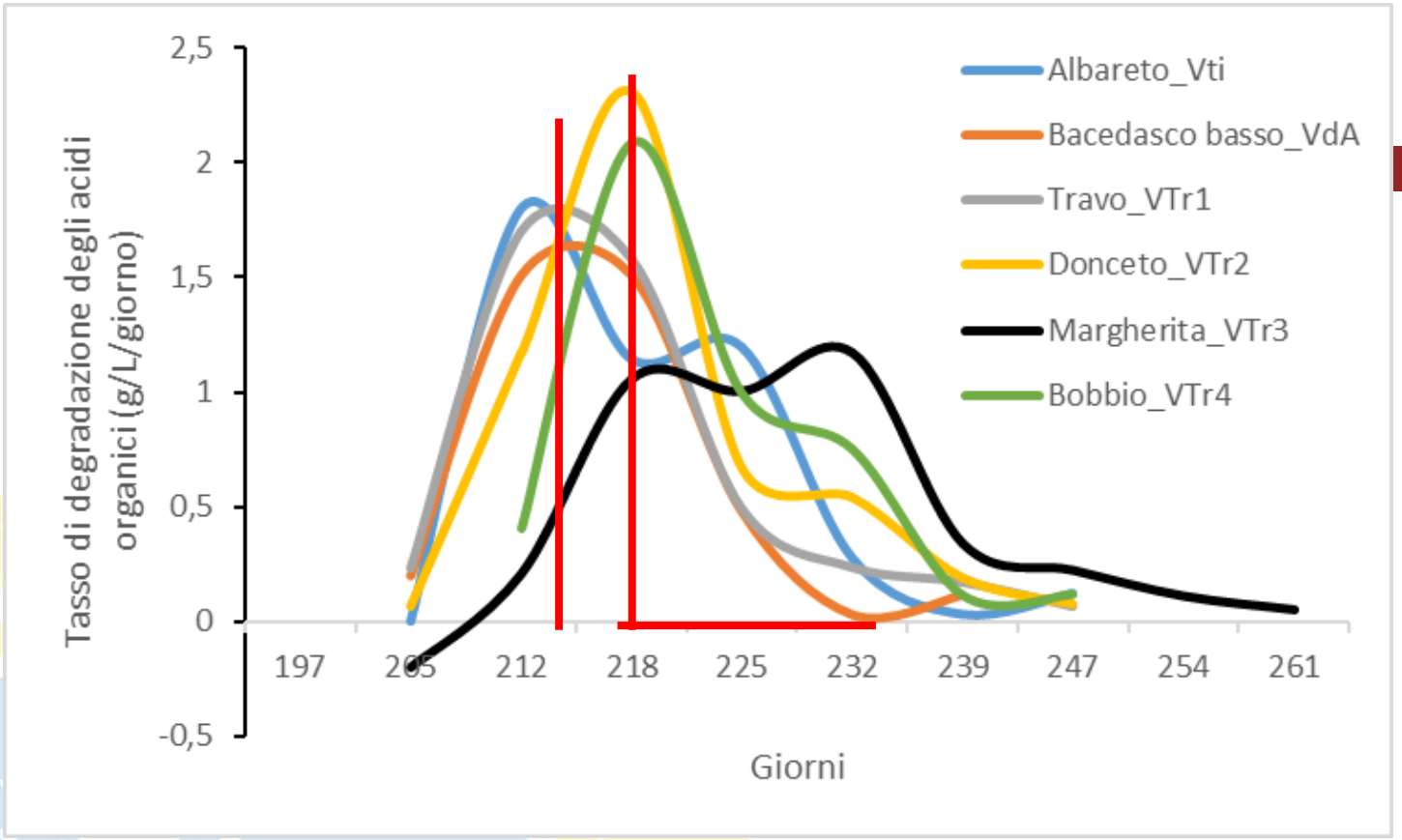

ORTRUGO 2018
Acidità titolabile (g/L)
DOY
8 g/L
Bacedasco basso_VdA
Albareto_Vti
Travo_VTr1
Donceto_VTr2
Margherita_VTr3
Bobbio_VTr4
0
5
10
15
20
25
30
35
40
190
210
230
250
270

