

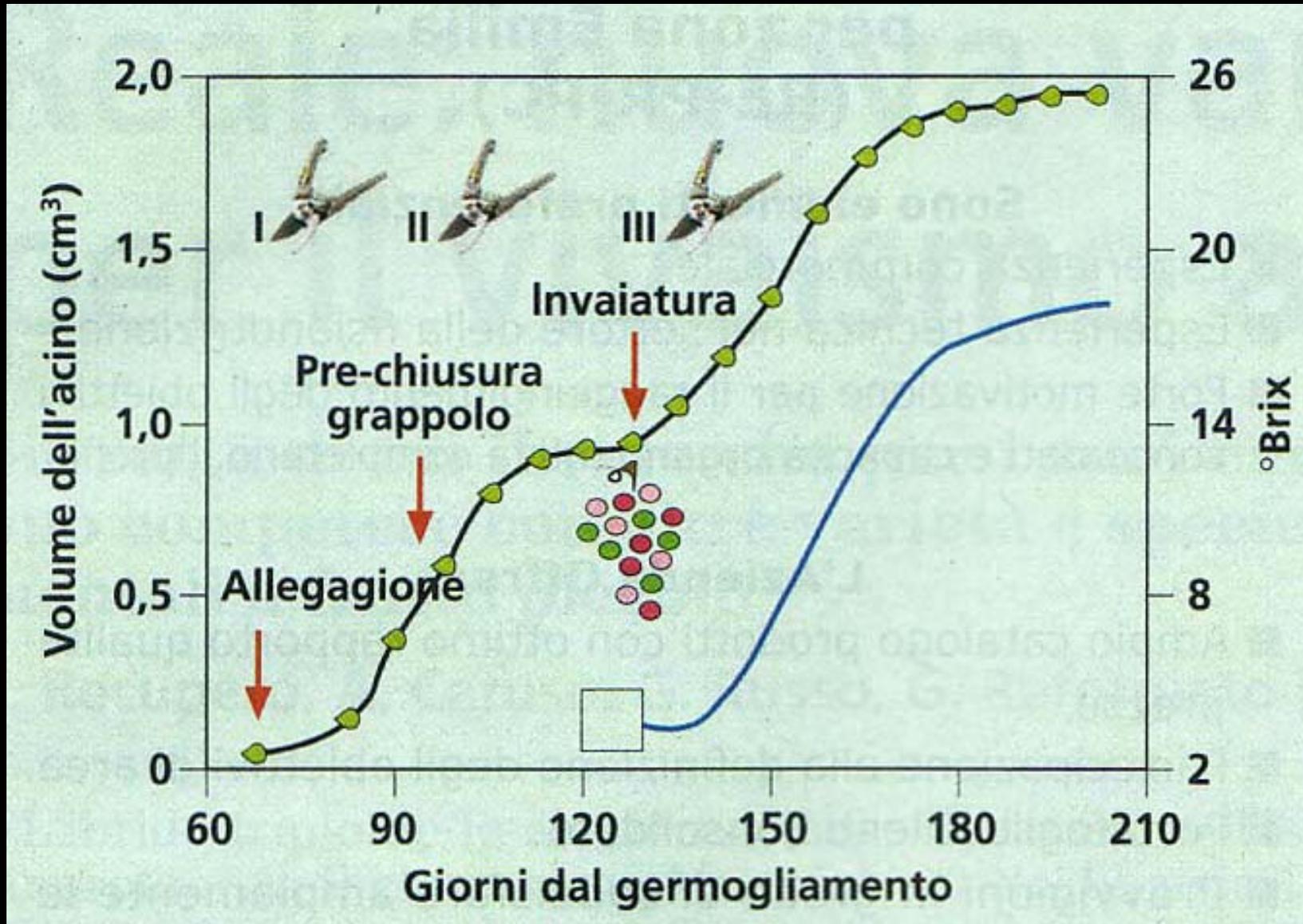
Il diradamento dei grappoli

- Nella fase di allevamento favorisce
 - La vigoria dei germogli che dovranno costituire la struttura
 - La capacità vegetativa dei ceppi
 - Lo sviluppo radicale
 - Riduce effetto di stress idrici e nutrizionali
- Via indiretta (scacchiatura, spollonatura)
- Via diretta (più onerosa, ma non compromette la superficie fotosintetizzante)

