

PSR 2014-2022 MISURA 16.2 Annualità 2022
progetto

PRECISIAMO

La gestione **PRECISa** del vigneto per il miglioramento del profilo **Aromatico** del **MO**rellino di Scansano

Mercoledì, 30 aprile 2025 ore 9:30 Presso Consorzio Tutela Morellino di Scansano – Via XX Settembre, 36 Scansano (GR)

Effetti della gestione della chioma sulla fisiologia e del profilo qualitativo e aromatico delle uve di Sangiovese

Vincenzo Tosi, Mattia Carmine Verosimile, Giacomo Palai, Claudio D'Onofrio

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali, Università di Pisa



Tecniche di gestione della chioma

Cimatura Severa



Riduzione area traspirante
Emissione germogli laterali

Accapannamento



Modifica il rapporto area germogli laterali/area totale

Cimatura Severa

Caratteristiche del sito



Podere 414
vigneto Lotto H (200-250 m slm)
2,10 x 0,75 m
Sangiovese/420 A
Guyot Semplice
Non irrigato
Gestione biologica
Cimatura a fine giugno

Cimatura severa

Materiali e metodi



Potenziale idrico del fusto
Area Fogliare



Curve di maturazione
Determinazione aromi mediante GC-MS

Cimatura Severa

Risultati: parametri vegetativi

*Tabella 1 Risultati riguardanti l'area fogliare e il potenziale idrico di germoglio (SWP) confrontando piante di Sangiovese gestite mediante cimatura severa e piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Lotto H di Podere 414. Lettere diverse indicano medie diverse secondo il test HSD di Tukey, a seguito di Analisi della varianza. ns non significativo, ovvero $p\text{-value} > 0,05$, * $p\text{-value} < 0,05$, ** $p\text{-value} < 0,01$, *** $p\text{-value} < 0,001$*

	Area fogliare germoglio principale 19/06 (m ²)	Area fogliare germogli lateral 19/06 (m ²)	Area fogliare totale 19/06 (m ²)	Area fogliare germoglio principale 19/07 (m ²)	Area fogliare germogli lateral 19/07 (m ²)	Area fogliare totale 19/07 (m ²)	SWP 19/06 (bar)	SWP 19/07 (bar)	SWP 23/08 (bar)
Aziendale	1,14 ± 0,18	0,41 ± 0,09	1,55 ± 0,25	1,44 ± 0,22 a	0,46 ± 0,10	1,90 ± 0,31 a	-7,5 ± 1,5	-14,8 ± 1,2 b	-16,5 ± 1,4
Cimatura severa	1,04 ± 0,21	0,41 ± 0,16	1,46 ± 0,35	0,98 ± 0,17 b	0,56 ± 0,16	1,55 ± 0,31 b	-7,3 ± 1,2	-12,4 ± 0,6	-15,3 ± 1,5
Significatività	ns	ns	ns	***	ns	*	ns	*	Ns

Cimatura Severa

Risultati: caratteristiche tecnologiche delle uve

*Tabella 2 Principali parametri tecnologici delle uve provenienti da piante di Sangiovese gestite mediante cimatura severa e piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Lotto H di Podere 414. Lettere diverse indicano medie diverse secondo il test HSD di Tukey, a seguito di Analisi della varianza. ns non significativo, ovvero $p\text{-value} > 0,05$, * $p\text{-value} < 0,05$, ** $p\text{-value} < 0,01$, *** $p\text{-value} < 0,001$*

	Peso medio acino	Zuccheri (°Brix)	Acidità titolabile (g/L)	pH
Aziendale	1,22 ± 0,03 b	22,1 ± 0,3	6,95 ± 0,09 b	3,42 ± 0,06 a
Cimatura severa	1,38 ± 0,02 a	21,7 ± 0,4	7,87 ± 0,26 a	3,31 ± 0,02 b
Significatività	***	ns	**	*

Una maggior disponibilità idrica ha modificato peso medio dell'acino e acidità

Cimatura Severa

Risultati: aromi delle uve

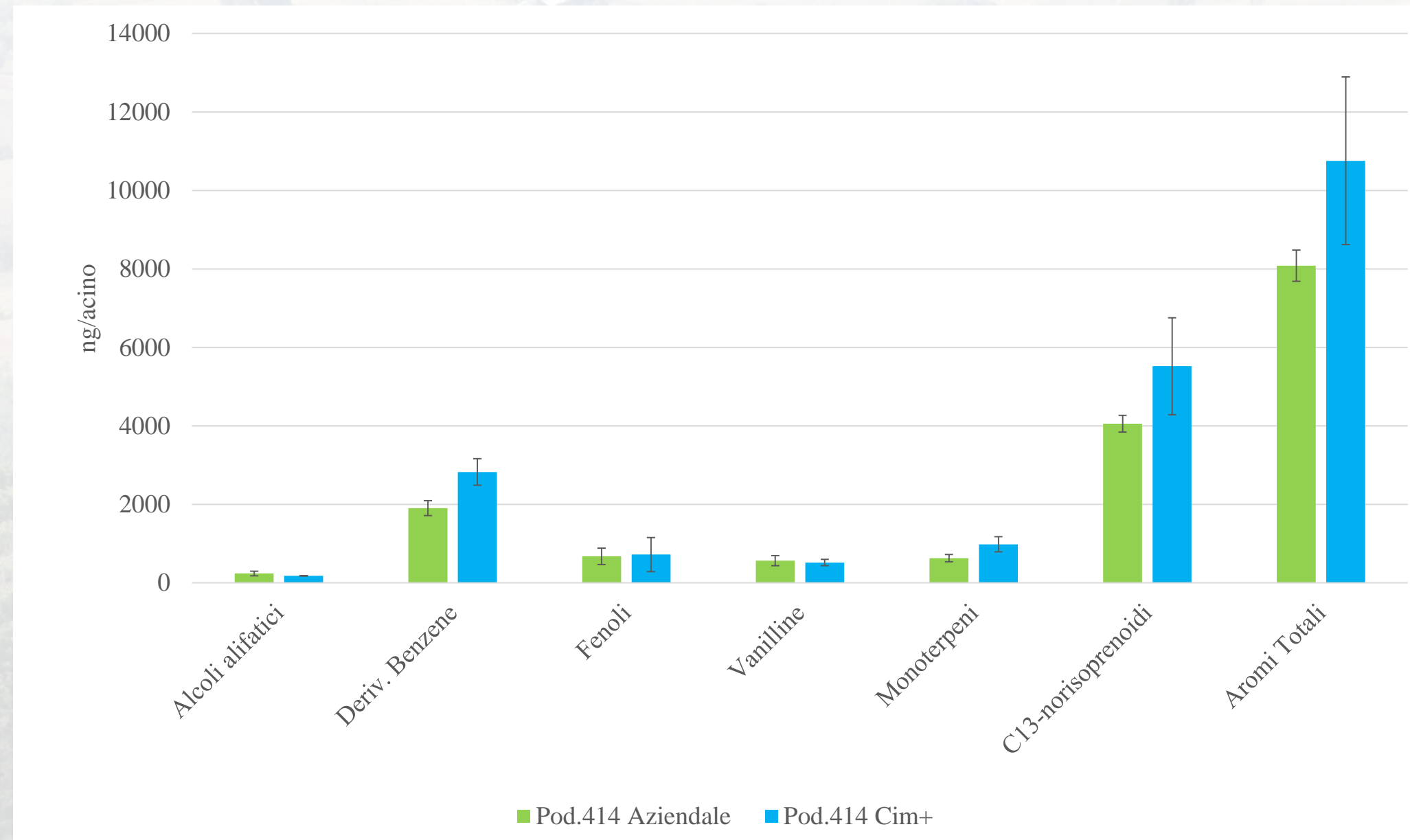


Figura 1 Aromi glicosilati delle uve raccolte alla vendemmia da piante di Sangiovese gestite mediante cimatura severa e piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Lotto H di Podere 414

Gli aromi anche se in maniera non significativa sono aumentati nella cimatura severa

Cimatura Severa

Risultati: aromi dei vini

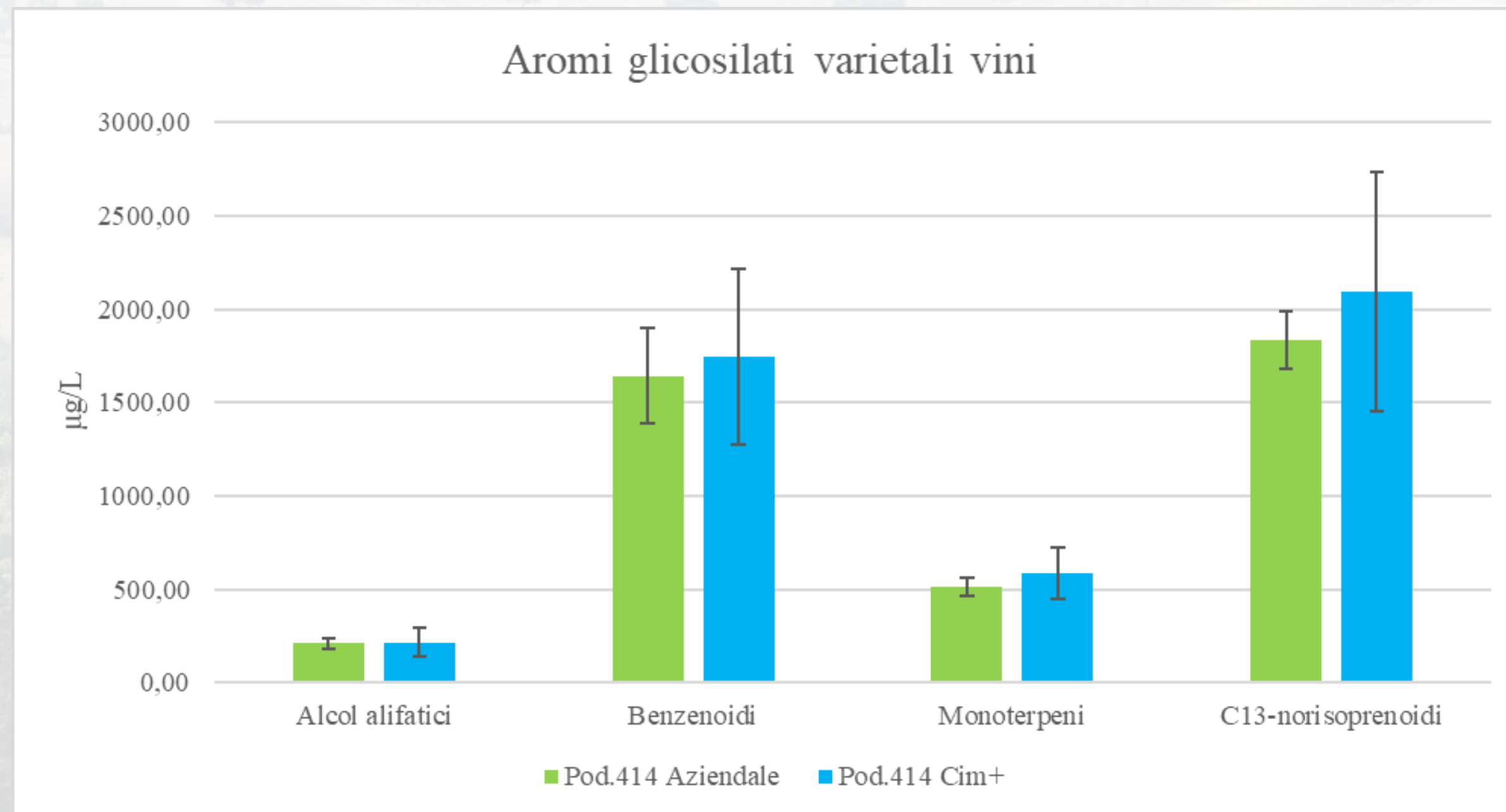


Figura 3 Aromi glicosilati dei vini prodotti a partire da uve provenienti da piante di Sangiovese gestite mediante cimatura severa e piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Lotto H di Podere 414

I vini confermano i trend delle uve seppur diminuendo le differenze

Accapannamento Caratteristiche del sito



Roccapesta
vigneto Q06 (200-250 m slm)
2,40 x 0,70 m
Sangiovese/420 A
Cordone speronato
Non irrigato
Inerbimento perenne
Gestione integrata
Intervento effettuato a inizio luglio

Acappannamento Materiali e metodi



Potenziale idrico del fusto
Area Fogliare



Curve di maturazione
Determinazione aromi mediante GC-MS

Accapannamento

Risultati: parametri vegetativi

*Tabella 3 Risultati riguardanti l'area fogliare e il potenziale idrico di germoglio (SWP) confrontando piante di Sangiovese gestite mediante accapannamento e piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Q06 di Roccapesta. Lettere diverse indicano medie diverse secondo il test HSD di Tukey, a seguito di Analisi della varianza. ns non significativo, ovvero $p\text{-value} > 0,05$, * $p\text{-value} < 0,05$, ** $p\text{-value} < 0,01$, *** $p\text{-value} < 0,001$*

	Area fogliare germoglio principale 25/07 (m ²)	Area fogliare germogli laterali 25/07 (m ²)	Area fogliare totale 25/07 (m ²)	SWP 25/07 (bar)	SWP 23/08 (bar)
Aziendale	1,02 ± 0,12 b	0,52 ± 0,09	1,53 ± 0,18 b	-11,4 ± 1,5	-12,2 ± 1,8
Accapannato	1,40 ± 0,22 a	0,51 ± 0,06	1,90 ± 0,24 a	-11,7 ± 1,2	-12,0 ± 1,2
Significatività	***	ns	**	ns	ns

Accapannamento

Risultati: caratteristiche tecnologiche delle uve

*Tabella 4 Principali parametri tecnologici provenienti da uve di piante di Sangiovese gestite mediante accapannamento e piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Q06 di Roccapesta. Lettere diverse indicano medie diverse secondo il test HSD di Tukey, a seguito di Analisi della varianza. ns non significativo, ovvero $p\text{-value} > 0,05$, * $p\text{-value} < 0,05$, ** $p\text{-value} < 0,01$, *** $p\text{-value} 0,001$*

	Peso medio acino	Zuccheri (°Brix)	Acidità titolabile (g/L)	pH
Aziendale	$1,61 \pm 0,01$ b	$21,8 \pm 0,5$	$5,57 \pm 0,38$ b	$3,42 \pm 0,05$ a
Accapannato	$1,81 \pm 0,04$ a	$21,7 \pm 0,1$	$6,93 \pm 0,42$ a	$3,52 \pm 0,02$ b
Significatività	***	ns	**	*

Statisticamente significativo l'effetto su peso medio acino, acidità titolabile e pH.

Accapannamento

Risultati: aromi delle uve

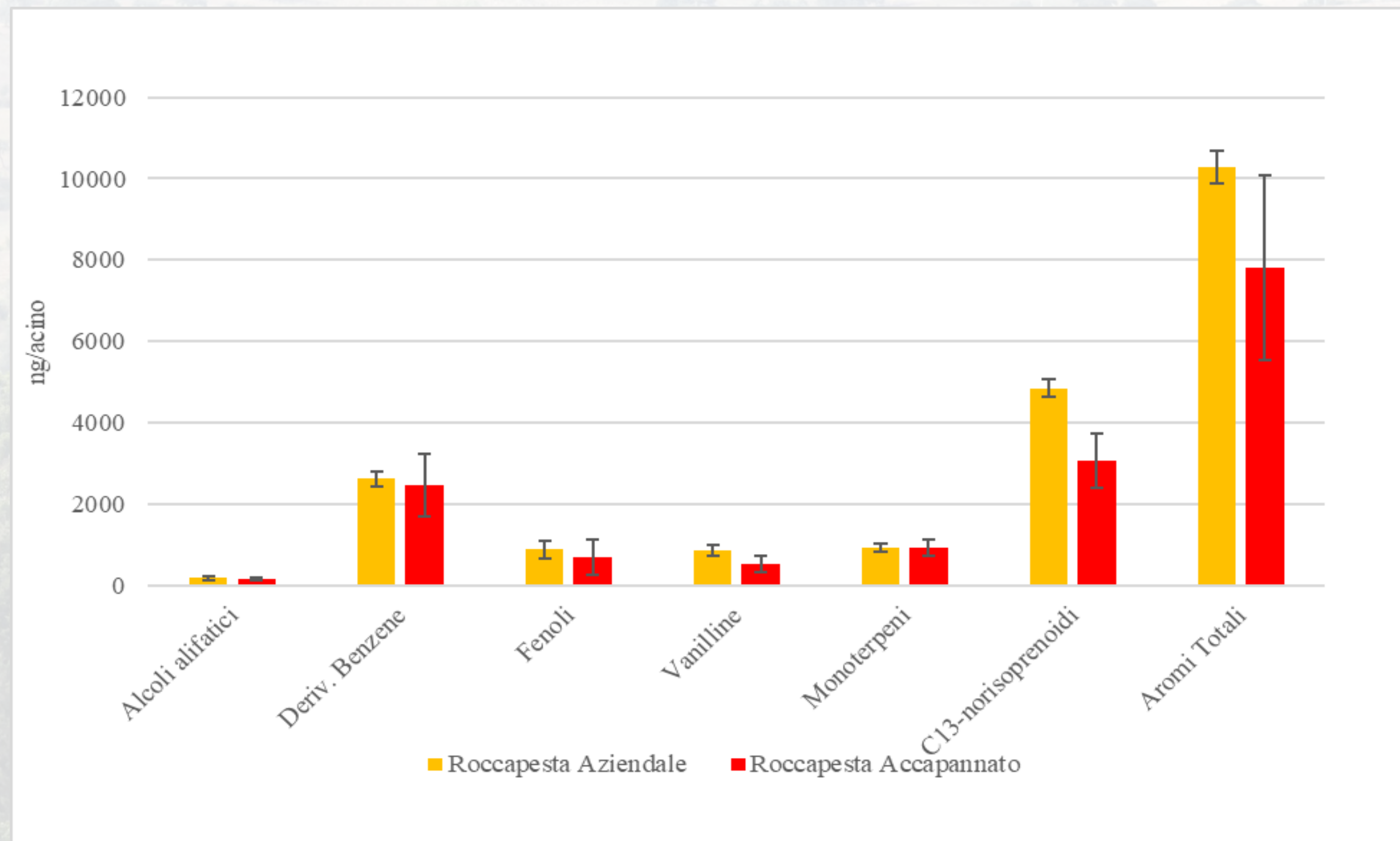


Figura 3 Aromi glicosilati delle uve raccolte alla vendemmia da piante di Sangiovese gestite mediante accapannamento piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Q06 di Roccapesta

Accapannamento

Risultati: aromi dei vini

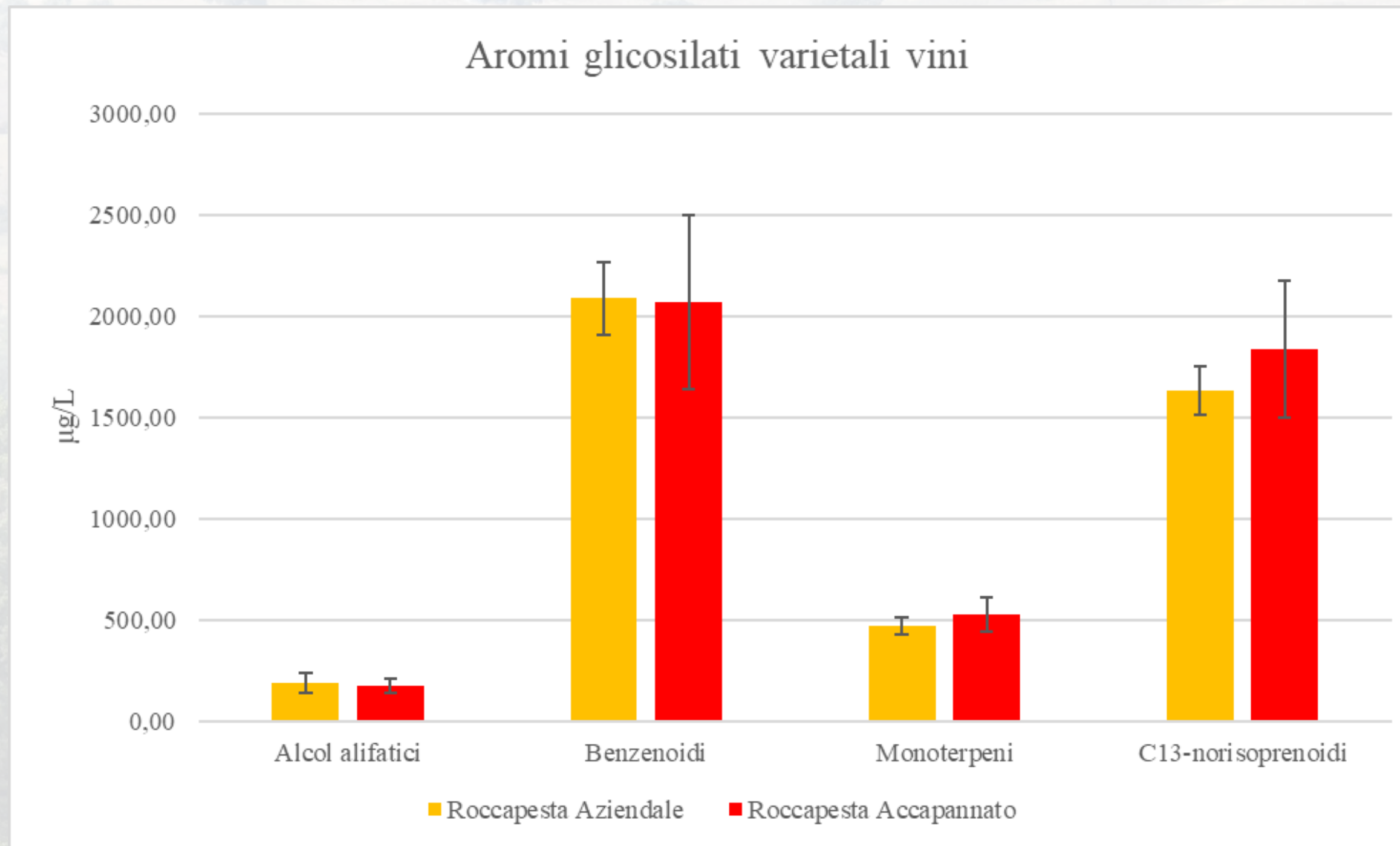


Figura 5 Aromi glicosilati dei vini prodotti a partire da uve provenienti da piante di Sangiovese gestite mediante accapannamento piante gestite secondo la gestione aziendale presso il vigneto Q06 di Roccapesta

Conclusioni

- La cimatura Severa ha migliorato lo stato idrico della vite durante il periodo di maggior stress
- La cimatura severa ha influenzato positivamente il quadro aromatico delle uve e dei vini
- L'accapannamento non ha avuto effetti sullo stato idrico
- L'accapannamento ha avuto un effetto interessante sull'acidità ma limitato sugli aromi
- Tenere presente comunque l'andamento climatico dell'annata 2024