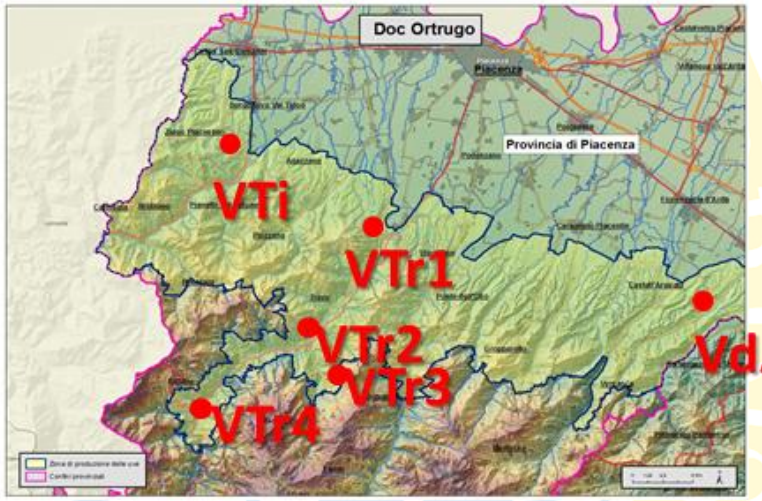

Acidità titolabile (g/L)
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
0
5
10
15
20
25
Concentrazione in solidi solubili (°Brix)
Vti
VdA
VTr1
VTr2
VTr3
VTr4