Il diradamento dei grappoli su viti adulte

- Riporta in equilibrio viti con eccesso di produzione che non giungerebbe a maturazione completa
- Induce, in viti equilibrate, caratteristiche compositive particolari per vini eccellenti

Epoca d'intervento





Il diradamento all'allegagione stimola una maggiore compensazione produttiva, nonché la produzione di acini più grossi e grappoli compatti (qualità?)
Può stimolare l'attività vegetativa che compete con gli effetti benefici imputabili al diradamento

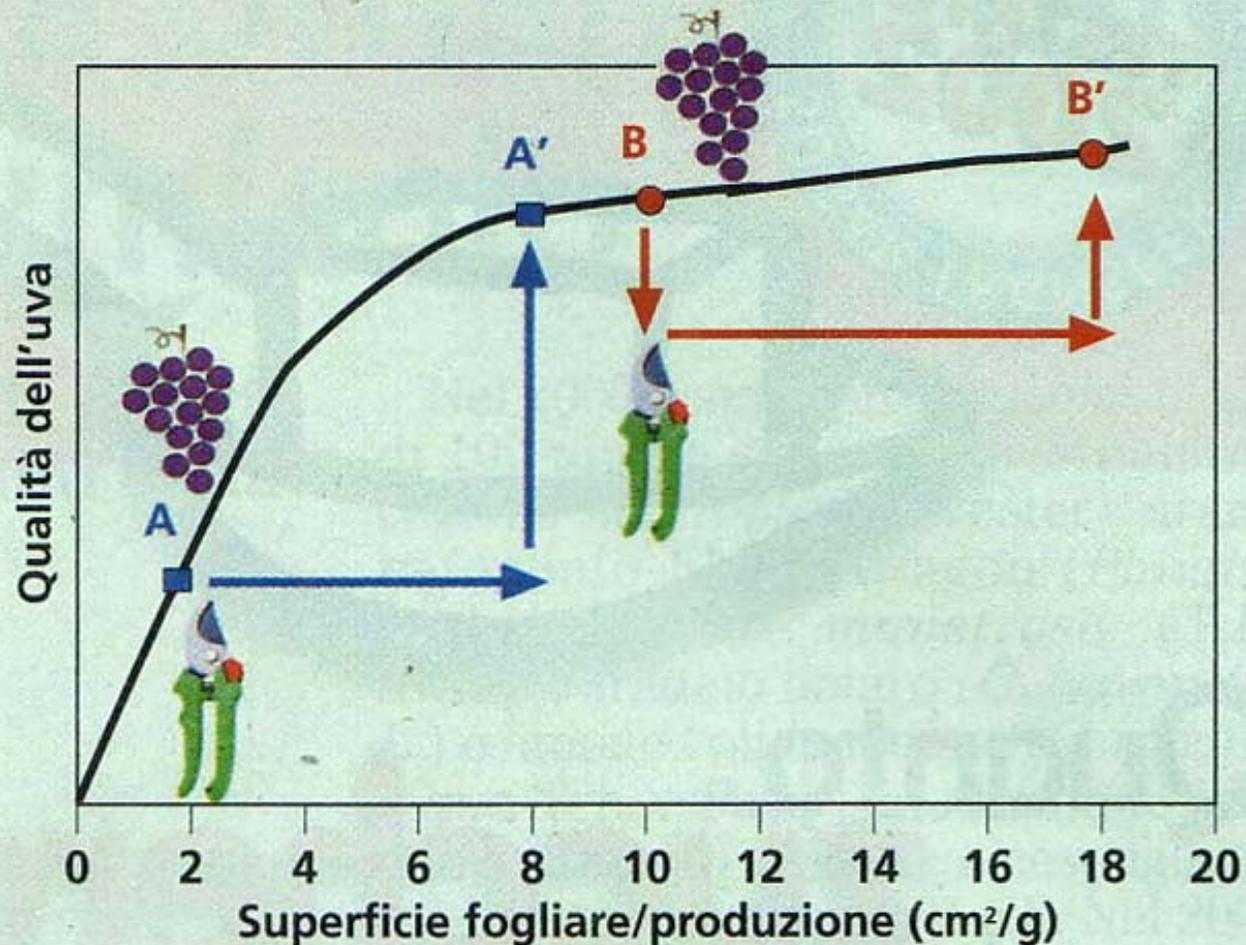
Intensità e modalità del diradamento

- Asportazione del 20-60% dei grappoli
- in posizione distale
- aventi conformazione anomala
- aventi colorazione disforme/ritardata
- inseriti su germogli molto deboli (succhioni, germogli sfavoriti dal gradiente vegetativo)
- Attaccati da Botrytis o marciumi
- mal posizionati o ammassati