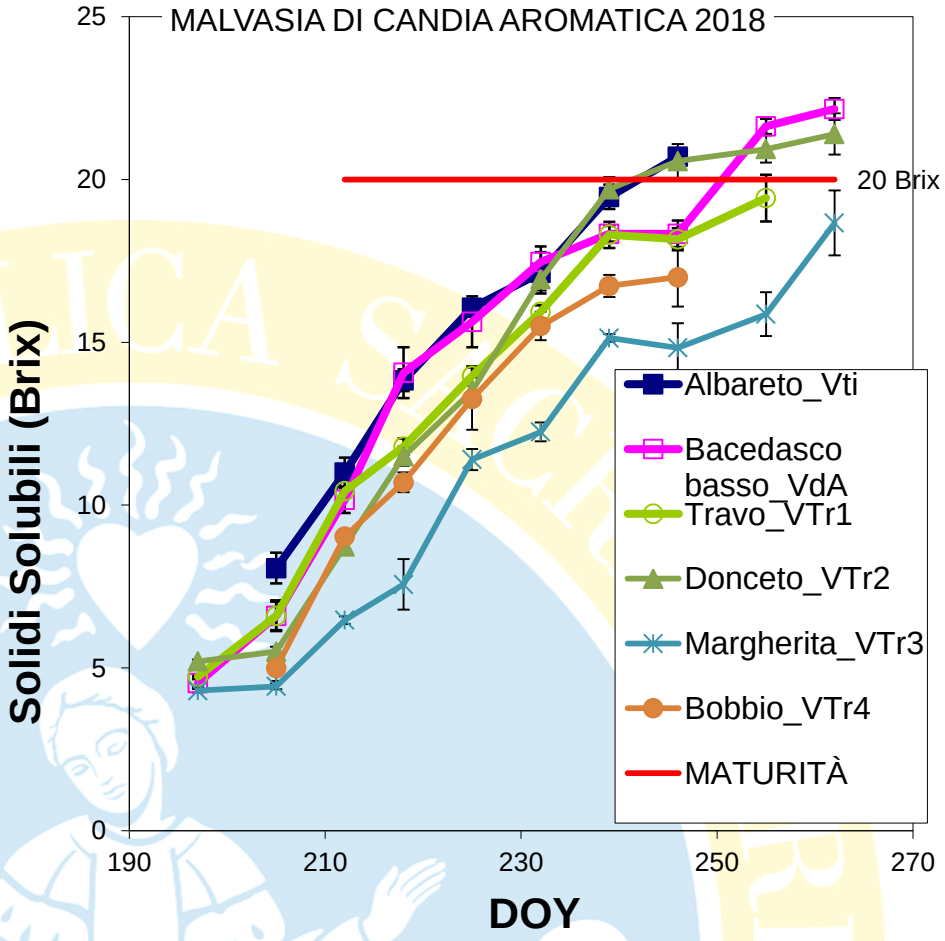

Doc Ortrugo
Piacenza
Provincia di Piacenza
VTi
VTr1
VTr2
VTr3
VTr4
VdA

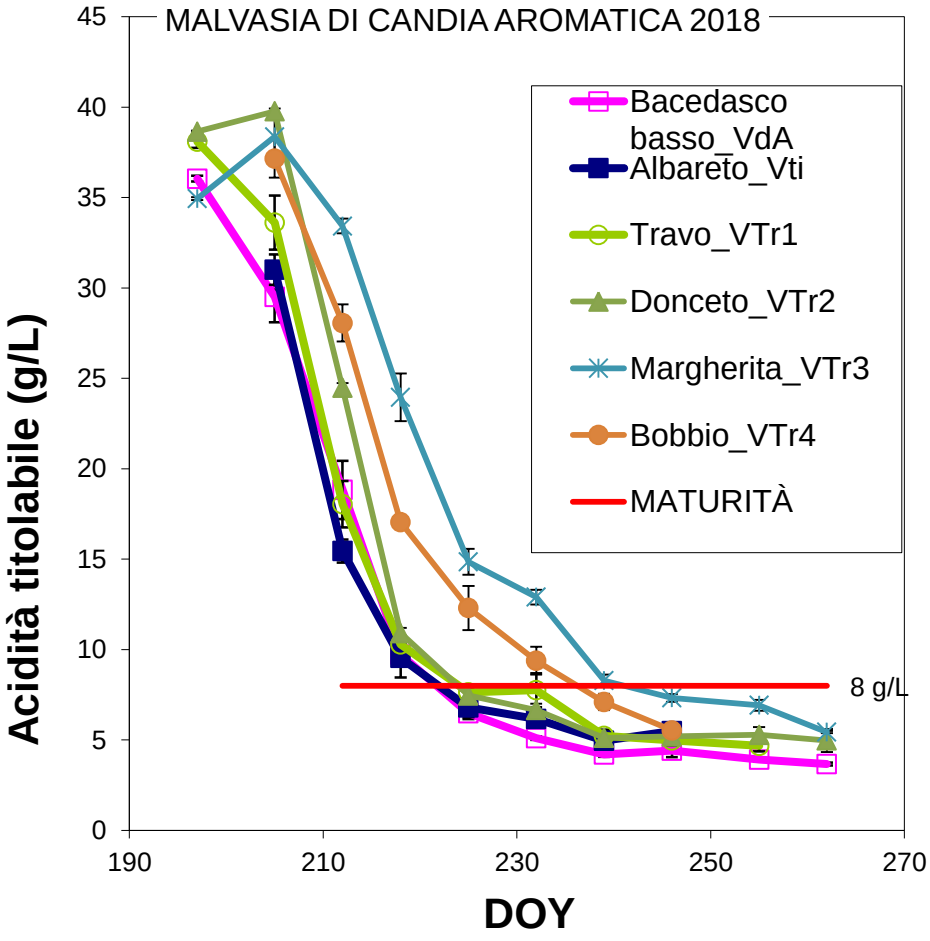


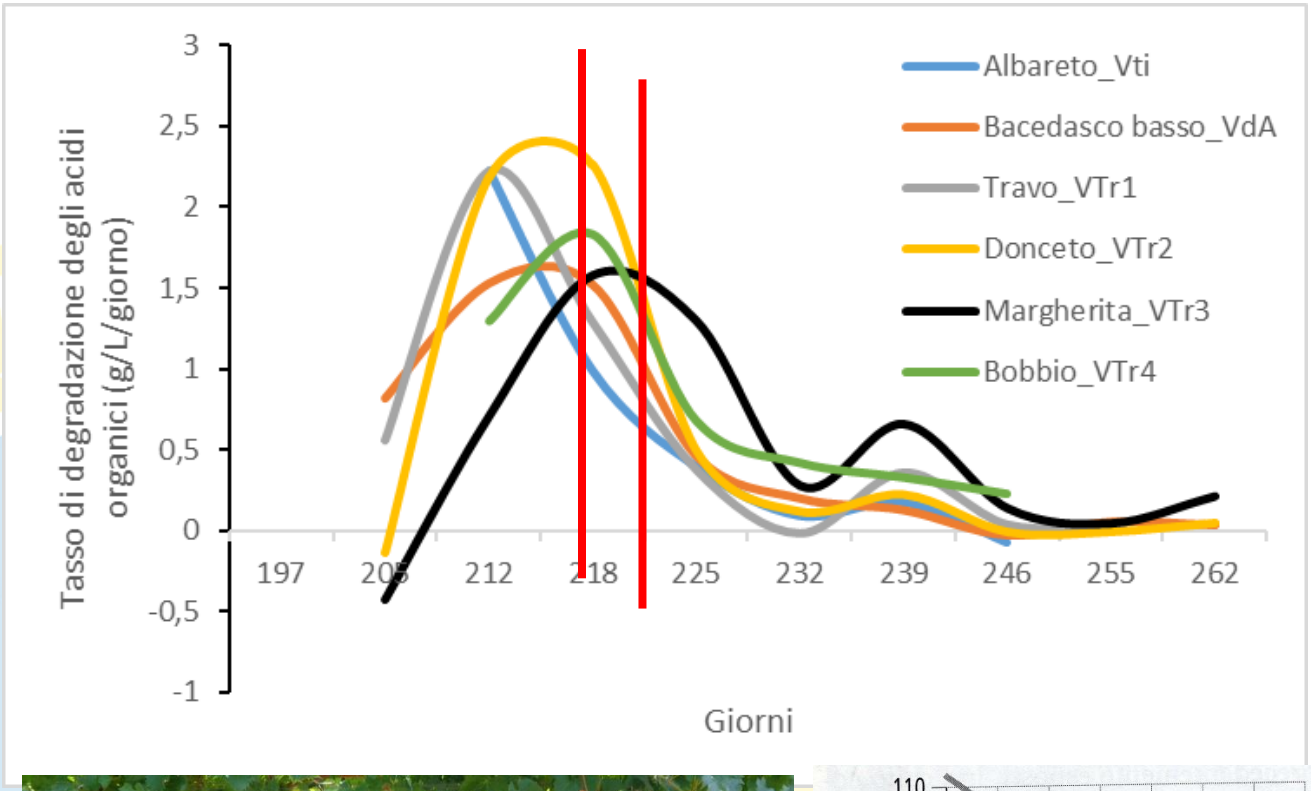
In VTr3 e VTr4 la degradazione dell'acido malico avviene successivamente rispetto agli areali di prima collina

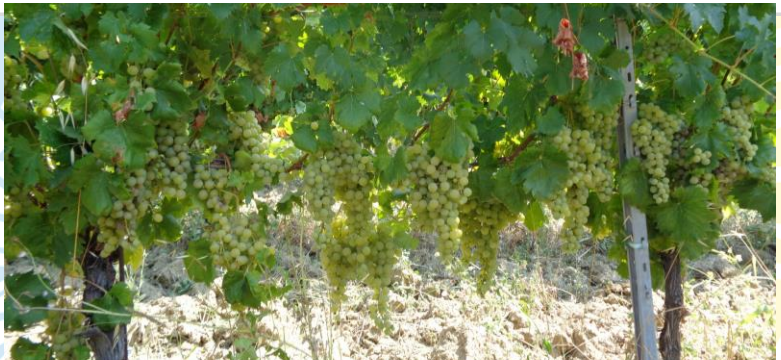

Tasso di degradazione degli acidi organici (g/L/giorno)
2,5
2
1,5
1
0,5
0
-0,5
197
205
212
218
225
232
239
247
254
261
Giorni
Albareto_Vti
Bacedasco basso_VdA
Travo_VTr1
Donceto_VTr2
Margherita_VTr3
Bobbio_VTr4

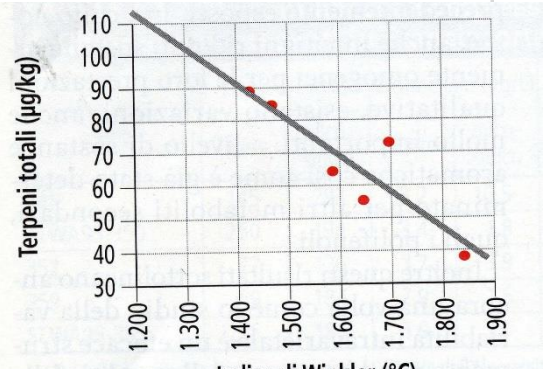

Doc Ortrugo
Provincia di Piacenza
VTi
VTr1
VTr2
VTr3
VTr4
VdA

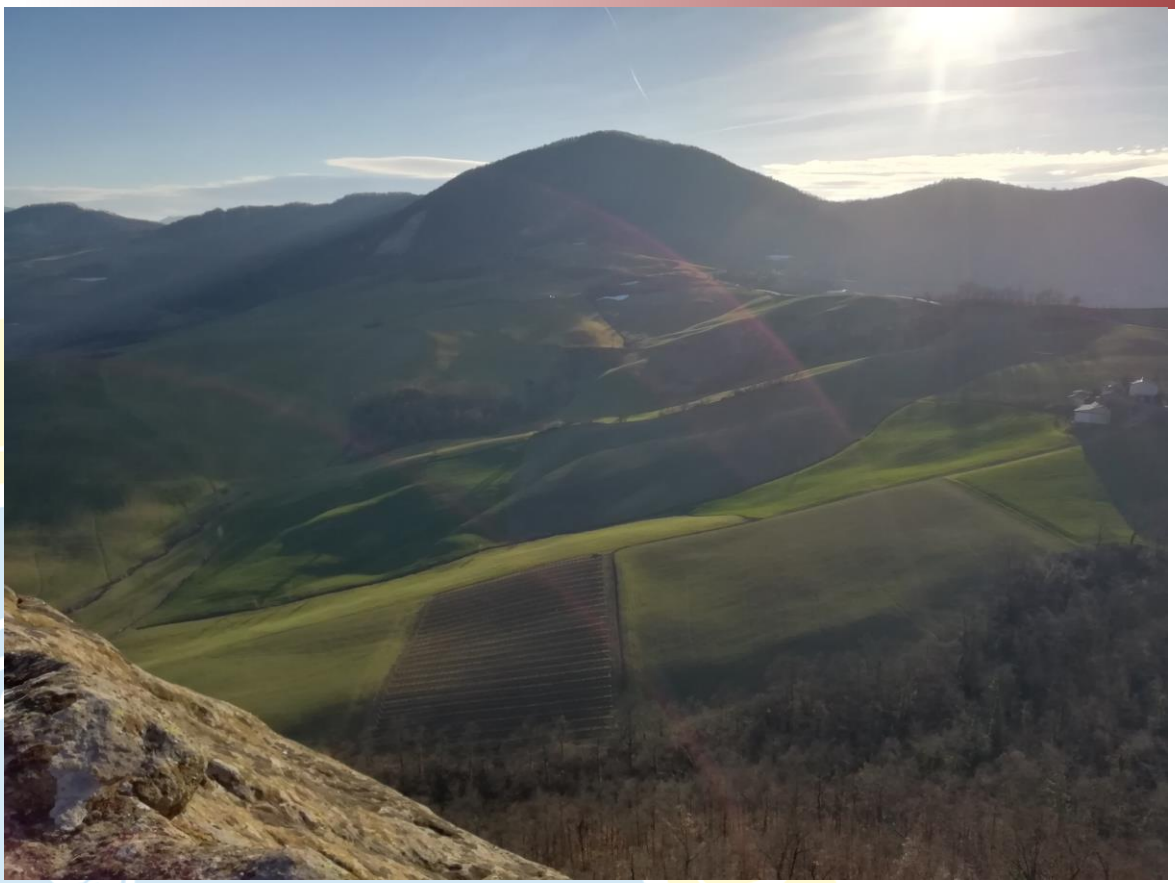

MALVASIA DI CANDIA AROMATICA 2018
Solidi Solubili (Brix)
DOY
20 Brix
Albareto_Vti
Bacedasco basso_VdA
Travo_VTr1
Donceto_VTr2
Margherita_VTr3
Bobbio_VTr4
MATURITÀ


MALVASIA DI CANDIA AROMATICA 2018
Acidità titolabile (g/L)
DOY
8 g/L
Bacedasco basso_VdA
Albareto_Vti
Travo_VTr1
Donceto_VTr2
Margherita_VTr3
Bobbio_VTr4
MATURITÀ

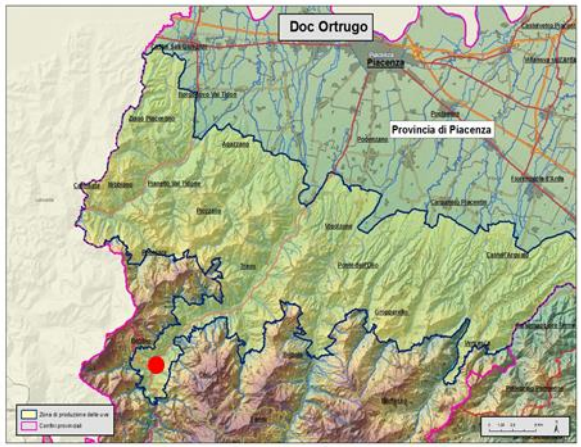