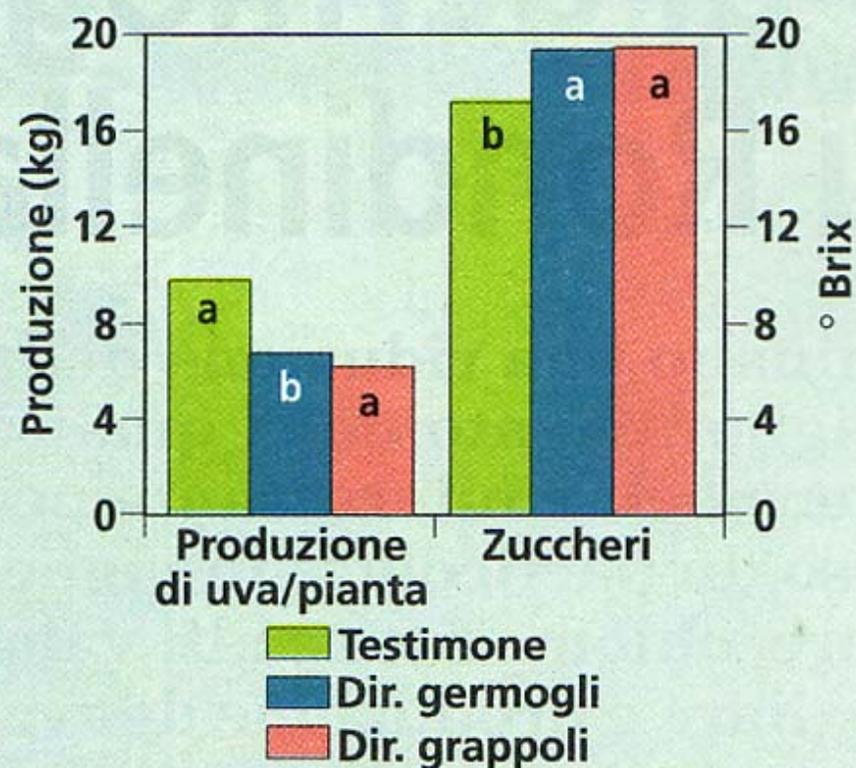
Foto Poni

Effetti del diradamento sulla qualità



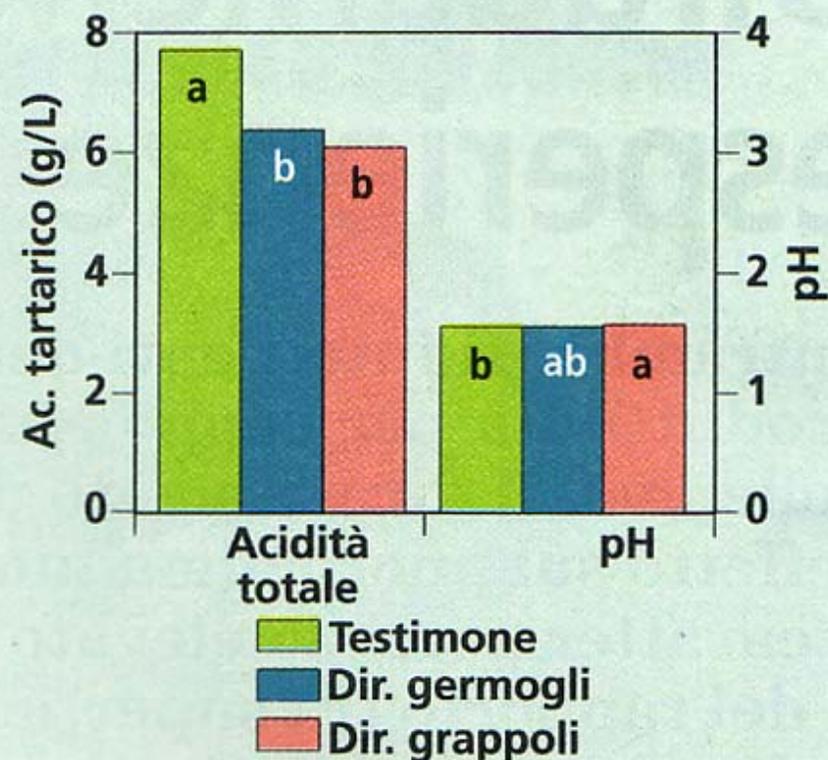
Diradamento dei grappoli eseguito in presenza di una effettiva carenza di superficie fogliare per unità di produzione (caso A-A'), oppure a partire da un rapporto superficie fogliare/produzione più elevato e quindi già quasi ottimale (caso B-B').

Grafico 1 - Influenza del diradamento di germogli e grappoli su produzione e solidi solubili nel mosto di Rondinella (*)



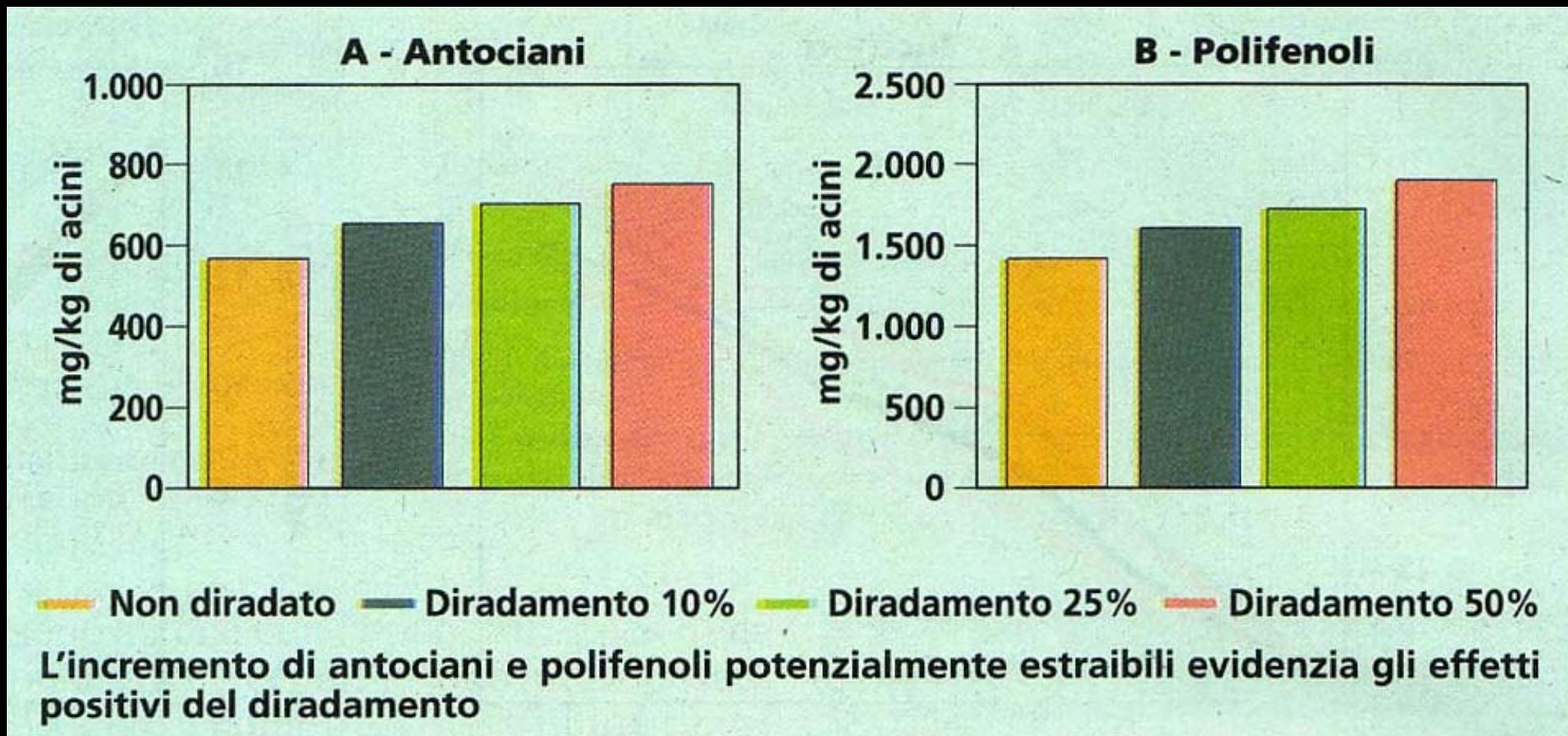
(*) Valori medi di due siti di prova. Valori contrassegnati dalla stessa lettera non differiscono tra loro per $p \leq 0,05$ (test di Duncan).

Grafico 2 - Influenza del diradamento di germogli e grappoli su acidità titolabile e su pH del mosto del vitigno Rondinella (*)

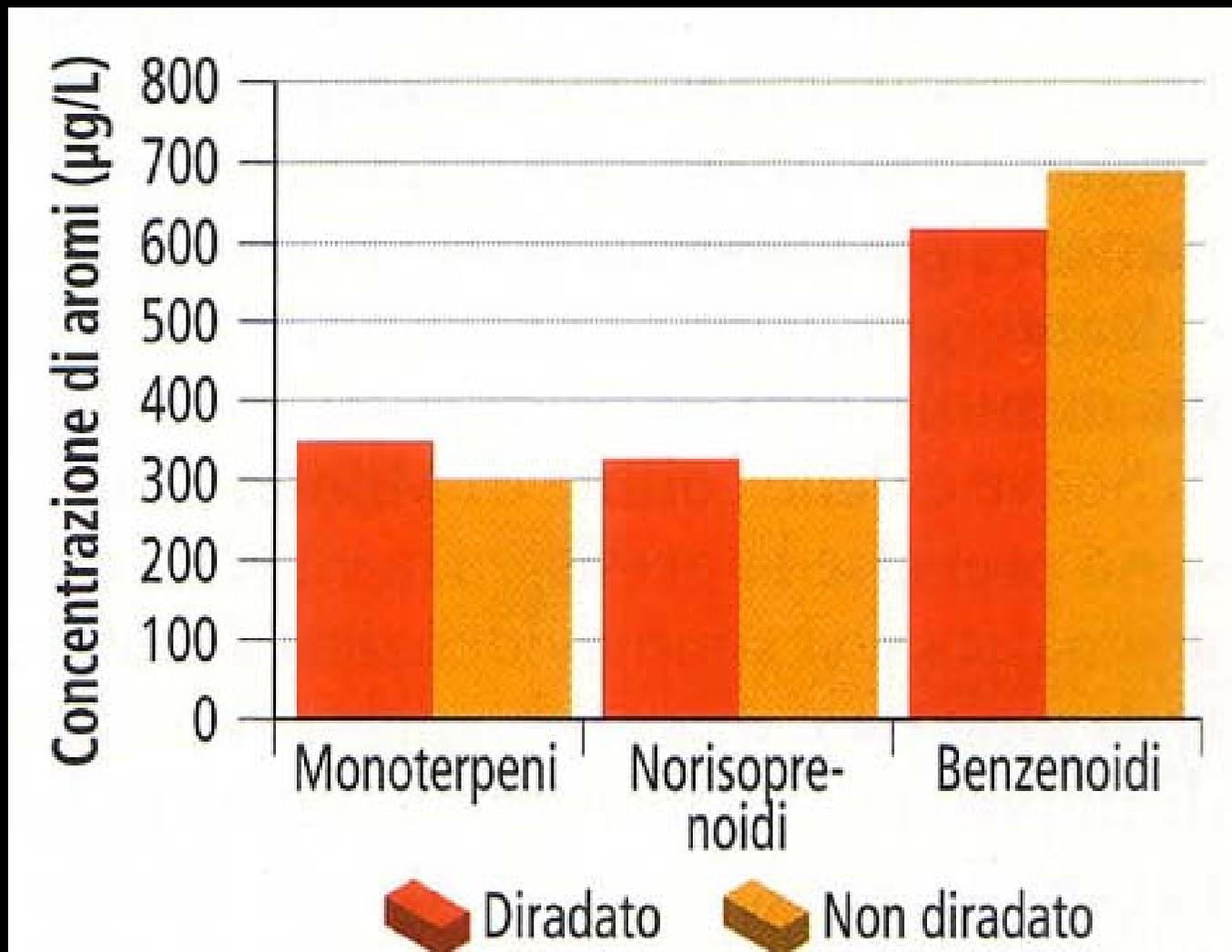


(*) Valori medi di due siti di prova. Valori contrassegnati dalla stessa lettera non differiscono tra loro per $p \leq 0,05$ (test di Duncan).

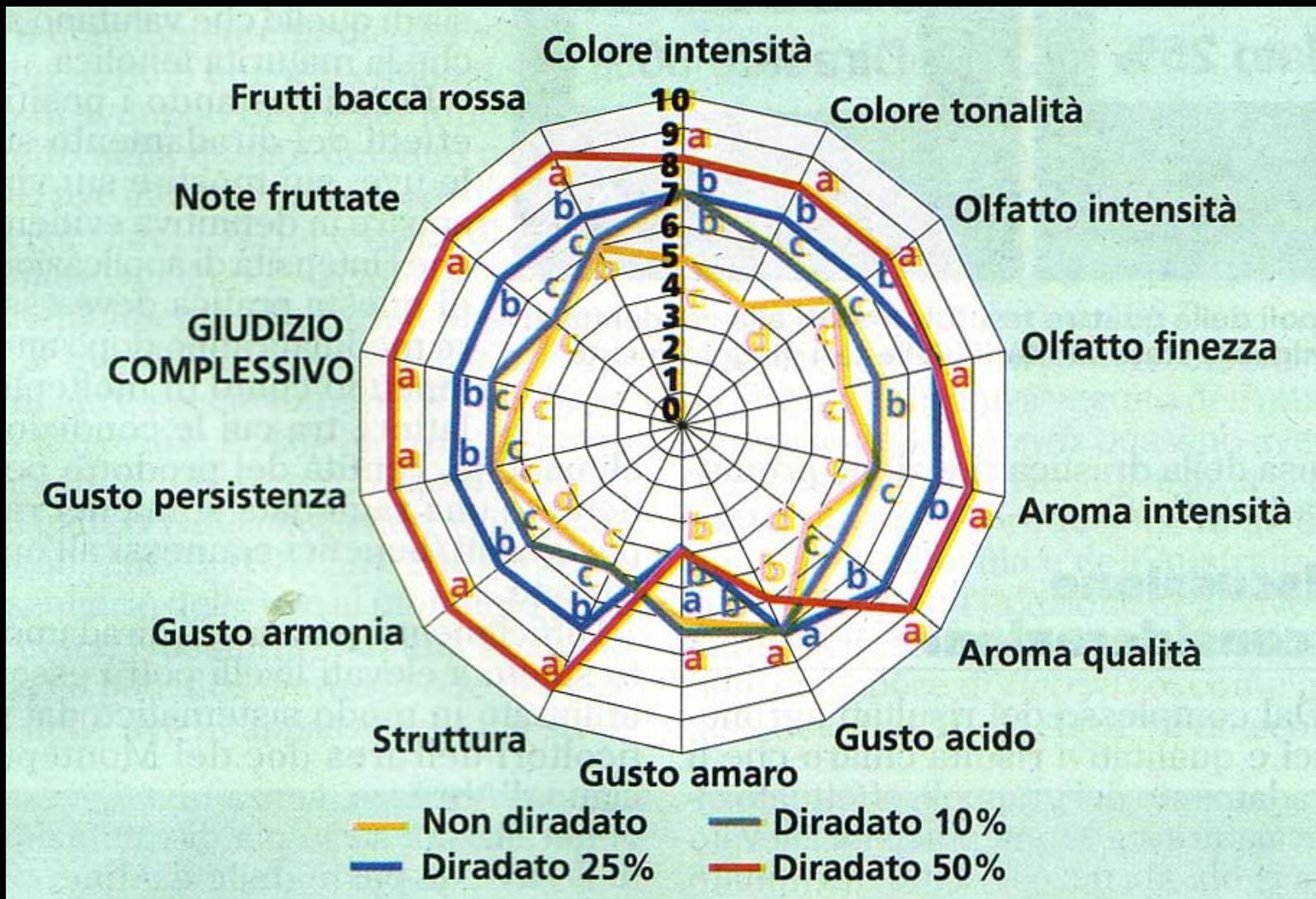
Tendenza del contenuto di antociani e polifenoli delle bucce in funzione del diradamento



Effetto del diradamento sul contenuto di aromi in Prosecco



Influenza del diradamento sul profilo sensoriale dei vini Montepulciano



Alcune precisazioni...

- Diradamenti troppo drastici hanno mostrato crolli di acidità (e aumenti di pH)
- In ambienti con forte spinta vegetativa, fenomeni di compensazione con aumento della fertilità delle gemme
- Elevata sensibilità a fattori genetici e ambientali
- Risultati più costanti se effettuati all'invasatura

Grazie per l'attenzione!