Tasso di degradazione degli acidi organici (g/L/giorno)
3
2,5
2
1,5
1
0,5
0
-0,5
-1
197
205
212
218
225
232
239
246
255
262
Giorni
Albareto_Vti
Bacedasco basso_VdA
Travo_VTr1
Donceto_VTr2
Margherita_VTr3
Bobbio_VTr4




Terpeni totali (µg/kg)
110
100
90
80
70
60
50
40
30
1.200
1.300
1.400
1.500
1.600
1.700
1.800
1.900

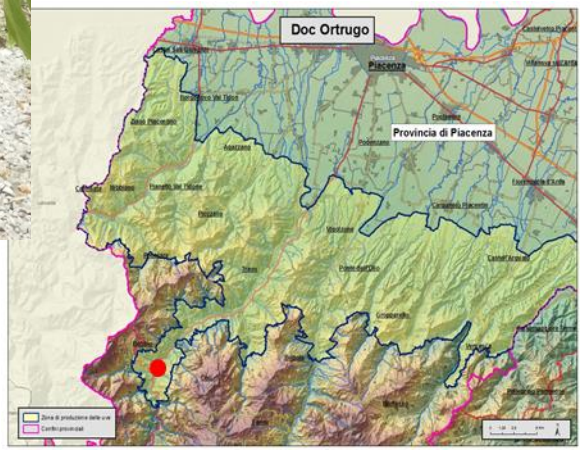


Alla Luce degli effetti del cambiamento climatico, le zone interne pedemontane dei Colli Piacentini sembrano assumere caratteri di vocazionalità per la produzione di vini bianchi, specialmente se frizzanti

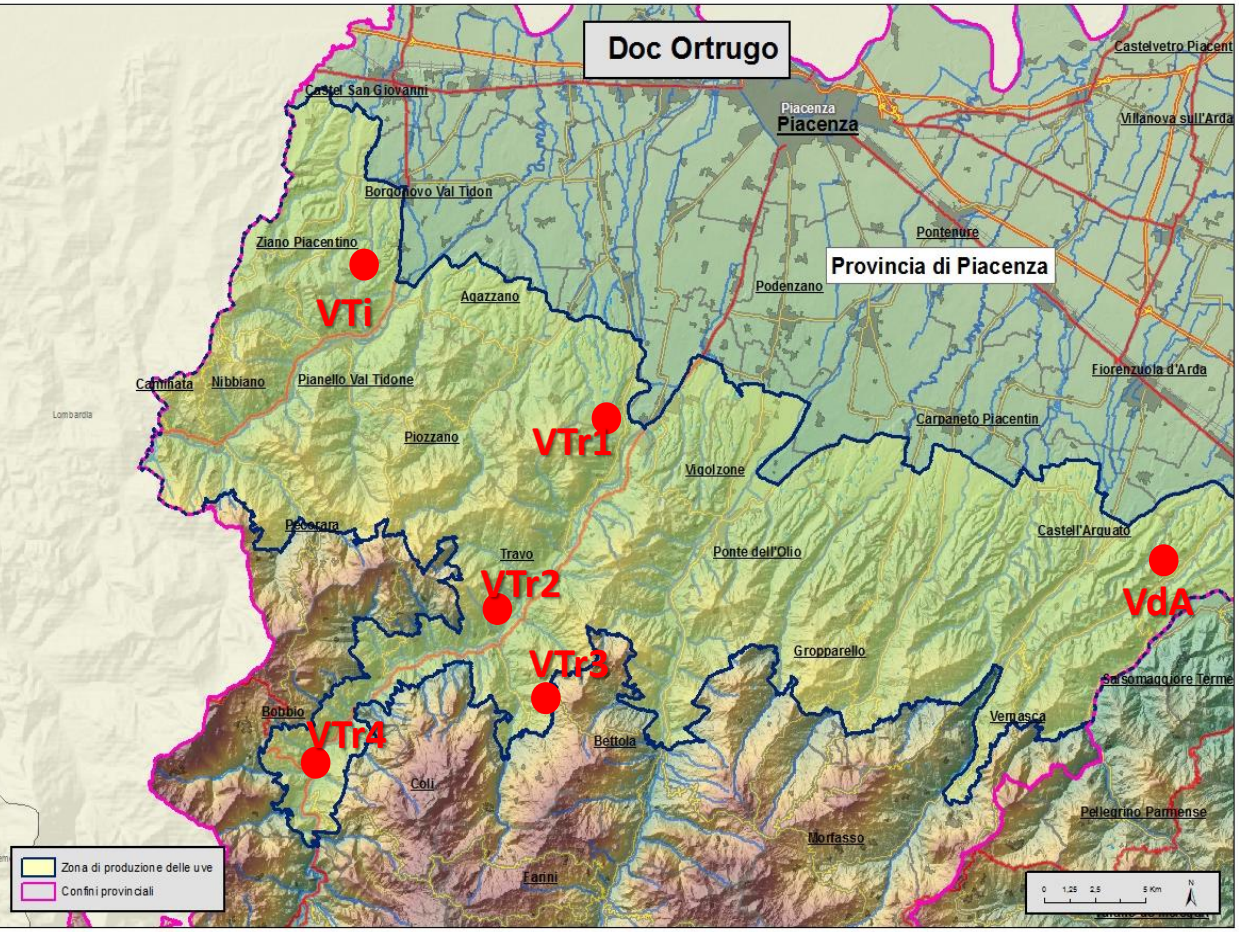


Va però verificata nel medio/lungo periodo l'incidenza dei fenomeni estremi negli areali pede-montani

Nel 2017 non è stato possibile monitorare la maturazione delle uve nell'areale di Bobbio pechè la gelata tardiva di fine Aprile ha azzerato la produttività di tutti i vigneti



Gli stessi vigneti nell'estate 2019 sono stati violentemente colpiti da grandine che ha ridotto la produttività potenziale e innescato l'insorgenza di marciumi



L'areale VTr3 (Loc. Margeherita), per il quale le cinetiche di maturazione suggeriscono una buona vocazionalità per la produzione di vini bianchi, non è stato colpito da fenomeni estremi

Tommaso Frioni
Università Cattolica del Sacro Cuore
tommaso.frioni@unicatt.it

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

VALOR inVITIS

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale

RegioneEmilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali