

le UVE raccontano

annata 2013
in Provincia di Trapani

SICILIA

*La Qualità è come un'onda.
Quel lavoro di Qualità che pensavi nessuno
avrebbe notato, viene notato eccome,
e chi lo vede si sente un pochino meglio:
probabilmente trasferirà negli altri
questa sua sensazione e in questo modo
la Qualità continuerà a diffondersi.*

Robert Maynard Pirsig, 1974



COLOMBA BIANCA

UM
SAPIENS

le UVE

raccontano

annata 2013

in Provincia di Trapani

SICILIA

a cura di

Mattia Filippi

Antonio Pulizzi

Mariella Saladino

Luigi Pasotti

Roberto Merlo

Paolo Sivilotti

realizzato in collaborazione con

Cantine Colomba Bianca

Uva Sapiens

Istituto Regionale Vini e Oli Sicilia - Regione Siciliana

Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari - Regione Siciliana

Sias - Regione Siciliana

rilevi e testi

Mattia Filippi

Enologo - Uva Sapiens

Coordinamento generale e supervisione

Antonio Pulizzi

Resp. Settore Viticolo - Cantine Colomba Bianca

Analisi e rilievi fitopatologici e vitivinicoli

Mariella Saladino

Tecnico Viticolo - Cantine Colomba Bianca

Analisi e rilievi fitopatologici e vitivinicoli

Paolo Sivilotti

Ricercatore e Docente - Università Nova Gorica

Aspetti agrometeorologici, fitopatologici e vitivinicoli

Roberto Merlo

Esperto Viticolo - Uva Sapiens

Aspetti agrometeorologici, fitopatologici e vitivinicoli

Luigi Pasotti

Dirigente Uos Sias. Regione Siciliana

Dati meteo

Foto

Cantine Colomba Bianca, Studio P&G

Qualsiasi riproduzione, alterazione, trasmissione, pubblicazione o ridistribuzione a terzi, per scopi commerciali, è severamente vietata se priva di espresso consenso scritto fornito dalla Cantina Colomba Bianca Soc. Coop. Agr.

Prefazione

"Solo ciò che si può misurare si può migliorare" è una frase attribuita, non so se correttamente, a Newton, ma soprattutto è una sorta di *"mantra"* per chi si occupa, in tutti i settori economici, di sistemi di assicurazione e miglioramento della qualità.

Il trapanese è una terra ad alta vocazione viticola, da millenni. Ma la vocazione non basta: è un potenziale destinato a restare inespresso senza la mano e l'intelligenza dell'uomo, senza la comprensione profonda delle dinamiche che regolano il ciclo della natura nell'ecosistema vigneto. Dinamiche che cambiano ogni anno e cambiano nel tempo, per effetto dei mutamenti climatici, dell'utilizzo di nuove varietà, dei cambiamenti nelle tecniche colturali, a loro volta ispirati da esigenze economiche. Anche per questo è necessario affiancare alle conoscenze tradizionali, comunque fondamentali, l'indagine scientifica e lo sperimentalismo critico.

Anche quest'anno Colomba Bianca e Uva Sapiens propongono una pubblicazione capace di sorprendere: per l'altissima qualità tecnica dei contenuti e nel contempo per la capacità, non comune, di renderli condivisibili anche ai non esperti, attraverso l'immediatezza delle elaborazioni grafiche.

Basta scorrere rapidamente le pagine e soffermarsi su mappe e diagrammi per rendersi conto dell'enorme mole di lavoro e dell'alta professionalità che stanno dietro ad un *"report"* come questo.

"Le Uve raccontano" un'annata anomala, nella quale il riscaldamento climatico ha mostrato una netta battuta d'arresto. E' successo in tutta Italia, ed ancor più in Francia, creando molti problemi ai viticoltori. In Sicilia, grazie alla maggiore mitezza del clima, l'effetto *"annata fredda"* è stato meno drammatico che altrove, consentendo a tutte le uve, anche le più tardive, una buona maturazione e una buona, a volte eccellente, qualità finale: ma solo se piantate nei luoghi opportuni e ben coltivate. Annate come il 2013 sono, da questo punto di vista, molto *"didattiche"*: aprono quella visione di lungo periodo che è indispensabile quando si progetta una strategia di produzione, o, semplicemente, quando si pianta una vigna.

"Le Uve raccontano" è un lavoro che fa onore a questa terra, e dimostra che il trapanese ha ancora tante carte da giocare.

Maurizio Gily
Direttore di Millevigne

Premessa

Il secondo volume de "*Le Uve raccontano*" vuole confermare l'importanza e la necessità di continuare un lavoro iniziato qualche anno fa, attraverso una metodologia tecnica e scientifica di raccolta dei dati, analisi e divulgazione degli stessi.

L'obiettivo è quello di offrire ai viticoltori uno strumento di analisi consuntiva dell'annata viticola che permetta di analizzare lo storico ed il presente, conoscere gli eventuali problemi, accrescere le proprie conoscenze per inseguire la via del miglioramento per il futuro.

Le ultime due annate possono essere considerate agli antipodi sotto tutta una serie di profili. Le condizioni registrate hanno sicuramente avuto un'influenza sugli aspetti quali-quantitativi della produzione.

In viticoltura le variabili della natura possono essere tanto favorevoli quanto pericolose nell'influenzare il percorso produttivo e il raggiungimento degli obiettivi di ciascun viticoltore.

La conoscenza, il monitoraggio degli elementi presi in esame e lo studio dei risultati raccolti in questa seconda edizione durante l'annata 2013, possono aiutare nella definizione delle azioni future da intraprendere nel corso del lavoro in vigna.

Il valore intrinseco e il risultato consequenziale delle scelte è infinitamente importante, ed è inscindibile da ciò che sta a monte e a valle delle stesse: è fondamentale fare la cosa giusta al momento giusto.

La filosofia che Uva Sapiens ha deciso di proporre ed applicare con Cantine Colomba Bianca è quella della *sostenibilità*, sotto varie declinazioni e applicazioni. Ma il raggiungimento di questo faticoso equilibrio in ogni azienda vitivinicola passa attraverso un percorso che prevede la conoscenza, l'osservazione e la misura di tutti quegli elementi che intercorrono nella definizione di sostenibilità.

Il concetto ormai diffuso e indiscutibile che "*il vino si fa in vigna*" è la dimostrazione che continuare a lavorare sul miglioramento in tutto il percorso della produzione delle uve, dalla vocazione delle varietà e dei territori alle lavorazioni dei suoli, dalla potatura alla raccolta, è fondamentale per raggiungere risultati legati alla qualità immediata e alla durata nel tempo della vigna e dei vini.

Il ringraziamento va ai partners che hanno sostenuto questa pubblicazione, a tutto lo staff di enologi e tecnici che hanno collaborato, ai professionisti che hanno contribuito al lavoro, al Presidente Leonardo Taschetta e tutto il CdA che credono nel miglioramento e nel futuro e ai viticoltori, che sono la vera anima di un territorio così vocato alla viticoltura da millenni.

Mattia Filippi
Uva Sapiens
Coordinatore del progetto

Premessa

BORN IN SICILY - Agricoltura e alimentazione nell'economia dell'identità

La Sicilia è un laboratorio nel quale prodotti autoctoni e importati si contaminano, attraverso diverse stratificazioni storiche e culturali, senza soluzione di continuità, mantenendo una innegabile e irripetibile originalità.

La Sicilia è stata nella storia crocevia di popoli, civiltà e culture e la sua evoluzione culturale, testimoniata da un ricco patrimonio artistico, archeologico, architettonico, museale, letterario, paesaggistico ed ambientale, hanno fatto dell'Isola un serbatoio prezioso da cui attingere le risorse genetiche naturali, per diversificare le produzioni enologiche, vegetali ed animali.

L'agricoltura **BORN in SICILY** conta produzioni a Denominazione di Origine (DOP, IGP) riconosciute dall'Unione Europea, Presidi SLOW FOOD e produzioni tradizionali individuate dal Ministero delle Politiche Agricole; la Sicilia conta il primato italiano delle aziende (7873) di agricoltura biologica.

La varietà qualitativa e la connotazione salutistica dell'enogastronomia ha raggiunto elevati livelli fin dal IV secolo a.C., quando Arcestrato di Gela scrisse Hedypatheia il primo trattato in versi di cultura gastronomica, coinvolgendo nel corso dei secoli sia le classi sociali dominanti e nobiliari, sia quelle lavorative contadine e popolari.

Oggi, le migliori produzioni siciliane di qualità, vini, oli, frutta, ortaggi, formaggi, cereali e carni sono ancorate ad una biodiversità differenziata e non omologata che né esalta le caratteristiche qualitative e coniuga la conservazione delle risorse genetiche e del germoplasma con la qualificazione delle imprese e dei prodotti. L'agroalimentare è risorto dalle sue ceneri puntando all'identità di gusti e sapori, troppo a lungo standardizzati e omologati.

Un prodotto BORN in SICILY è un prodotto culturale.

La riscoperta attuale della qualità della vita e della qualità alimentare rappresentano una sorta di vero e proprio "umanesimo di ritorno".

Così, mentre da un lato la stagnazione della domanda mette in difficoltà le imprese che più di altre vivono di strategie aggressive ed espansive, tale situazione potrebbe dimostrarsi vantaggiosa per la Sicilia, se saprà assumere decisioni tempestive e finalizzate, per tre motivi:

1. *il ricco, vario e prestigioso patrimonio di prodotti BORN in SICILY;*
2. *la possibilità di alleare insieme agricoltura, istituzioni e consumatori;*
3. *la forte espansione del turismo internazionale, destinato a diventare nel 2015 la più grande industria del mondo per redditi ed occupazione; secondo l'Organizzazione Mondiale del turismo gli arrivi internazionali supereranno il miliardo di cittadini del pianeta.*

Il comune denominatore è la qualità dei prodotti, la varietà genetica, l'ambiente e la tecnica di coltivazione che rendono i prodotti di Sicilia ricchi di **ODORI, COLORI, SAPORI**.

Le molecole della qualità che li rendono unici e straordinari (antocianine, polifenoli) sono anche le molecole della salute, per cui BORN in SICILY = gusto e salute.

Per raggiungere questi obiettivi occorrono teoria e pratica come quelle descritte in questa guida.

Analisi fini mirate a identificare i profumi tipici, i cosiddetti Marker, che caratterizzano quella determinata vite in quello specifico ambiente, oggi possono permettere di dare una più forte identità al territorio e al vino che se ne otterrà.

Attualmente è possibile capire già dall'acino se il vino avrà più ampi profumi a breve o a lunga scadenza e quindi pensare a una vinificazione mirata, che dia vini destinati ad affinarsi nel tempo piuttosto che da consumare giovani.

Le ricerche sui polifenoli, mirate a capire in quali e quante classi si dividono, e quale sia la loro predisposizione a dare colori stabili, ci daranno un'ulteriore aiuto.

Sono indagini che permettono di guadagnare tempo e sbagliare di meno.

Perché è solo quando questo tipo di strumenti è accompagnato dalla passione per la propria terra che si crea economia per la gente senza perdere il valore dei sentimenti che è la vera forza motrice della vita.

Ass.re Dario Cartabellotta

Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari
Regione Siciliana

Premessa

Il vivere ogni anno diverse condizioni climatiche è quello che più rende interessante ed imprevedibile il nostro lavoro in vigna.

Per anni ho raccontato che la Sicilia ha un clima "*consistent*", che le condizioni sono simili, che l'estate è sempre secca, ma negli ultimi anni, ne è un esempio il confronto dell'annata 2012 con quella del 2013 studiate nella prima e nella seconda pubblicazione delle "*Le Uve raccontano*", dobbiamo riconoscere che le differenze spesso sono state davvero notevoli. Il periodo Aprile Agosto del 2013 è risultato tra i più freschi della storia meteorologica recente della Sicilia, bisogna risalire al 1976 per riscontrare un'estate significativamente più fresca ed il mio passato di velista, appassionato di vento, non si ricorda di così poco Scirocco come nel 2013.

Si tratta quindi di un vero e proprio salto climatico rispetto all'estate calda e secca del 2012. Grazie a queste favorevoli condizioni meteorologiche, il 2013 è stata un'annata molto generosa a differenza del 2012 e soprattutto del 2011, che è stata una delle più scarse.

Il lavoro fatto ed esposto ne "*Le Uve raccontano*" e che si farà sulle diverse varietà e nei differenti territori della provincia di Trapani, permetterà in un futuro prossimo di poter confrontare le diverse annate per identificare in maniera ancor più precisa e sicura le differenze qualitative che i diversi areali possono offrire.

La "*lettura*" del territorio attraverso la chiave della vocazionalità e della qualità delle uve, negli anni potrà essere uno strumento fondamentale per scelte strategiche per la viticoltura di qualità siciliana.

Bisogna continuare a studiare per poter fornire agli agricoltori tutte le informazioni per poter produrre uve sempre migliori per fare vini più buoni e, soprattutto, in una regione con basse rese privilegiare la qualità che è l'unica chiave per essere vincenti sul mercato e portare reddito alla filiera del vino siciliano.

Antonio Rallo
Presidente Consorzio Sicilia Doc

Premessa

Fra i tanti cambiamenti degli ultimi anni c'è ne uno fondamentale: oggi non è più il denaro a creare la ricchezza, bensì le persone.

Ognuno di noi è chiamato a diventare il più bravo nel suo campo, contribuendo a creare un circolo virtuoso che nel lungo termine porterà risultati migliori e duraturi per tutti. Ogni volta che ci troviamo davanti a un problema, basta poco per scoprire che, la parola chiave è "*cambiamento*". Nessun problema potrà mai essere risolto se si rimane allo stesso livello in cui è stato generato.

Oggi viviamo nell'ambiente economico più competitivo della storia, e sopravviveranno solo gli individui e le organizzazioni che offrono prodotti e servizi eccellenti. Tutte le grandi aziende o i territori famosi del mondo, sono diventati importanti perché sono riusciti a far crescere ogni aspetto su cui la mente umana ha potuto lavorare, spesso circondandosi dei migliori collaboratori possibili, nella convinzione che i collaboratori di qualità non costano nulla, perché quello che danno alle aziende è sempre di gran lunga maggiore di quello che ricevono; è chiaro che oggi il problema non è più quello di sapere cosa fare, ci sono un'infinità di mezzi a cui accedere per aumentare le nostre conoscenze, il problema è "*fare*". Thomas Edison diceva: "*Se solo facessimo tutte le cose di cui siamo capaci stupiremmo letteralmente noi stessi*". Nei testi di aeronautica si ama spesso citare una frase che fa capire come la convinzione possa fare miracoli: "*Il calabrone ha un peso tale che in rapporto alla dimensione delle sue piccole ali, secondo le leggi della fisica, non potrebbe volare... ma il calabrone non lo sa e vola lo stesso!*" Quando cambiamo il nostro modo di pensare, cambiano le nostre vite. Dobbiamo lavorare tanto per far crescere a ogni livello una nuova classe dirigente con la mente aperta, che tenga conto di un maggiore equilibrio fra la mente e il cuore. Ogni volta che ci viene un'idea dovremmo deporla nel cuore e porci la domanda: questo sarà vantaggioso solo per me o lo sarà anche per tante altre persone e quindi, è la cosa giusta da fare? Credo sia ora di mettere mano a lavorare per cambiare parte delle fondamenta del vivere comune, tutti noi sentiamo l'esigenza di un mondo più attento al singolo, basato su principi universali, validi in qualunque parte della terra. Siamo chiamati a fare una rivoluzione delle coscienze che vada oltre le regole, se ci affidiamo solo a leggi e regolamenti, ci sarà sempre qualcuno che tenterà di trasgredirle, se invece lavoriamo per far crescere in tutti noi un cambiamento a livello più profondo, che coinvolga i pensieri, gli atteggiamenti, i comportamenti interiori ed esteriori, tutto andrà meglio; dobbiamo lavorare per riprendere il legame con le nostre radici più profonde, che affondano in quell'economia rurale dominante fino a un trentennio fa, fonte inesauribile di saggezza. Tutti noi tendiamo a giudicare la realtà mentre la stiamo vivendo, tuttavia una distanza troppo ravvicinata ci può rendere ciechi. Spesso è solo il tempo a dare forma, consequenzialità e significato alle cose della vita. È fondamentale avere sempre presente ciò che è bene fare, una volta capito, non resta che attuarlo, senza pensare al risultato. Questi arriveranno a prescindere. Noi dobbiamo fare sempre la nostra parte al meglio, con passione, ma con la consapevolezza che i frutti ottenuti non sono in mano nostra.

Grande attenzione abbiamo rivolto alla viticoltura, grazie alla collaborazione dell'IRVOS, dei funzionari del Sias, alla installazione di diverse capannine meteorologiche, e ai rilevamenti in campo dei dati fenologici, siamo riusciti a raccogliere i dati necessari per prevedere lo sviluppo di patologie e a dare ai soci un servizio di informazioni tramite sms. Tutto ciò ha contribuito all'ottenimento di uve più sane e a meglio determinare il periodo di raccolta. Abbiamo lavorato tantissimo per valorizzare ogni aspetto dei nostri vigneti, grande successo commerciale ha avuto il progetto "*vigna vecchia*". Tante conoscenze abbiamo approfondito con la gestione dei vari vigneti, ottimi vini abbiamo potuto proporre al mercato contribuendo a creare l'immagine di azienda di qualità, in un territorio di qualità. Sentiamo crescere in tutti la consapevolezza della bellezza di un lavoro ben fatto, e confidiamo nel raggiungimento di buoni risultati futuri.

Auguri e buon lavoro a tutti.

per il CDA di Cantine Colomba Bianca

Leonardo Taschetta
Presidente

Filippo Paladino
Vice Presidente

Indice

1 Andamento Climatico	pag. 14
Analisi Meteo-Climatica	pag. 17
Analisi delle Precipitazioni	pag. 20
Analisi delle Temperature	pag. 23
Analisi dei Venti	pag. 26
2 Sviluppo Vegetativo	pag. 28
Le Fasi Fenologiche	pag. 31
Confronto tra Ambienti Viticoli Diversi	pag. 40
3 Situazione Fitopatologica	pag. 42
Risultati sulle Osservazioni in Campo	pag. 45
Situazione Fitosanitaria	pag. 46
4 Dati Quantitativi	pag. 58
5 Dati Qualitativi	pag. 68
Le Curve di Maturazione	pag. 71
Le Spazializzazioni Territoriali delle Maturazioni	pag. 82
6 Speciale Botrite	pag. 94
Risultati sulle Osservazioni in Campo	pag. 97

1

Andamento Climatico

ANALISI METEO-CLIMATICA
ANALISI DELLE PRECIPITAZIONI
ANALISI DELLE TEMPERATURE
ANALISI DEI VENTI

“La meteorologia non fa il tempo, non decide quando splende il sole o quando piove, ma aiuta a navigare. I marinai sanno che non si governa il mare ma la nave, che si manovrano le vele e non il vento”



Analisi Meteo-Climatica

Possiamo considerare la stagione 2013 agli antipodi di quella del 2012 per quanto riguarda l'andamento meteorologico e l'influenza esercitata sulla vite. Se il 2012 si era caratterizzato per una spiccata anomalia riguardante le persistenti ed elevate temperature di un periodo estivo molto secco, il 2013 si è caratterizzato in Sicilia invece per il caldo moderato del periodo estivo, non di rado sotto i valori medi climatici, accompagnato a partire da agosto da una instabilità che ha prodotto un numero eccezionale di eventi piovosi nel periodo della maturazione e della vendemmia. Anche del 2013, come per il 2012, possiamo quindi senz'altro dire che non si è trattato certamente di un'annata tipica, e sono pertanto da attendersi delle ripercussioni significative sul lavoro degli enologi, che si potranno valutare meglio a vinificazione avvenuta.

L'analisi prende in considerazione i dati meteorologici ottenuti da due distinte fonti:

- le nove stazioni della rete SIAS della provincia di Trapani, a cui sono state aggiunte quattro stazioni al contorno ricadenti nelle province di Palermo ed Agrigento per la spazializzazione dei dati cartografici;
- le sei stazioni della nuova rete delle Cantine Colomba Bianca implementate all'interno della collaborazione tra Cantine Colomba Bianca, IRVOS e SIAS. La localizzazione di queste ultime è stata pianificata in modo renderle complementari alla rete di stazioni SIAS, infittendo la densità di siti di rilevazione nelle aree.

Per l'analisi climatica sono state prese in considerazione le serie storiche del periodo 1971-2000 dell'Osservatorio delle Acque (ex Servizio Idrografico), rilevate in siti diversi da quelli delle stazioni SIAS, e le serie di dati SIAS per il periodo 2002-2011.

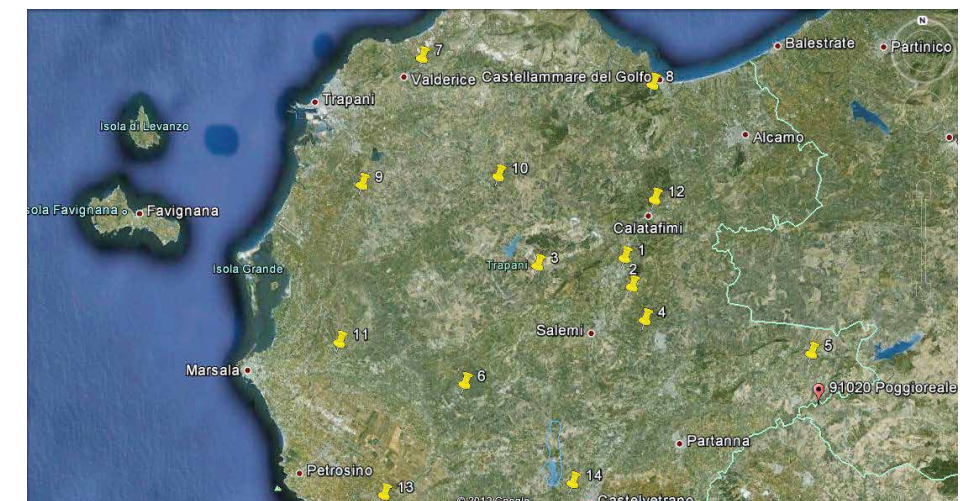


Fig. 1 - Distribuzione Stazioni Meteo 2013



Analisi delle Precipitazioni

Dopo una stagione invernale particolarmente generosa di precipitazioni per la provincia di Trapani, in particolare nel mese di gennaio, la primavera ha prodotto piogge mediamente nella norma, con quantitativi consistenti nel mese di aprile (47 mm totali) ma molto limitati in maggio, quando si sono verificati numerosi eventi piovosi ma tutti di limitata entità, ed in giugno, quando le piogge sono state praticamente assenti. Nelle fasi più delicate per il rischio di attacchi peronosporici quindi le condizioni sono state nel complesso favorevoli.

E' stato invece il periodo estivo ad essere decisamente anomalo per il numero di eventi piovosi nonché per i cumulati registrati. Negli anni recenti solo nel 2005 si è verificato qualcosa di paragonabile. Se qualche temporale isolato registrato nel mese di luglio rientra tra i normali episodi di cedimento dell'alta pressione che permettono la formazione di fenomeni temporaleschi pomeridiani nelle aree interne, la fase iniziata intorno alla metà di agosto e proseguita per buona parte del mese di settembre, si è contraddistinta invece per la persistenza della situazione di instabilità. Più che per i quantitativi di pioggia totalizzati, variabili tra i 48 mm di Castellammare ed i 139 mm di Calatafimi nel periodo 16/08-15/09, è l'elevato numero di giorni piovosi ad essere stato eccezionale, variando tra i 4 giorni delle zone costiere, meno interessate da questo tipo di fenomeni, e i 10 giorni di alcune aree interne, come registrato presso la stazione di Calatafimi. Di conseguenza anche il numero di giorni piovosi complessivi nel periodo aprile-settembre è risultato nettamente superiore a quello del 2012, variando dai 15 giorni di Mazara del Vallo ai 26 giorni di Calatafimi. Non sono stati registrati singoli eventi eccezionali, anche se è di un certo rilievo l'evento più importante, registrato dalla stazione di Calatafimi con 52 mm totali il 15/09, quando l'intensità istantanea ha sfiorato i 120 mm/h.

Se da un lato le piogge hanno costituito un apporto idrico significativo, che ha quasi ovunque annullato le situazioni di stress ed ha limitato la necessità di ricorrere ad interventi irrigui, dall'altro la ricorrente bagnatura della vegetazione e dei grappoli ha prodotto inevitabili ripercussioni sulla sanità delle uve.

Anche le vendemmie tardive sono state interessate da alcuni eventi di pioggia nella seconda metà di settembre, anche se in questo caso si è trattato di valori nella norma. Complessivamente il mese di settembre ha fatto registrare totali compresi tra i 30 mm di Castelvetrano e i 131 mm di Calatafimi.

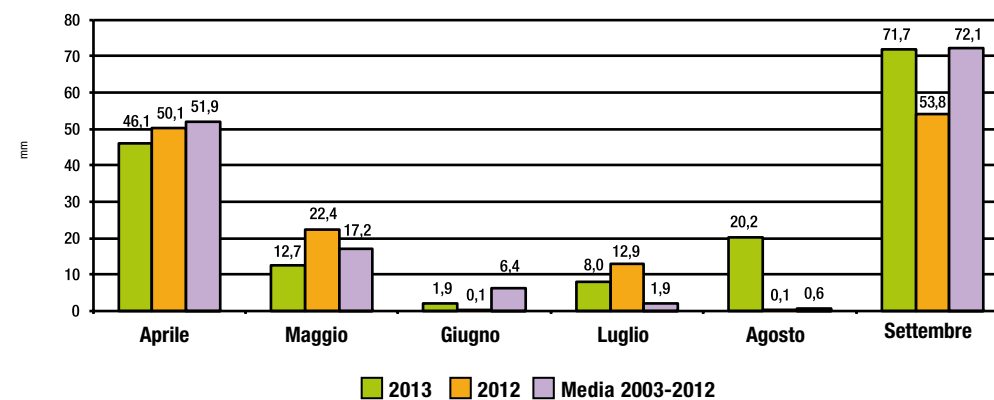


Fig. 2 - Precipitazioni totali mensili (mm) - Media storica e ultime due annate - Media Stazioni SIAS, Provincia di Trapani.

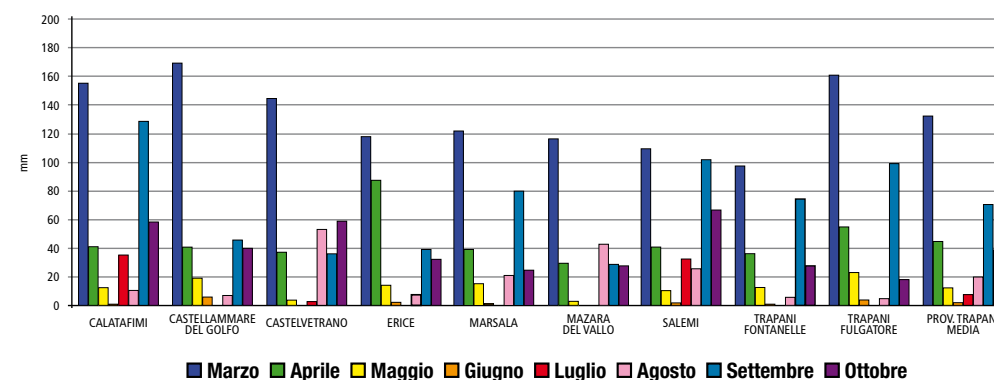


Fig. 3 - Precipitazioni totali mensili (mm) – Anno 2013 - Media Stazioni SIAS, Provincia di Trapani.

Analisi delle Temperature

Anche dal punto di vista dell'andamento termico il 2013 è stato un anno decisamente anomalo. Se dal punto di vista della temperatura media annuale l'anno chiuderà con un valore vicino ai valori normali, prendendo in considerazione il periodo vegetativo della vite ed in particolare il periodo estivo, il 2013 risulta invece tra gli anni più freschi della storia meteorologica recente della Sicilia, dovendo risalire al 1976 per riscontrare un'estate significativamente più fresca. Si tratta quindi di un vero e proprio salto climatico rispetto all'estate torrida e secca del 2012, che aveva visto toccare alcuni record climatici di intensità e persistenza delle ondate di caldo.

L'estate 2013 risalta invece per il ridotto numero di ondate di caldo, peraltro di intensità medio-bassa, con temperature massime assolute mai sopra i 40 °C, analogamente a quanto già registrato negli anni 2010 e 2011. Va evidenziata la sostanziale assenza di venti sciroccali, che spesso accompagnano le avvezioni calde e che producono il fenomeno del phoen (vento di caduta) sul versante tirrenico: a conferma di questa osservazione, si possono evidenziare le massime assolute estive di soli 35,1 e 36,7 °C registrate rispettivamente dalle stazioni SIAS di Castellammare del Golfo e Trapani Fulgatore, valori più bassi mai registrati dall'avvio delle rilevazioni nel 2002.

Come si può notare dal grafico, l'unica ondata di caldi rilevante è occorsa all'inizio del mese di agosto, mentre per il resto dell'estate la temperatura media è rimasta sotto il livello medio registrato nel decennio 2003-2012.

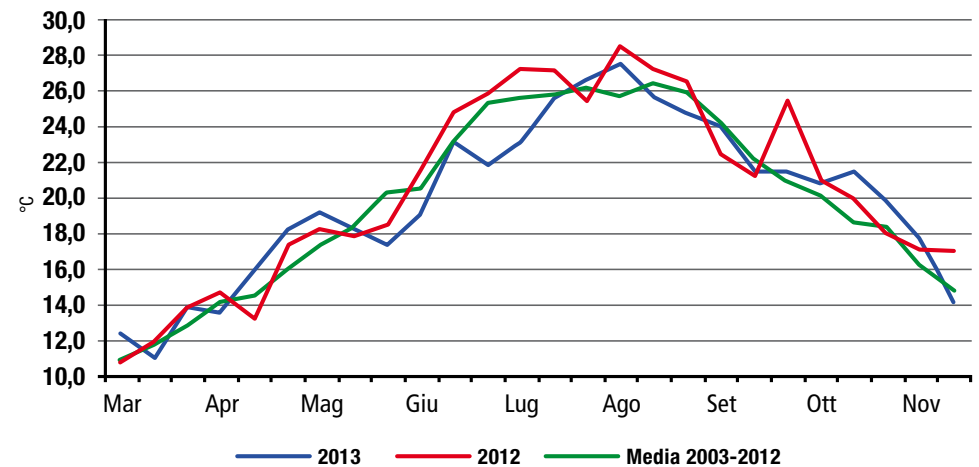


Fig. 5 – Andamento termico - Periodo Marzo-Novembre – Media Stazioni SIAS, Provincia di Trapani.

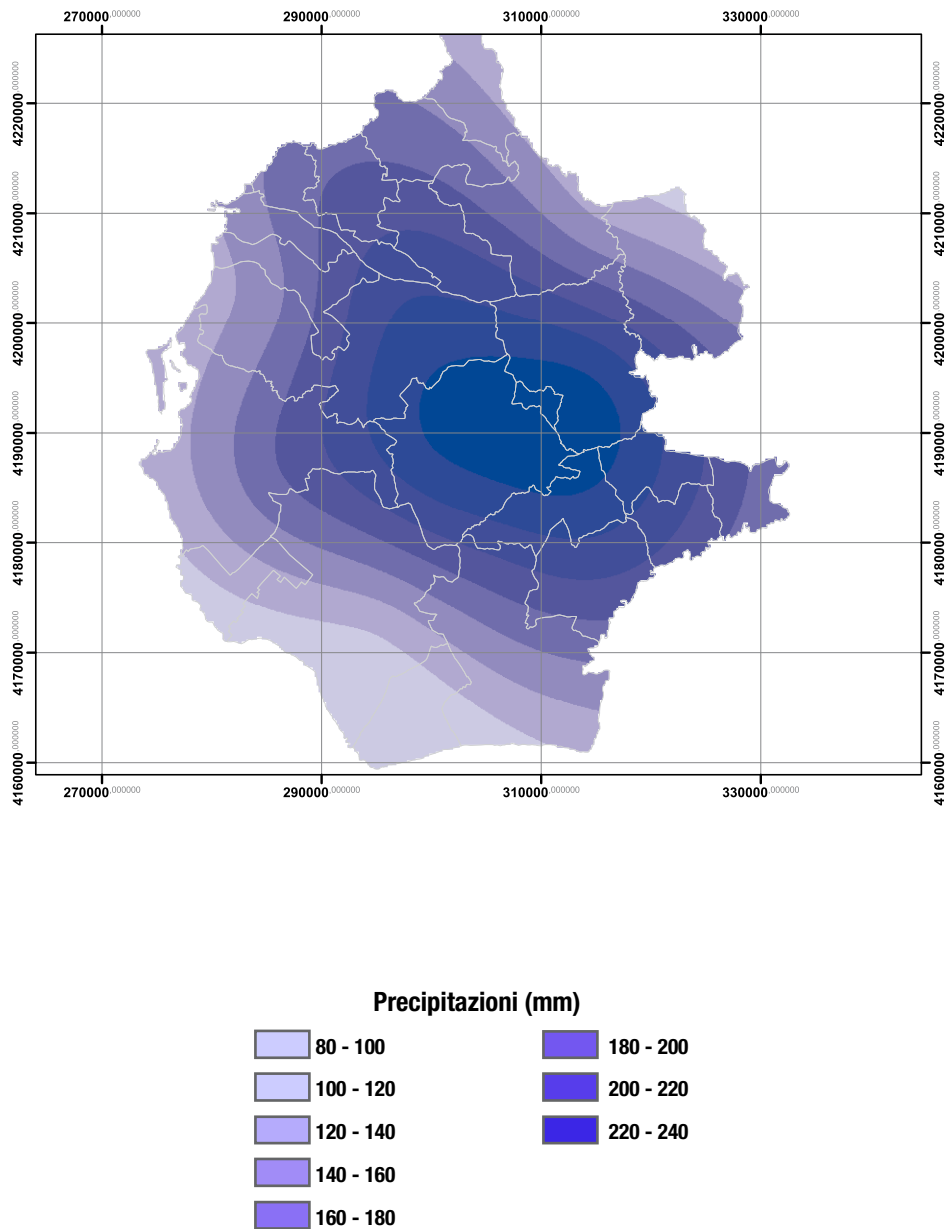


Fig. 4 - Precipitazioni medie totali 2013 – Periodo Aprile-Settembre – Stazioni SIAS e Colomba Bianca.

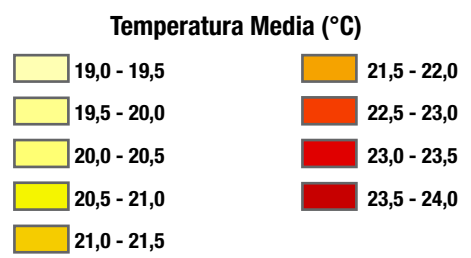
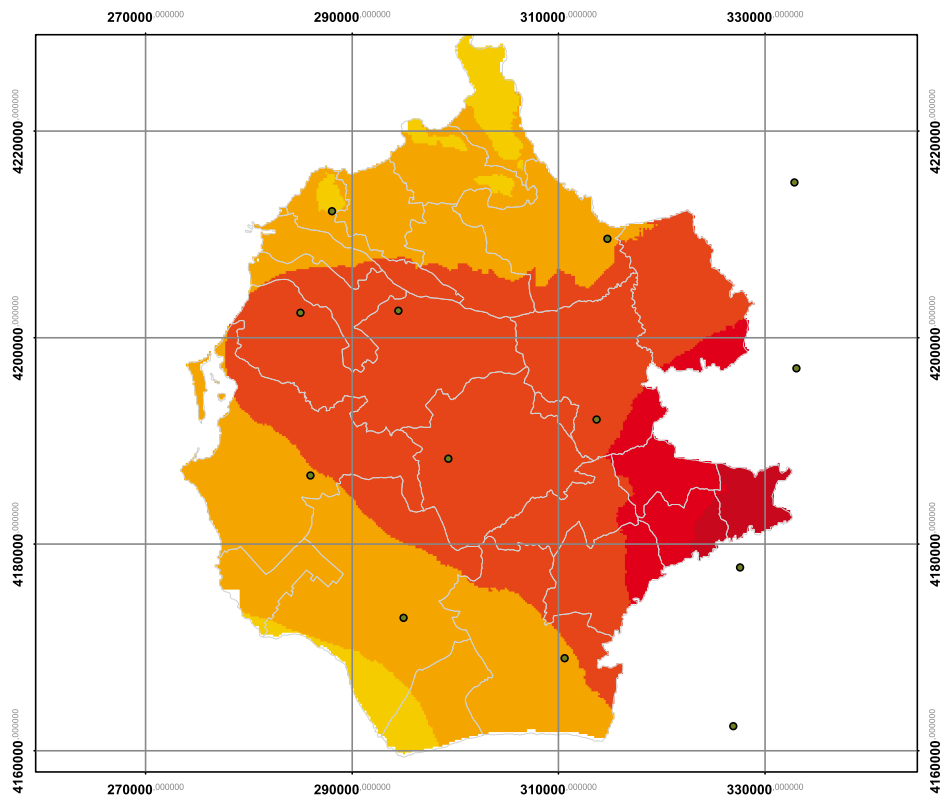


Fig. 6 - Temperature medie 2002-2011 – Periodo Aprile-Settembre – Stazioni SIAS, Provincia di Trapani

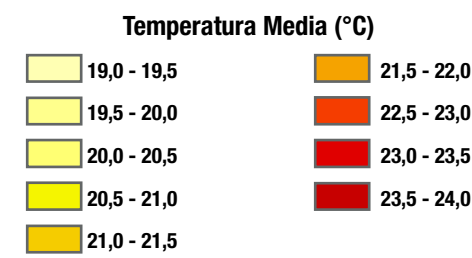
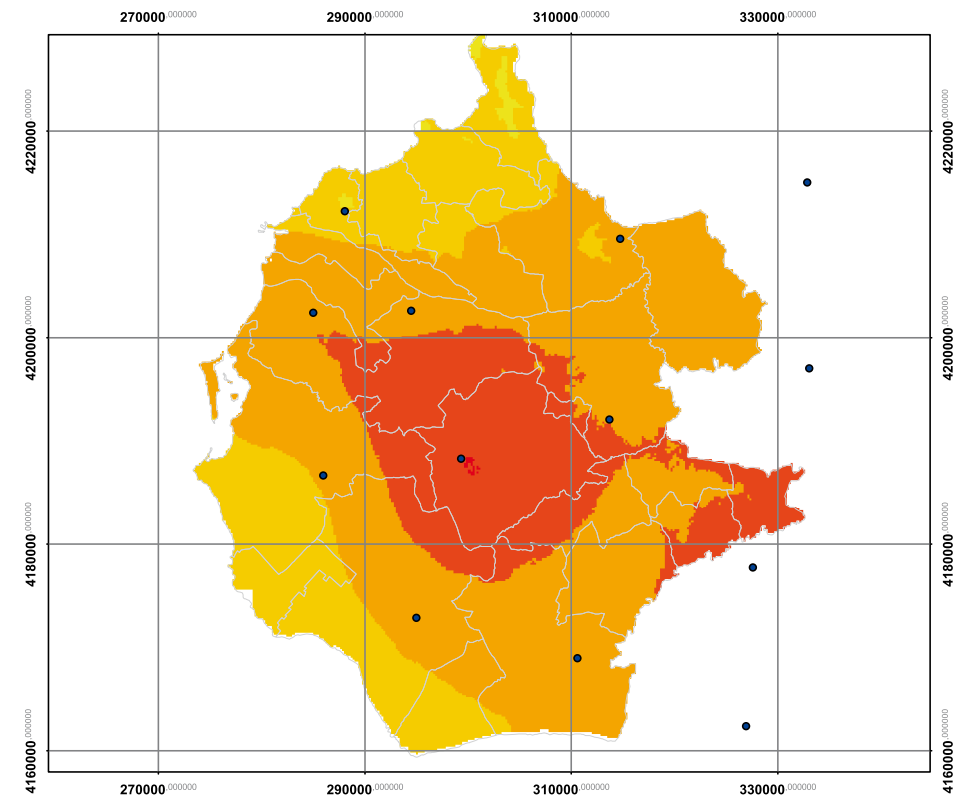


Fig. 7 - Temperature medie 2013 – Periodo Aprile-Settembre – Stazioni SIAS, Provincia di Trapani.

Analisi Dei Venti

Correlata all'analisi delle temperature risulta di particolare interesse l'analisi delle frequenze della direzione vento per settore. Le temperature al di sotto delle medie climatiche registrate spesso durante la stagione colturale sono state infatti associate a frequenze piuttosto elevate di venti provenienti dai quadranti settentrionali.

I grafici relativi alla stazione SIAS di Salemi, che viene presa come stazione campione, mostrano infatti che se a livello della intera stagione colturale le frequenze registrate nel corso della stagione 2013 non sono state significativamente diverse rispetto al 2012, in alcuni periodi, come nel mese di giugno,

la differenza è stata consistente, tanto che la frequenza di provenienze da Maestrale (Nord-Ovest) risulta del 40% contro il 21% del 2012, mentre da Scirocco risulta del 10% contro il 25% del 2012.

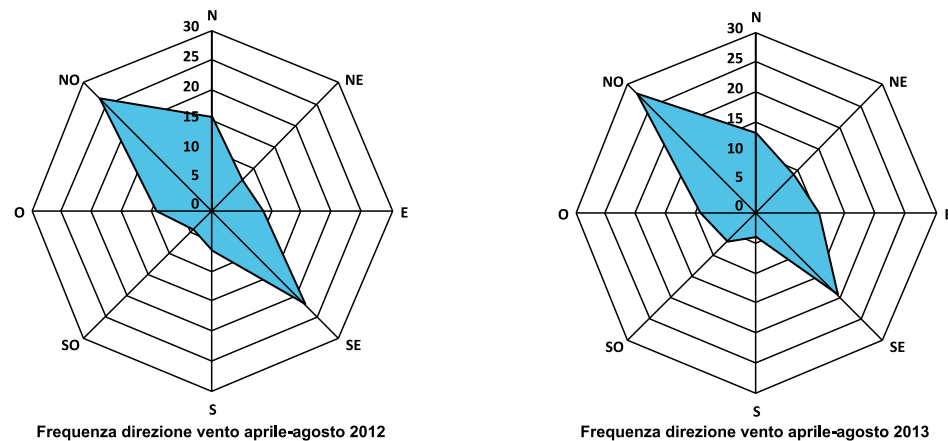


Fig. 8 – Frequenza della direzione del vento: Confronto 2013/2012 – Stazione SIAS di Salemi.

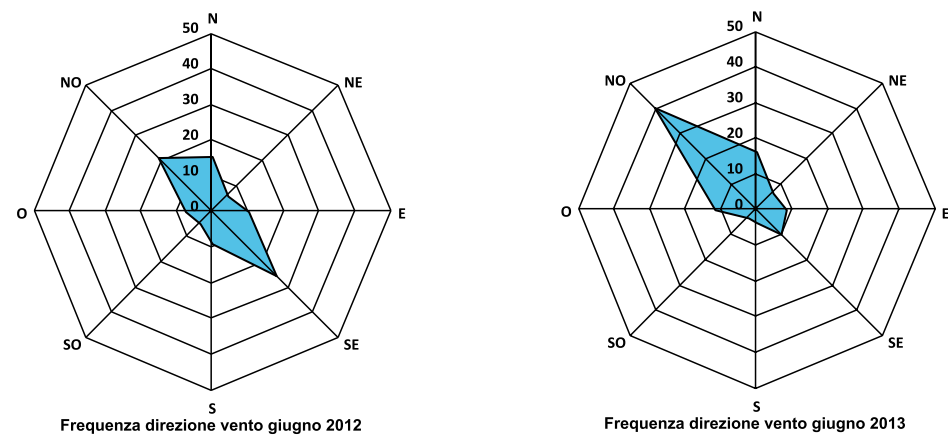


Fig. 9 – Frequenza della direzione del vento – Confronto 2013/2012 – Stazione SIAS di Salemi

Conclusioni

L'annata 2013 è da considerarsi unica sotto vari profili. Se l'inverno e settembre risultano essere caratterizzati da piovosità e temperature rientranti nelle medie storiche, il periodo interessato dallo sviluppo della vite aprile-agosto è stato decisamente anomalo. Infatti il 2013 risulta essere quello con l'estate più fresca degli ultimi 37 anni con temperature medie al di sotto dello storico, quello con la quasi totalità di assenza del vento di scirocco sia nei mesi primaverili che estivi, quello con un numero di giornate piovose nel mese di agosto atipiche per questa regione. Tali condizioni hanno influenzato notevolmente gli aspetti quali-quantitativi della produzione viticola rendendo necessari degli accorgimenti e interventi tecnici che potessero da un lato, sfruttare positivamente tali condizioni anche molto favorevoli e dall'altro, contrastare dei momenti di criticità che potevano limitare l'espressione qualitativa delle uve.

Summary

The season 2013 has to be considered because of its uniqueness. Thus, even if the winter time and September were similar to historical average, the summer season from april to august was actually abnormal. The summer 2013 was the coldest in the last 37 years with low average temperatures, with winds lacking and rain during august. This meteorological conditions affected significantly the yields and qualitative parameters, with both positive features for the maturation of some varieties, but also problems with diseases that could become critical.

2

Sviluppo Vegetativo

LE FASI FENOLOGICHE
CONFRONTO TRA AMBIENTI VITICOLI DIVERSI

“Infinito è il numero di coloro che,
o bene o male, vedono; scarsissimo il numero
di coloro che osservano”

Arturo Graf, 1908



Le Fasi Fenologiche

Al fine di evidenziare la vocazionalità viticola del territorio, riguardo lo sviluppo vegeto-produttivo delle diverse varietà di vite, sono stati osservati alcuni vigneti testimone nel territorio provinciale, e nel corso della stagione sono state registrate le principali fasi fenologiche. Le osservazioni pluriennali degli stessi vigneti hanno consentito il confronto tra le annate.

Germogliamento

L'epoca di germogliamento è legata a fattori geografici (latitudine, longitudine, altitudine e distanza dal mare) e topografici (esposizione, pendenza, distanza dai fondovalle) che regolano la variabilità del regime termico. L'andamento climatico della stagione invernale, con le abbondanti piogge che hanno interessato il territorio provinciale, ha favorito un pronto germogliamento. Le temperature medie del periodo primaverile, non molto diverse da quelle dello scorso anno, hanno fatto sì che l'epoca di germogliamento si sia mantenuta, per la maggior parte dei vigneti monitorati, in linea con il 2012 o leggermente in anticipo. Nell'annata 2013 le prime varietà a germogliare sono state il Pinot grigio e lo Chardonnay seguite, a distanza di una settimana, dalle cultivar autoctone siciliane Grillo e Catarratto, per terminare con l'Inzolia (Tabella 1). Per quanto riguarda le varietà a bacca nera (Merlot, Syrah e Nero d'Avola), il germogliamento è avvenuto nello stesso periodo nei due anni a confronto.

VARIETÀ	2012	2013	DIFFERENZA IN GIORNI
Pinot Grigio	28 Marzo	26 Marzo	anticipo 2 gg.
Chardonnay	01 Aprile	26 Marzo	anticipo 6 gg.
Grillo	09 Aprile	02 Aprile	anticipo 7 gg.
Catarratto	08 Aprile	02 Aprile	anticipo 6 gg.
Inzolia	16 Aprile	08 Aprile	anticipo 8 gg.
Merlot	06 Aprile	08 Aprile	ritardo 2 gg.
Syrah	11 Aprile	08 Aprile	anticipo 3 gg.
Nero d'Avola	09 Aprile	08 Aprile	anticipo 1 gg.

Tab. 1 - Data di germogliamento (BBCH 8) delle diverse varietà di vite nei vigneti monitorati per la fenologia. Differenze tra il 2012 e il 2013.



Fioritura

La fioritura è una fase del ciclo annuale della vite fortemente influenzata dalle condizioni metereologiche; la temperatura, l'umidità relativa, la frequenza e l'intensità degli eventi piovosi ne determinano la durata, pertanto l'antesi risulta più o meno scalare a seconda delle annate. Se confrontiamo i dati raccolti nel 2013 con l'annata precedente, si può notare come questa fase faccia registrare per tutti i vigneti osservati un anticipo medio di una settimana. La piena fioritura si è avuta per il Pinot grigio il 9 maggio in linea con il 2012, mentre per il Grillo, l'ultima varietà che ha raggiunto la piena fioritura, il 19 maggio con un ritardo rispetto allo scorso anno di 3 giorni. La varietà che ha fatto rilevare il maggiore anticipo (11 gg.) rispetto allo scorso anno è stata il Merlot (Tabella 2).

VARIETÀ	2012	2013	DIFFERENZA IN GIORNI
Pinot Grigio	10 Maggio	09 Maggio	anticipo 1 gg.
Chardonnay	16 Maggio	10 Maggio	anticipo 6 gg.
Grillo	16 Maggio	19 Maggio	ritardo 3 gg.
Catarratto	21 Maggio	15 Maggio	anticipo 6 gg.
Inzolia	24 Maggio	16 Maggio	anticipo 8 gg.
Merlot	24 Maggio	13 Maggio	anticipo 11 gg.
Syrah	26 Maggio	16 Maggio	anticipo 10 gg.
Nero d'Avola	27 Maggio	18 Maggio	anticipo 9 gg.

Tab. 2 - Data di fioritura (BBCH 65) delle diverse varietà di vite nei vigneti monitorati per la fenologia. Differenze tra il 2012 e il 2013.



Invaiaitura

Un altro momento importante del ciclo vegeto-produttivo della vite è quello che segna l'inizio del periodo di maturazione degli acini. Nelle cultivar a bacca nera dopo qualche giorno si assiste al viraggio del colore dal verde al rosso, mentre nei vitigni a bacca bianca è osservabile la progressiva riduzione di intensità del colore verde delle bacche. Come evidenziato nel capitolo 1, le temperature medie del periodo estivo si sono mantenute al di sotto della media registrata nell'ultimo decennio. Questo ha determinato l'anticipo dell'invaiaitura di tutte le varietà osservate escludendo il Catarratto e l'Inzolia che invece erano in ritardo per questa fase rispetto al 2012. Nel 2013 il Pinot grigio ha raggiunto la piena invaiaitura alla fine della prima decade di luglio, mostrando il maggiore anticipo rispetto all'anno precedente, e a distanza di una settimana è arrivato lo Chardonnay. Tra le varietà autoctone del territorio siciliano, il Grillo si è trovato in piena invaiaitura all'inizio della terza decade di luglio seguito da Catarratto ed Inzolia. La piena invaiaitura delle varietà a bacca nera si è avuta a partire dal 20 luglio per il Merlot, che è la varietà più in anticipo rispetto al 2012, seguito da Syrah e Nero d'Avola che si mantengono in linea con il 2012 (Tabella 3).

VARIETÀ	2012	2013	DIFFERENZA IN GIORNI
Pinot Grigio	18 Luglio	08 Luglio	anticipo 10 gg.
Chardonnay	20 Luglio	15 Luglio	anticipo 5 gg.
Grillo	23 Luglio	22 Luglio	anticipo 1 gg.
Catarratto	27 Luglio	30 Luglio	ritardo 3 gg.
Inzolia	27 Luglio	02 Agosto	ritardo 6 gg.
Merlot	27 Luglio	20 Luglio	anticipo 7 gg.
Syrah	27 Luglio	24 Luglio	anticipo 3 gg.
Nero d'Avola	31 Luglio	01 Agosto	anticipo 1 gg.

Tab. 3 - Data di invaiaitura (BBCH 82) delle diverse varietà di vite nei vigneti monitorati per la fenologia. Differenze tra il 2012 e il 2013.

Vendemmia

La vendemmia intesa come raccolta delle uve a maturità tecnologica, è iniziata con il Pinot grigio durante la prima decade di Agosto, e si è conclusa con l'Inzolia che mediamente è stata raccolta il 21 Settembre. Considerando le cultivar "internazionali", che in genere danno il via alle operazioni vendemmiali degli ambienti viticoli siciliani, Pinot grigio, Sauvignon blanc e Viognier sono state raccolte nello stesso periodo rispetto all'anno scorso, e pressochè vicino alla media storica 2009-2012. Lo Chardonnay ha evidenziato un ritardo di una settimana rispetto al 2012 ma si è avvicinato alla media delle quattro annate precedenti (Fig.1). Grillo, Catarratto e Inzolia, varietà autoctone siciliane più tardive delle altre fin qui esaminate, hanno fatto registrare tutte un ritardo medio di 10 giorni rispetto al 2012 e di una settimana rispetto allo storico. Tale ritardo è attribuibile non solo alle temperature più basse del periodo, ma anche alla produzione per ceppo (come analizzeremo nel capitolo 4), ma ancor di più alle piogge del periodo di settembre che hanno allungato l'intervallo invaiatura-raccolta. Per quanto concerne le cultivar a bacca nera quella che ha fatto registrare il maggior ritardo rispetto al 2012 è stata il Merlot, seguita dal Nero d'Avola, dal Syrah e dal Cabernet. Tale Tendenza si è mantenuta confrontando i dati di raccolta con la media storica 2009-2013 (Fig. 1). Se per tutte le varietà l'intervallo invaiatura-raccolta è aumentato mediamente del 35% rispetto all'anno precedente (Tab. 5), per il Merlot si è registrato un valore di questo intervallo fenologico notevolmente superiore, con aumento del 170% (dati che verranno analizzati nel successivo sottocapitolo).

VARIETÀ	2012	2013	DIFFERENZA IN GIORNI
Pinot Grigio	07 Agosto	06 Agosto	anticipo 1 gg.
Chardonnay	14 Agosto	20 Agosto	ritardo 6 gg.
Grillo	01 Settembre	14 Settembre	ritardo 13 gg.
Catarratto	08 Settembre	13 Settembre	ritardo 5 gg.
Inzolia	07 Settembre	21 Settembre	ritardo 14 gg.
Merlot	17 Agosto	15 Settembre	ritardo 29 gg.
Syrah	04 Settembre	11 Settembre	ritardo 7 gg.
Nero d'Avola	29 Agosto	17 Settembre	ritardo 19 gg.

Tab. 4 - Date medie di vendemmia calcolate su tutti i vigneti della compagine sociale. Differenze tra il 2012 e il 2013.

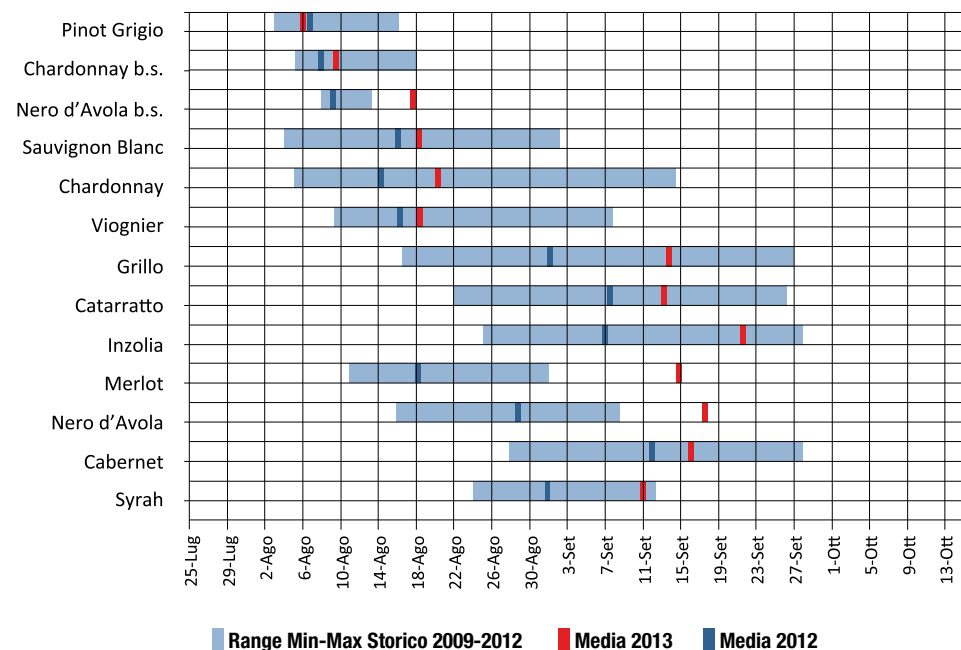


Fig. 1 – Confronto epoche di vendemmia (BBCh 89) tra diversi vitigni dal 2009 al 2013. Medie calcolate su tutti i vigneti di Colomba Bianca (circa 8.000 ha).

VARIETÀ	GERMOGLIAMENTO FIORITURA		FIORITURA INVAIATURA		INVAIATURA RACCOLTA		GERMOGLIAMENTO RACCOLTA	
	2012	2013	2012	2013	2012	2013	2012	2013
Pinot Grigio	43	44	69	60	20	30	132	134
Chardonnay	45	45	65	66	25	37	135	148
Grillo	40	44	68	64	40	54	148	162
Catarratto	43	40	67	76	43	46	153	162
Inzolia	45	31	64	78	42	50	151	159
Merlot	45	35	64	68	21	57	130	160
Syrah	45	37	62	69	39	50	146	156
Nero d'Avola	41	40	65	75	29	48	135	163

Tab. 5 - Intervallo in giorni tra le fasi fenologiche dei vigneti monitorati per la fenologia.



Confronto tra fasi fenologiche in ambienti viticoli diversi

Grazie ai dati raccolti in questi ultimi due anni si è potuto produrre il grafico riportato di seguito (Fig. 2) dove si evidenzia il comportamento del Merlot in Sicilia e in Friuli Venezia Giulia nelle annate 2012 e 2013. Questi dati sono stati confrontati con il riferimento della media degli ultimi 50 anni della regione più famosa nel mondo per la coltivazione di questo vitigno: Bordeaux.

Il periodo di invaiatura-raccolta del Merlot in Sicilia nel 2013 è stato notevolmente più lungo rispetto al 2012. I motivi che giustificano ciò sono il lieve aumento del carico produttivo, la riduzione delle temperature medie e la buona disponibilità idrica del suolo a partire dalla seconda metà del mese di agosto. Ciò ha evitato l'abituale disidratazione che si verifica nei territori siciliani in prossimità della raccolta consentendo inoltre un maggior accumulo di polifenoli e antociani. In tal modo maturità fenolica e tecnologica si sono sovrapposte creando le condizioni ottimali per la produzione di vini rossi importanti. Dal confronto del periodo che intercorre tra invaiatura e raccolta con i dati di Bordeaux, si evince come sia importante, nel nostro territorio, adottare tutte le pratiche agronomiche che consentano l'allungamento di tale periodo. Se negli ultimi 50 anni a Bordeaux il periodo fioritura-raccolta è stato di 113 giorni, in Sicilia quest'anno è stato di ben 125 giorni. Nel 2012 invece il periodo fioritura-raccolta è stato solamente di 85 giorni ma, più importante, la durata del periodo invaiatura-raccolta è stata di appena 21 giorni.

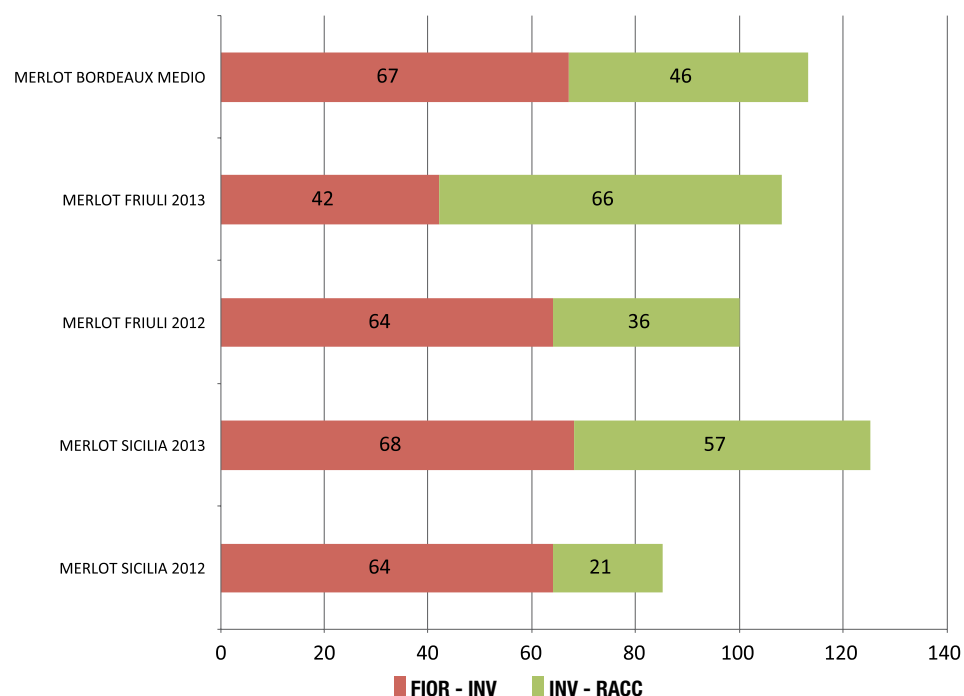


Fig. 2 – Confronto degli intervalli Fioritura-Invaiatura e Invaiatura-Raccolta del Merlot (espressi in giorni) tra diversi territori e diverse annate.

Conclusioni

Analizzando il ciclo vegeto produttivo della vite nel complesso si può evidenziare che le condizioni meteo climatiche dell'annata appena trascorsa, hanno determinato un allungamento del ciclo stesso rispetto al 2012. Si è registrato infatti, un leggero anticipo nelle fasi di germogliamento, fioritura e invaiatura. Nella fase di raccolta delle varietà autoctone siciliane invece, si è rilevato un ritardo medio di una settimana rispetto allo storico 2009-2012 e di 10 giorni rispetto al 2012, a causa delle piogge del mese di settembre e dalle basse temperature del periodo estivo. Nel complesso le cultivar internazionali a bacca bianca e il Merlot si sono mostrate anche quest'anno più precoci rispetto alle varietà autoctone siciliane riuscendo comunque ad adattarsi bene al territorio trapanese.

Summary

Looking at the vegetative cycle of the vine production as a whole, it is clear that season meteorological conditions, delayed the maturation of the phenology of the grapevine as compared to 2012. So, budburst, flowering and veraison occurred slightly in advance as usual. On the opposite, the harvest of the Sicilian autochthonous varieties was delayed by one week as compared to the historical 2009-2012 average and by 10 days as compared to 2012. This was due both to the rains of September and to the low temperatures of the summer. As an overview, the international white cultivars together with Merlot reached the harvest earlier than the native Sicilian varieties, that anyway demonstrated to be well-adapted to the territory of Trapani.



8

Situazione Fitopatologica

RISULTATI SULLE OSSERVAZIONI IN CAMPO
SITUAZIONE FITOSANITARIA

“Poca osservazione e molto ragionamento
conducono all’errore. Mucha osservazione e
poco ragionamento conducono alla verità.”
Alexis Carrel, 1950



Risultati sulle Osservazioni in Campo

Così come nel 2012 anche quest'anno il monitoraggio in campo è stato fondamentale in un territorio viticolo così vasto, caratterizzato da svariate sfaccettature pedoclimatiche.

Le osservazioni in campo sono iniziate a marzo, al germogliamento, e sono proseguite fino al termine della stagione viticola ad ottobre. Le indagini sono state condotte nei vigneti della compagine sociale delle Cantine Colomba Bianca, prendendo in considerazione gran parte del territorio provinciale. Al fine di poter tenere sotto controllo la situazione fitosanitaria, i rilievi sono stati eseguiti con regolarità settimanale o bisettimanale a seconda del periodo e della pressione fitosanitaria.

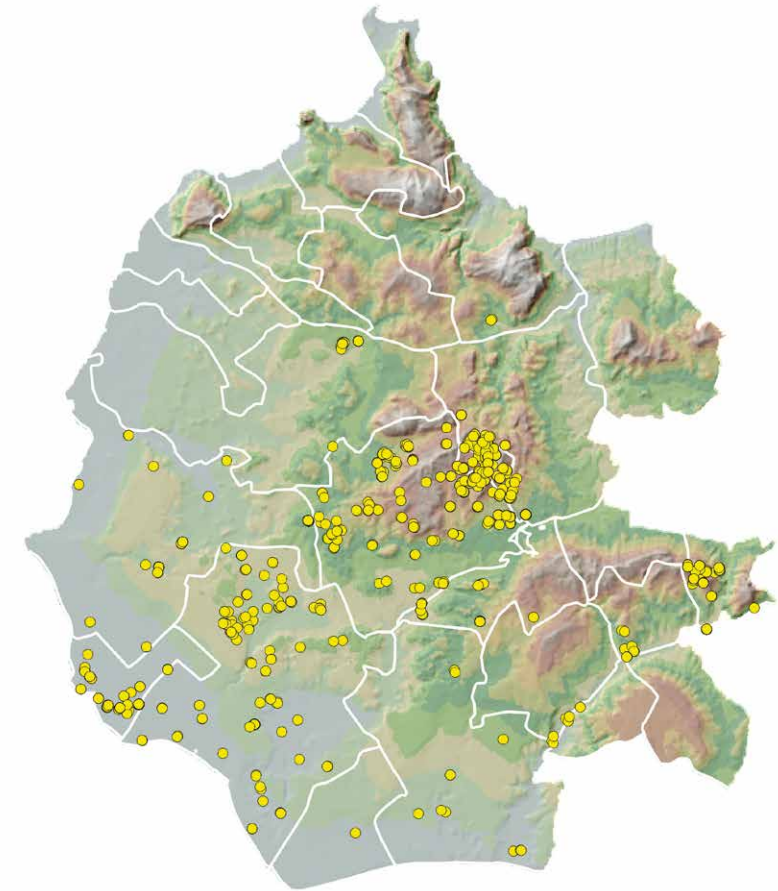


Fig. 1 - Mappa del territorio della provincia di Trapani con l'indicazione dei vigneti interessati dal monitoraggio fitosanitario (punti in giallo)

Sono stati osservati in totale 1477 vigneti (Figura 1) e ad ogni visita sono stati rilevati dati relativi alla progressione delle fasi fenologiche e dello stato fitosanitario che le piante mostravano in quel preciso momento. Oltre ai vigneti di riferimento, sono stati esaminati anche alcuni vigneti testimone (non trattati) identificati in tutto l'areale viticolo, prendendo in considerazione, a seconda dei casi, le varietà più rappresentative, con lo scopo di seguire lo sviluppo delle prime infezioni per le diverse patologie.

Questo ha permesso al Gruppo Tecnico Viticolo di monitorare costantemente gli andamenti e la distribuzione territoriale delle malattie predisponendo delle comunicazioni mirate e diversificate per le diverse zone del territorio. Le strategie di difesa venivano formulate sulla base delle previsioni meteorologiche fornite dal SIAS, cercando a seconda dei casi di mirare gli interventi fitosanitari quando necessari, con l'obiettivo di preservare la sanità delle uve e contenere i costi di gestione.

Mese	N. Osservazioni su vigneti									Totale % fitopatie
	Botrite	Cicaline	Mal dell'esca	Oidio	Peronospora	Tignole	Scottature	Altro		
Marzo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
Aprile	1	0	0	4	5	0	0	2		6%
Maggio	1	1	0	37	7	19	0	0		36%
Giugno	3	4	15	91	11	45	21	0		77%
Luglio *	3	15	34	91	50	15	19	2		67%
Agosto *	46	7	15	10	1	4	7	1		28%
Settembre*	24	5	0	0	0	0	0	0		14%
Totale	1477	78	32	64	233	74	83	47	5	

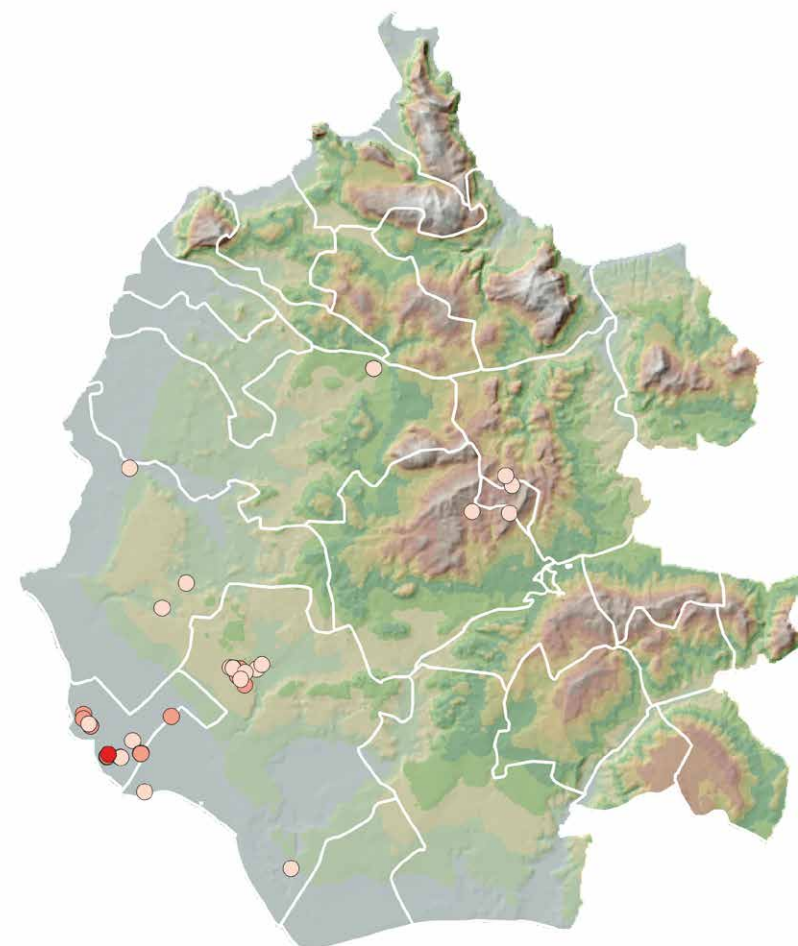
Percentuale della gravità delle malattie: ■ < 5% ■ 5 - 10% ■ > 10%

* campionamento uve

Tab. 1 - Entità dei rilievi effettuati nella stagione viticola 2013

Situazione Fitosanitaria

La stagione viticola è stata caratterizzata dalla presenza delle tre principali patologie viticole: peronospora, oidio e botrite che si sono concentrate soprattutto nei mesi estivi a causa delle condizioni climatiche favorevoli al loro sviluppo.



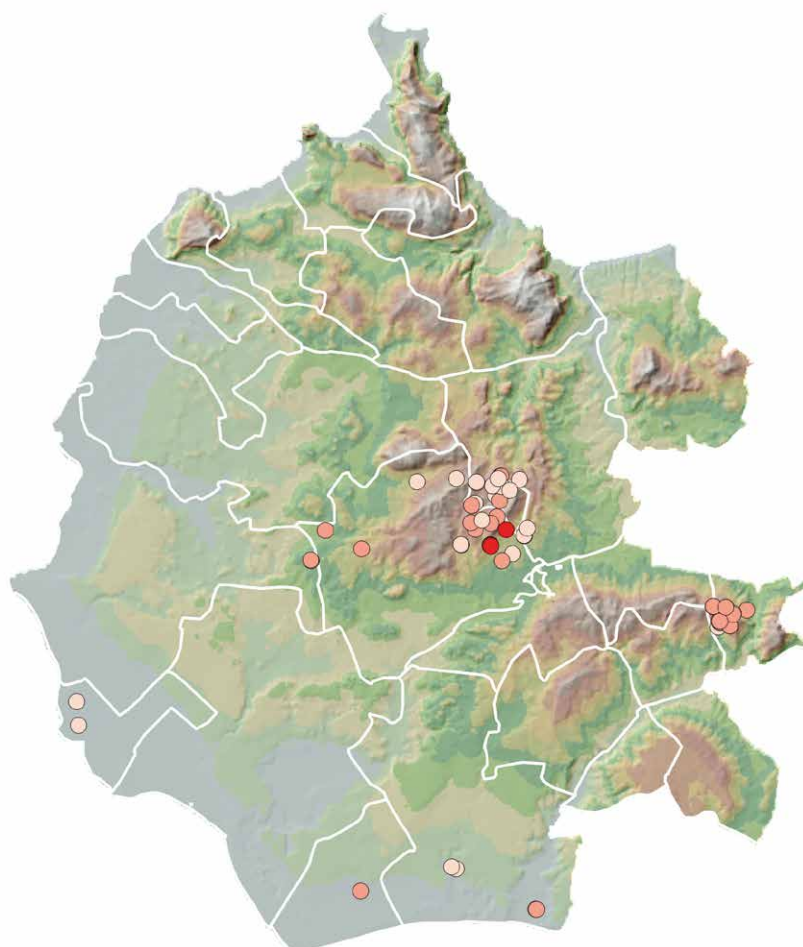
Intensità delle infezioni
 ○ < 1% ● 2 - 5% ● 6 - 15% ● 16 - 50% ● 51 - 90%

Fig. 2 - Distribuzione dei sintomi di Peronospora su foglia nel mese di Luglio



Esaminiamo quindi nel dettaglio le patologie che si sono presentate nella stagione viticola:

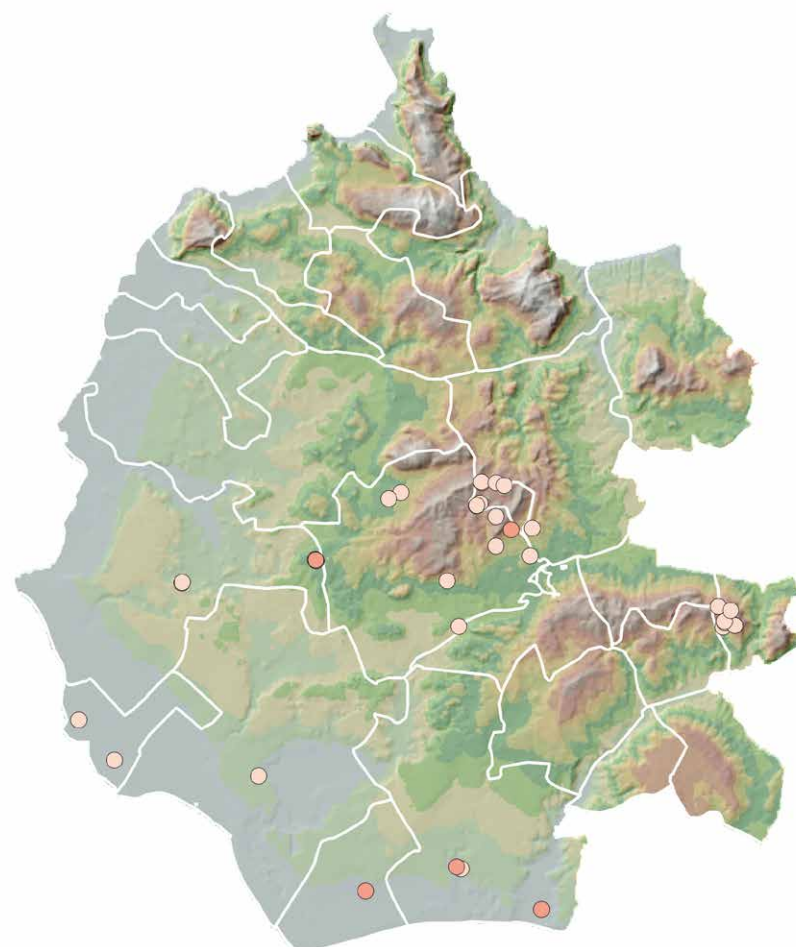
Peronospora (*Plasmopara viticola*): L'andamento meteorologico nei mesi di aprile e maggio è stato il fattore che più ha limitato la proliferazione del patogeno. Gli unici casi significativi rilevati sono stati riscontrati, su foglie apicali e sulle femminelle, nel mese di luglio in alcuni vigneti della zona costiera. Nell'entroterra sono stati riscontrati pochi casi, e questi con diffusione scarsa.



Intensità delle infezioni
 ○ < 1 % ○ 2 - 5 % ● 6 - 15 % ● 16 - 50 % ● 51 - 90 %

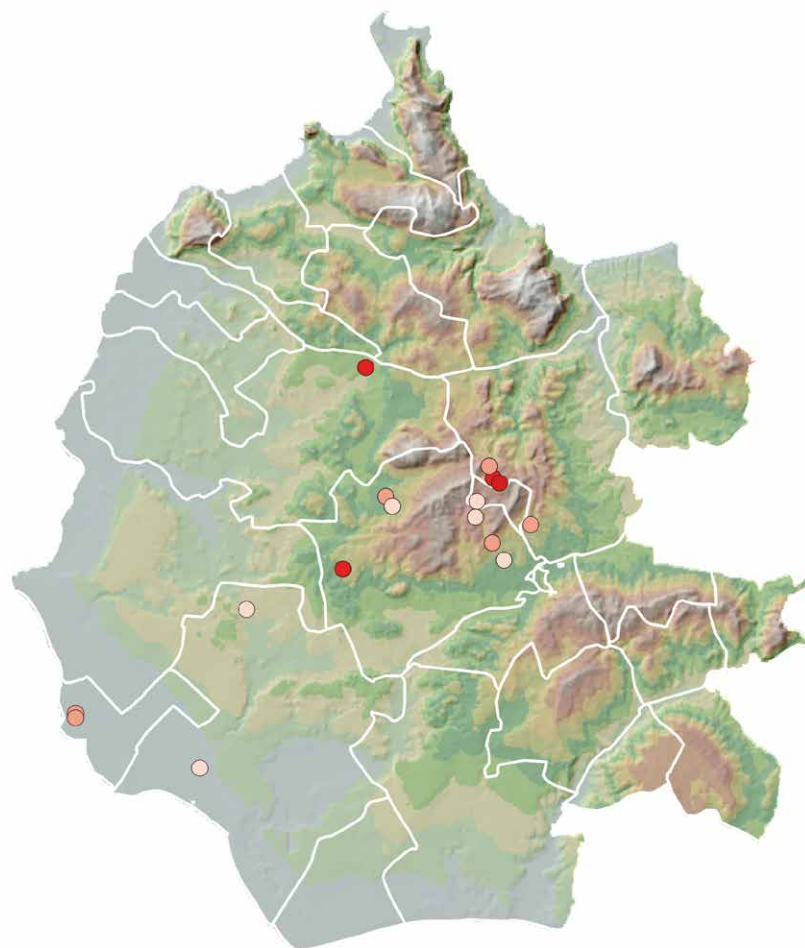
Fig. 3 - Distribuzione dei sintomi di Oidio su foglia nel mese di Giugno.

Oidio (*Oidium Tuckeri*): Come riscontrato nel 2012 anche in quest'annata l'oidio è stata la malattia più presente in provincia di Trapani, ed i primi casi di infezione su foglia sono stati registrati nei comuni di Vita, Salemi e Poggioreale. La diffusione rispetto al 2012 è stata più contenuta, probabilmente grazie, sia alla favorevole condizione meteorologica, che alla maggiore regolarità di esecuzione dei trattamenti fitosanitari. Nel mese di giugno aumentano i casi rilevati di oidio su foglia pur rimanendo concentrati negli areali sopra elencati (0% sui progetto qualità e 15% sui vini tipici) (Figura 3).



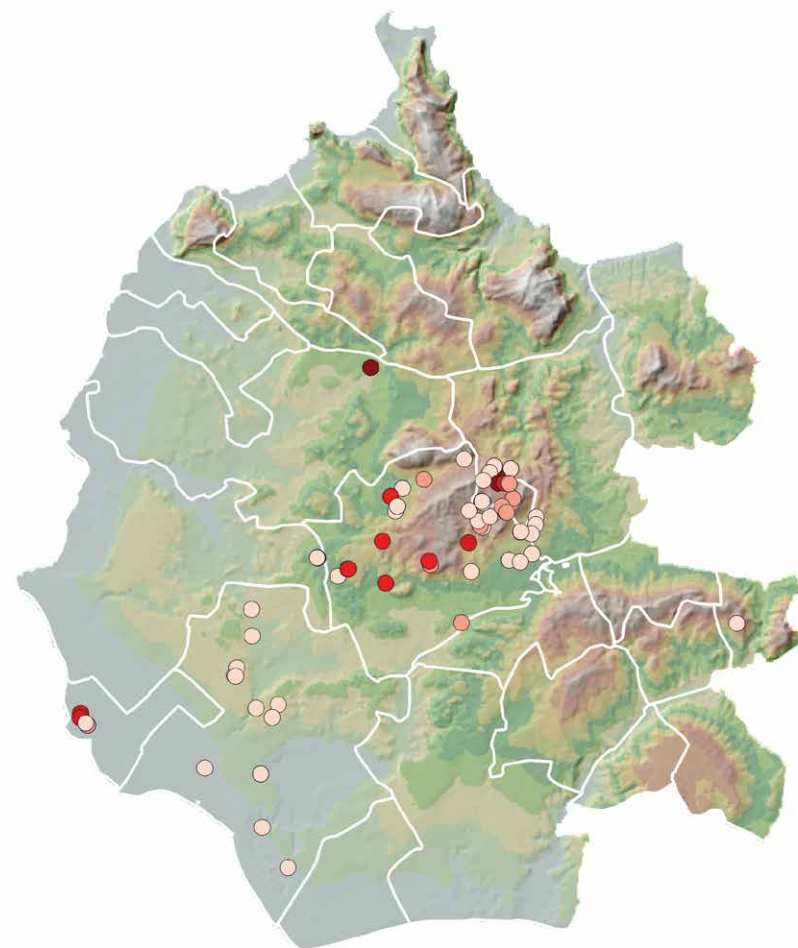
Intensità delle infezioni
 ○ < 1 % ○ 2 - 5 % ● 6 - 15 % ● 16 - 50 % ● 51 - 90 %

Fig. 4 - Distribuzione dei sintomi di Oidio su grappolo nel mese di Giugno.



Intensità delle infezioni
 ○ < 1 % ○ 2 - 5 % ● 6 - 15 % ● 16 - 50 % ● 51 - 90 %

Fig. 5 - Distribuzione dei sintomi di Oidio su foglia nel mese di Luglio.



Intensità delle infezioni
 ○ < 1 % ○ 2 - 5 % ● 6 - 15 % ● 16 - 50 % ● 51 - 90 %

Fig. 6 - Distribuzione dei sintomi di Oidio su grappolo nel mese di Luglio.

La percentuale di diffusione mediamente riscontrata nei vigneti ove la malattia era presente, si attestava su valori tra il 2 e il 5%. Nello stesso periodo si sono osservati i primi grappoli colpiti da oidio su Chardonnay, quando le bacche avevano raggiunto una dimensione tra grano di pepe e pisello (Figura 4). Nel mese di luglio la diffusione della malattia è sensibilmente aumentata passando dall'1% al 2-15% (Figure 5-6) con un notevole aumento dei vigneti colpiti, rispettivamente il 36% nel caso del P.Q. e ben il 42% per i vini tipici.

Botrite (*Botrytis cinerea*): Gli eventi piovosi concomitanti ai lunghi periodi caratterizzati da rugiade mattutine e da temperature medie non troppo elevate, verificatisi nel mese di agosto hanno permesso alla botrite di svilupparsi.

Come riportato nella tabella 1, nell'areale provinciale sono stati rilevati diversi casi. I primi sintomi della malattia sono stati registrati nella zona costiera e l'infezione ha interessato i grappoli che avevano raggiunto la fase di chiusura con un progressivo aumento durante la fase di maturazione, favorita dalla lacerazione degli acini causata da attacchi di tignole, danni avanzati di oidio, grandinate e varietà di uva a grappolo serrato (es. Catarratto). Vista l'eccezionale presenza di questo fungo sul territorio trapanese si è deciso di analizzare la situazione in un capitolo dedicato dove troverete ulteriori approfondimenti (capitolo 6).

Tignole (*Lobesia botrana*): L'andamento dei voli dei maschi della Tignoletta della vite è stata valutata mediante le trappole con feromone sessuale femminile. Tali trappole sono state posizionate in 5 aziende viticole del territorio provinciale. Quest'anno il monitoraggio della tignoletta è iniziato in aprile ed è proseguito il controllo bisettimanale fino ai primi d'agosto. Nella prima decade di maggio la prima generazione della tignoletta ha fatto registrare un significativo incremento delle catture che si è protratto fino alla metà del mese. La generazione antofaga si è formata una settimana più tardi rispetto al 2012. Il picco dei voli è avvenuto il 6 di maggio con 37 adulti catturati, in perfetta sincronia con la fase di fioritura della vite. Lo sfarfallamento della seconda generazione ha inizio il 10 di giugno ed è durato fino alla fine del mese, facendo registrare il picco massimo di catture il giorno 27 con 21 adulti.

Nella prima decade di giugno sono stati riscontrati i primi adulti della seconda generazione, e lo sfarfallamento prosegue fino ai primi giorni di agosto, soprattutto in collina dove sono state registrate le catture più significative. Il trattamento insetticida con un principio attivo abbattente è stato consigliato a 20 gg dall'inizio dei voli per la viticoltura integrata, mentre, per la viticoltura biologica, è stato consigliato il trattamento con il piretro.

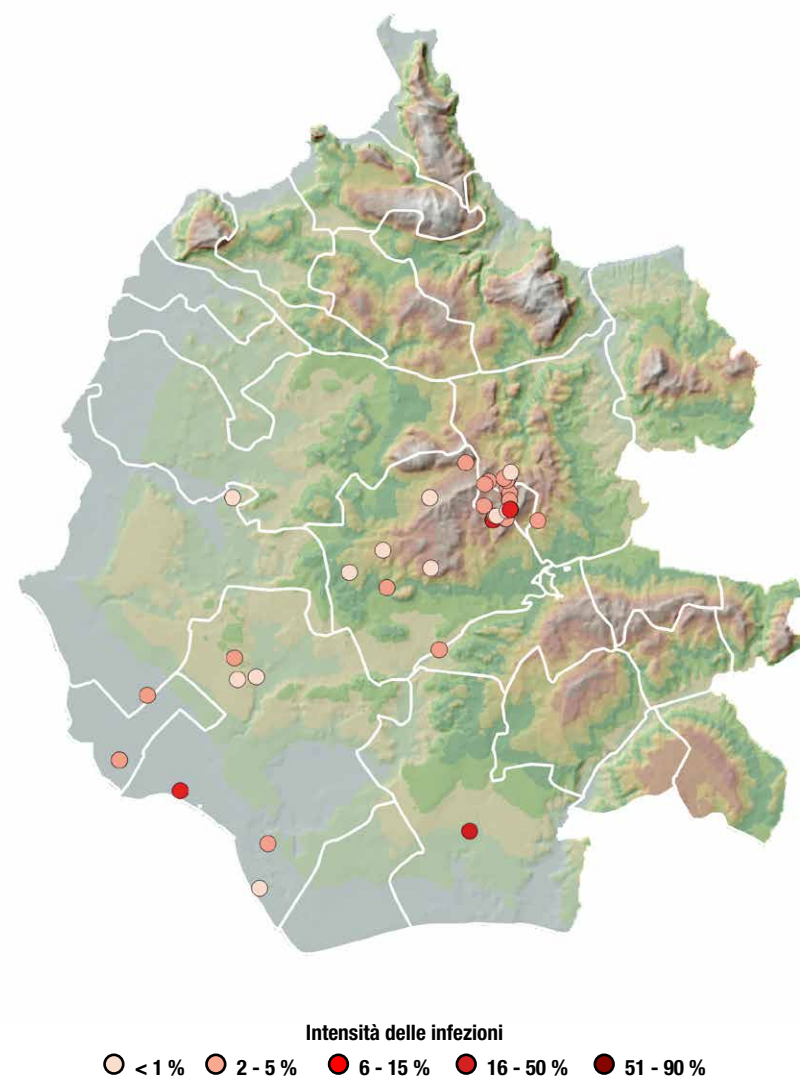


Fig. 7 - Distribuzione dei sintomi di Botrite su grappolo nel mese di Agosto.



Conclusioni

Si conferma la forte pressione di oidio soprattutto sulle varietà sensibili che rende necessario un controllo costante mediante trattamenti fitosanitari serrati. Gli areali più colpiti si confermano quelli dell'entroterra collinare di Vita, Salemi e Calatafimi dove le varietà più coltivate sono molto sensibili al fungo.

Nell'annata 2013 rispetto alla precedente la presenza della tignoletta è stata costante soprattutto in alcuni areali, ed il periodo estivo contraddistinto da temperature più basse ha favorito una maggiore presenza dell'insetto.

Le precipitazioni verificatesi nella seconda metà di agosto hanno contribuito all'insorgenza di focolai di botrite, e la presenza di oidio e tignoletta a luglio hanno contribuito ad aumentare la diffusione del fungo.

Summary

The strong pressure of powdery mildew was confirm mainly on sensitive varieties, which needed constant pesticide application in order to avoid damages. The hilly hinterlands of Vita, Salemi and Calatafimi are confirmed as the most affected areas, where the varieties susceptible to powdery mildew are widely cultivated.

As compared with the previous season, the occurrence of moths was constant during the season 2013, mainly in some areas, and the presence was enhanced because of the lower temperatures during the summer.

The rainfall in second half of August have triggered the explosion of botrytis, and the presence of powdery mildew and moths in July contributed to spread the infection of the fungus.



4



Dati Quantitativi

“La formica è un esempio di serietà naturale”
Alda Merini, 1992

L'annata 2013 è da considerarsi sicuramente l'annata più generosa negli ultimi cinque anni, con buoni incrementi produttivi rispetto alla media e decisamente più importanti se confrontati con l'annata 2011.

I dati quantitativi analizzati fanno riferimento alle medie produttive delle singole varietà calcolate per ettaro e per ceppo prendendo in esame i vigneti monitorati in tutto il territorio della provincia. Questo è utile al fine di evidenziare degli andamenti, e non delle medie applicabili in maniera sistematica a tutte le zone della Sicilia occidentale. A parità di varietà, le diverse zone viticole della provincia mostravano dati produttivi sensibilmente differenti. Infatti nel 2013 ci sono state zone decisamente generose sotto il profilo produttivo, in particolare dove viene coltivato il Grillo, e le viti hanno beneficiato di un'ottima fertilità, di un'ottima allegagione e di una buona disponibilità idrica durante tutta la fase di maturazione. Questo ha rallentato la maturazione delle uve, mentre le operazioni di vendemmia sono state anticipate per l'insorgenza di problemi fitosanitari legati alla comparsa di botrite.

Gli elementi analizzati e sottolineati negli altri capitoli della pubblicazione, fanno riflettere sulla necessità di una visione produttiva ed un approccio tecnico-viticolo che deve tenere in considerazione l'equilibrio del vigneto per poter raggiungere risultati enologicamente validi. L'importanza di mantenere un vigneto in condizioni equilibrate, permette allo stesso di rispondere meglio alla variabilità meteorologica annuale e alla pressione delle malattie; infatti se nel mese di agosto 2013 ci fosse stata la presenza di scirocco o una carenza d'acqua prolungata, molti vigneti sarebbero andati incontro a situazioni di stress idrico per l'alto carico produttivo, con conseguenze fisiologiche pesanti per le piante, e con il rischio di compromettere la vitalità delle stesse. Per ovviare a questa condizione, vista l'impossibilità diffusa di irrigare i vigneti, l'unica soluzione applicabile sarebbe stata quella di eliminare una quota importante di grappoli.



Entrando nel dettaglio dell'analisi sulle singole cultivar, si evince come il Pinot grigio ha avuto un 20% di produzione in più rispetto alla media storica, mantenendo ottimi risultati qualitativi, e questo incremento è sicuramente da ascrivere all'assenza di periodi siccitosi e di scirocco. In Sicilia si ribadisce l'importanza dell'irrigazione per la coltivazione di questa varietà.

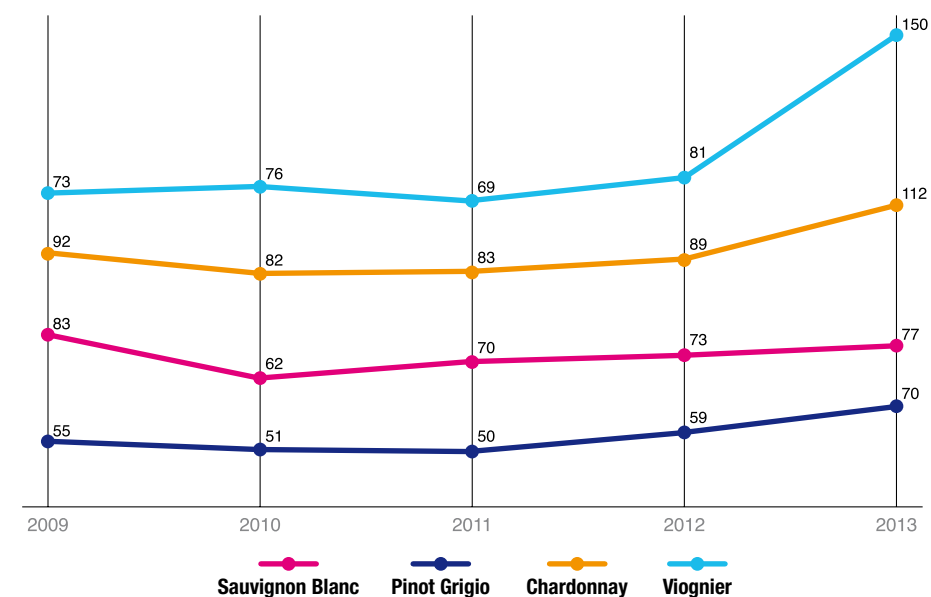


Fig. 1 – Produzione media espressa in q/ha per le Varietà Internazionali dal 2009 al 2013

Gli stessi elementi di criticità produttiva sottolineati poc'anzi valgono per il Sauvignon blanc che ha seguito l'andamento del Pinot grigio attestandosi ad una media di 77 q/ha, un 5% al di sopra della media del quinquennio. Soddisfacenti risultati quali-quantitativi sono stati ottenuti con lo Chardonnay, che seguendo l'andamento generale si è portato ad una produzione media di 112 q/ha pari al 20% in più rispetto alla media dei cinque anni. Ha confermato la generosità produttiva il Viognier, che ha raggiunto livelli produttivi record pari a 150 q/ha con un carico produttivo del 67% superiore alla media. Nelle normali condizioni meteorologiche che caratterizzano l'areale siciliano, con forte caldo e stress idrico, una produzione superiore agli 80-100 q/ha avrebbe portato il Viognier ad un blocco della maturazione con conseguente disidratazione degli acini.

Il differenziale produttivo per ceppo rilevato invece nelle varietà internazionali a bacca bianca, pressoché simile negli anni tra tutte le varietà, è stato più ampio solamente nel 2013. Per il Pinot grigio e il Sauvignon blanc la soglia dei 2 Kg/pianta non è mai stata superata nel quinquennio, e vista l'eccezionalità è da sottolineare la produttività del 2013, soprattutto per chi in futuro intende piantare queste varietà.

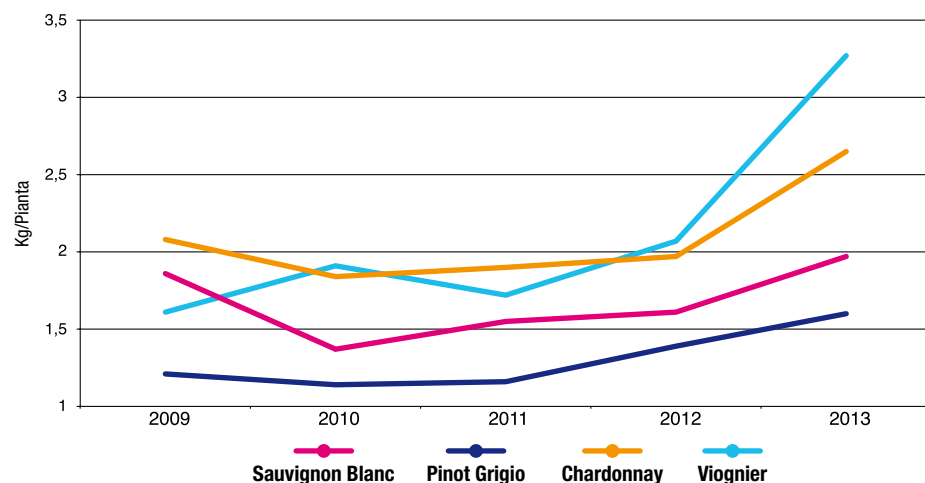


Fig. 2 – Produzione media espressa in Kg/pianta per le Variet  Internazionali dal 2009 al 2013

Se per il Sauvignon blanc si   arrivati a 1,97 Kg/pianta (+18% rispetto alla media), il Pinot grigioha raggiunto un record di 1,6 Kg/pianta con un +23% rispetto al quinquennio. Lo Chardonnay   stata la cultivar pi  stabile, equilibrata e sostenibile sotto il profilo produttivo, anche per il fatto che l'et  media dei vigneti   la pi  alta tra le quattro variet  prese in esame. Considerando che la media produttiva degli ultimi cinque anni si attesta intorno ai 2 Kg/pianta, nel 2013 c'  stato un incremento del 27% raggiungendo i 2,65 Kg/pianta, un ottimo risultato per la Sicilia, considerando un sesto medio d'impianto di 4.400 piante/ha. Questo dimostra come gli ultimi impianti di Chardonnay sono stati messi a dimora in zone vocate per la viticoltura. La variet  che si   allontanata dagli obiettivi produttivi   stato il Viognier che nel 2013 ha prodotto 3,2 Kg per ceppo con un incremento rispetto alla media del 50%. Come descritto, livelli produttivi elevati sono pericolosi per questa variet , soprattutto nelle normali condizioni meteorologiche siciliane, caratterizzate da stress idrico estivo.

Le variet  a bacca bianca autoctone hanno confermato un trend di incremento iniziato l'anno scorso, dopo l'annata povera del 2011. Il Catarratto lucido ha prodotto 138 q/ha e si assesta perfettamente nella media del quinquennio. Il +5% potrebbe essere legato, come per l'Inzolia, all'et  media delle viti che   abbastanza alta rispetto ad altre cultivar; questo spiegherebbe la tendenziale stabilit  produttiva negli anni. Anche l'Inzolia si attesta nell'intorno di 110 q/ha segnando un incremento del 20%.

Il Grillo dopo due anni di scarsa produttivit ,   stata una delle variet  pi  generose. Come spiegato sopra, gli elementi che hanno contribuito a questo innalzamento produttivo sono da ricondurre alla localizzazione di questo vitigno nella fascia costiera che si estende da Marsala fino a Mazara del Vallo, e alle condizioni vegeto-produttive favorite dall'andamento meteorologico. I viticoltori dal canto loro, hanno mantenuto una maggiore

carica di gemme (potatura pi  lunga), memori della scarsa produzione del precedente biennio. Nello specifico il Grillo ha raggiunto un 50% in pi  rispetto al quinquennio preso in esame con punte produttive molto alte che hanno creato problemi di maturazione e di sanit  delle uve. I 188 q/ha possono essere considerati una quantit  eccessiva per l'equilibrio delle piante, e questo potrebbe portare a fenomeni di alternanza produttiva consistente negli anni. Il Catarratto invece   arrivato ad una produzione del 24% superiore alla media corrispondente a 124 q/ha.

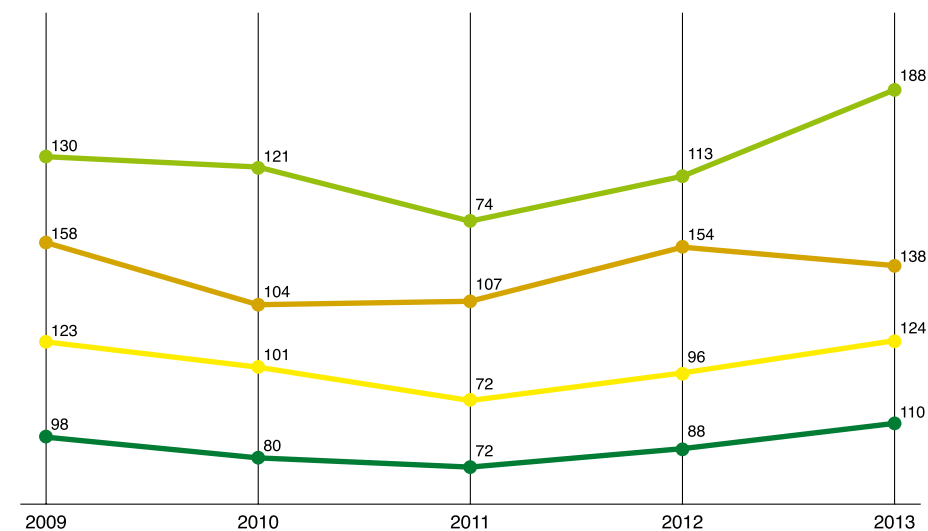


Fig. 3 – Produzione media espressa in q/ha per le Variet  Autoctone dal 2009 al 2013

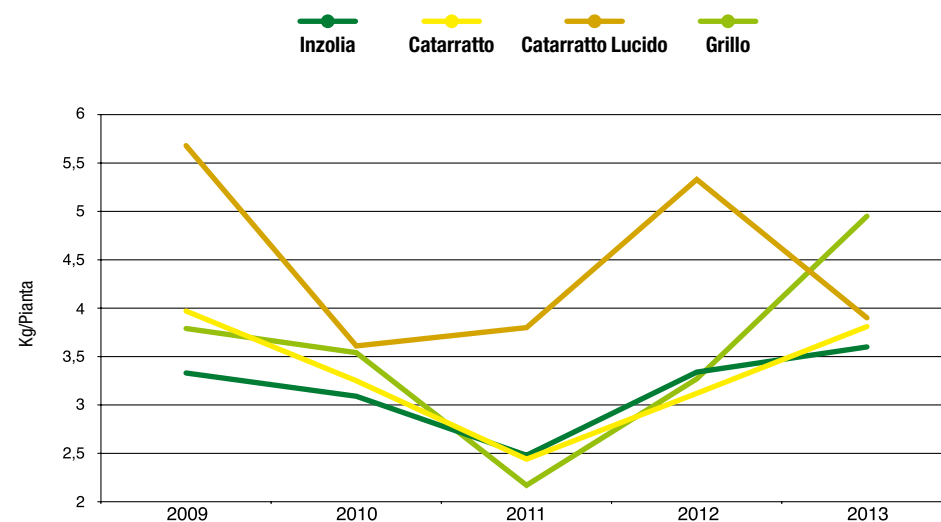


Fig. 4 – Produzione media espressa in Kg/pianta per le Variet  Autoctone dal 2009 al 2013

Se la soglia dei 2 Kg/pianta è da considerarsi mediamente il massimo produttivo per le varietà internazionali a bacca bianca in Sicilia, per le varietà autoctone rappresenta invece la soglia minima produttiva registrata solamente nel 2011.

Analizzando nel dettaglio le singole cultivar, l'Inzolia e il Catarratto hanno evidenziato negli anni profili produttivi abbastanza simili giungendo nel 2013 a 3,7 Kg/pianta con incrementi complessivi del 15% rispetto alla media 2009-2013. Anche il Catarratto lucido in quest'ultima annata si è posizionato sui 3,9 Kg/pianta in controtendenza rispetto a tutte le altre varietà, con una riduzione del 13% rispetto alla media. È da evidenziare questo comportamento di alternanza produttiva che potrebbe manifestarsi in futuro, se non si interviene con operazioni di diradamento dei grappoli per equilibrare la produzione.

Se dal 2009 al 2012 il carico produttivo era in linea con le altre varietà, nel 2013 il Grillo sfiora mediamente i 5Kg/pianta con un +40% rispetto alla media. In futuro saranno da valutare operazioni di cimatura in pre-fioritura che potrebbero favorire una migliore allegazione delle infiorescenze su questa varietà.

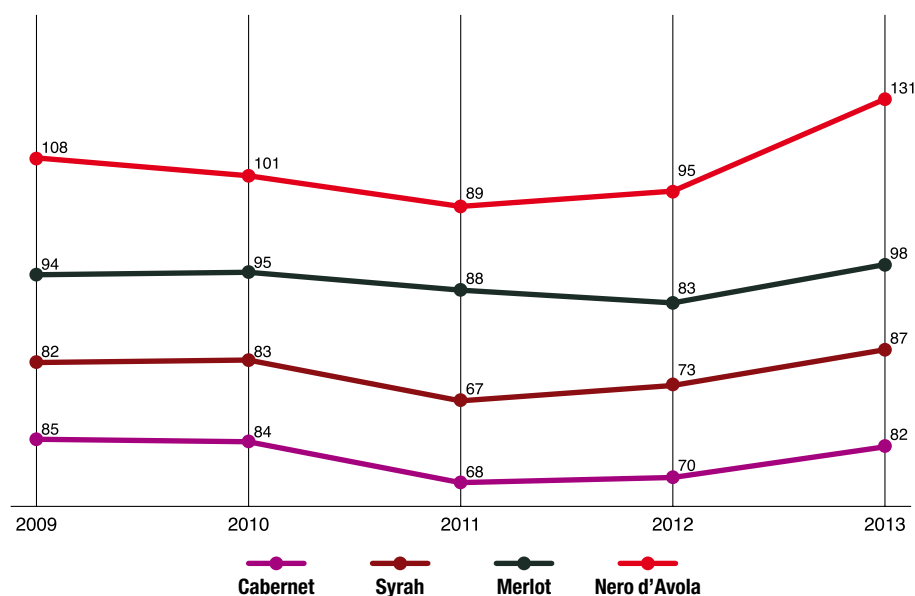


Fig. 5 – Produzione media espressa in q/ha per le Varietà a bacca nera dal 2009 al 2013

Il Nero d'Avola segue esattamente gli andamenti produttivi degli autoctoni siciliani a bacca bianca arrivando nel 2013 a 131 q/ha superando del 25% la media.

Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot hanno evidenziato andamenti produttivi simili con un incremento del 10% per quanto riguarda lo Syrah che raggiunge i 90 q/ha, mentre il Cabernet sauvignon supera di poco la soglia degli 80 q/ha segnando un più 5% e rimanendo nella media dei cinque anni. Entrambe le varietà hanno goduto di condizioni meteorologiche favorevoli durante la maturazione, senza blocchi fisiologici delle piante, come è invece successo lo scorso anno. Anche il Merlot segue lo stesso trend produttivo con il segno più del 7% rispetto alla media sfiorando i 100 q/ha.

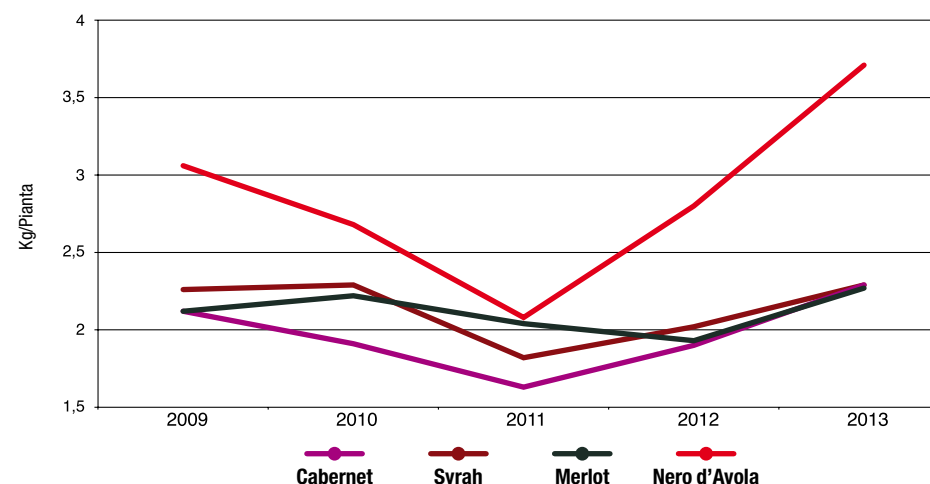


Fig. 6 – Produzione media espressa in Kg/pianta per le Varietà a bacca nera dal 2009 al 2013

Da un punto di vista delle produzioni per pianta si noti come tutti i rossi internazionali siano arrivati ad avere la stessa quantità di uva per ceppo nell'intorno dei 2,3 Kg riportandosi vicino ai valori produttivi del 2009 e comunque dal 7% per Merlot e Syrah, al 17% per il Cabernet, in più rispetto alla media storica. Il Nero d'Avola invece ha goduto di un incremento decisamente più importante arrivando a 3,7 Kg/pianta pari al 29% in più rispetto alla media. Tale valore è supportato da un'ottima fertilità, una fioritura in condizioni favorevoli e una buona disponibilità idrica nella fase di maturazione. In condizioni meteorologiche e produttive normali la soglia dei 3 Kg/pianta corrispondente ai 100-110 q/ha potrebbe essere considerata una condizione ideale per produzioni qualitative.



Conclusioni

L'annata 2013 è da considerarsi eccezionale ed unica sotto vari profili, anche dal punto di vista quantitativo. I dati quantitativi elaborati nel 2013 evidenziano un +20% per quasi tutte le varietà rispetto al quinquennio.

I vitigni a bacca nera globalmente si attestano attorno a un +15%, con le cultivar internazionali a +10% e il Nero d'Avola che svetta verso l'alto al 20% sopra la media. Anche per i bianchi la produzione è stata di un 22% maggiore alla media storica, con picchi più evidenti per Grillo e Viognier.

Nel complesso, la maggiore produzione del 2013 è da considerarsi positiva per talune varietà soprattutto per i risvolti sulla qualità delle uve che verranno esaminati nel capitolo seguente.

Summary

The season 2013 could be considered as an exceptional year also from the productive point of view. As an overall average, the production was increased by a 20% as compared with the historical 5-years-average.

Considering the red grapes, a 15% and 10% yield enhancement was ascertained for international and autochthonous varieties, respectively. Also in case of white grapes, the production was increased by a 22% as compared with the historical average, mainly because of Grillo and Viognier.

The higher production of the season 2013 could be considered as positive for some varieties because of the better quality of the grapes. Anyway, these results will be discussed in the next chapter.



5

Dati Qualitativi

LE CURVE DI MATURAZIONE

LE SPAZIALIZZAZIONI TERRITORIALI DELLE
MATURAZIONI

“Qualità significa fare le cose bene
quando nessuno ti sta guardando”

Henry Ford



Le curve di Maturazione

Implementando negli anni i dati raccolti durante la fase di maturazione delle uve, emergono sempre più definiti gli andamenti medi e annuali di accumulo degli zuccheri e degradazione dell'acidità, ed il confronto serve sia per interpretare al meglio l'annata che per evidenziare le differenze territoriali che la piattaforma viticola della Sicilia occidentale può offrire.

Nei grafici che seguiranno, sono stati messi a confronto gli andamenti riferiti all'accumulo zuccherino espresso in °Babo dell'annata 2013 (curva in rosso) con quello medio delle due annate precedenti (curva in arancio). Questi andamenti sono stati incrociati con le curve dell'acidità titolabile espresse in g/L di acido tartarico, e in blu troviamo la cinetica del 2013 a confronto in azzurro con la media 2011-2012. Tutti i dati sono rapportati alle date di campionamento e questo aiuta a evidenziare eventuali anticipi o ritardi nella maturazione e nella raccolta delle uve.

Chardonnay

Nel 2013 lo Chardonnay è giunto alla fase di invaiatura mediamente il 15 luglio, con un anticipo di cinque giorni rispetto al 2012, e tale andamento si è mantenuto fino alla prima settimana di agosto, quando inizia un rallentamento nell'accumulo degli zuccheri. In tale fase il rallentamento è da mettere in relazione sia al maggior carico produttivo delle piante che alle piogge del mese di agosto. Se storicamente si sono raggiunti i 18°Babo nell'intorno di ferragosto, nel 2013 si è dovuto attendere i primi di settembre, con un ritardo di 10-14 giorni. In corrispondenza del rallentamento nell'accumulo degli zuccheri (attorno ai 17°Babo), pur mantenendosi il pH vicino a 3.20, le acidità titolabili risultavano di un 20% più basse rispetto allo storico.

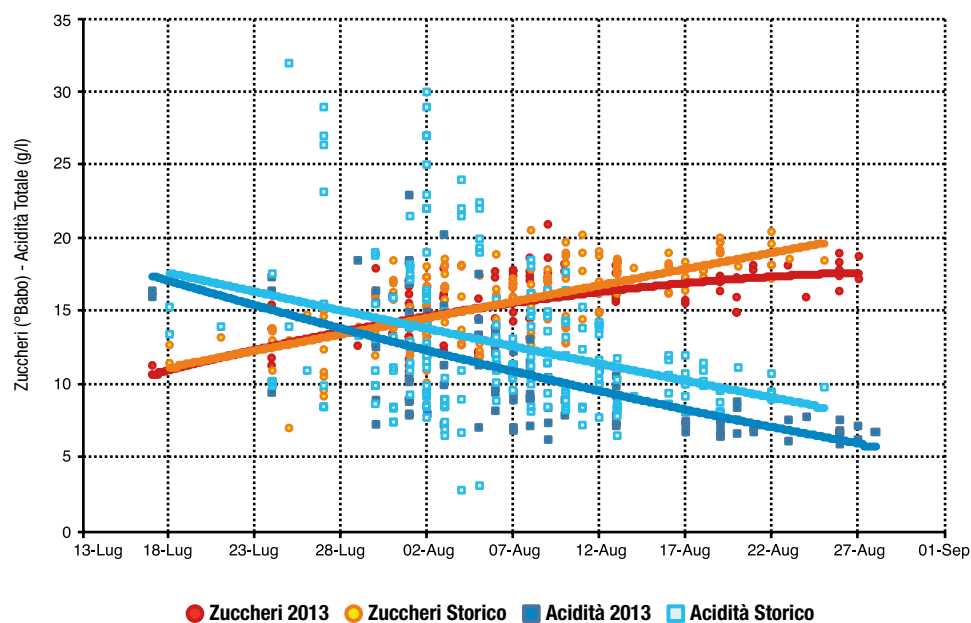


Fig. 2 – Diagramma curve di maturazione Chardonnay

Pinot Grigio

Per questa varietà l'inizio dell'invaiatura è stato precoce nel 2013, mediamente l'8 luglio, e questo ha fatto anticipare l'accumulo degli zuccheri che si sono mantenuti di un 5% più alti rispetto allo storico, per tutta la metà del mese. A fine luglio l'accumulo è rallentato per poi riprendere velocemente nei primi giorni di agosto in corrispondenza della raccolta delle uve (media 6 agosto). I livelli di acidità titolabile risultavano in linea con quelli della media storica, con un equilibrio zuccheri/acidità che cambiava velocemente durante la maturazione, visto che il pinot grigio è la prima varietà ad essere raccolta.

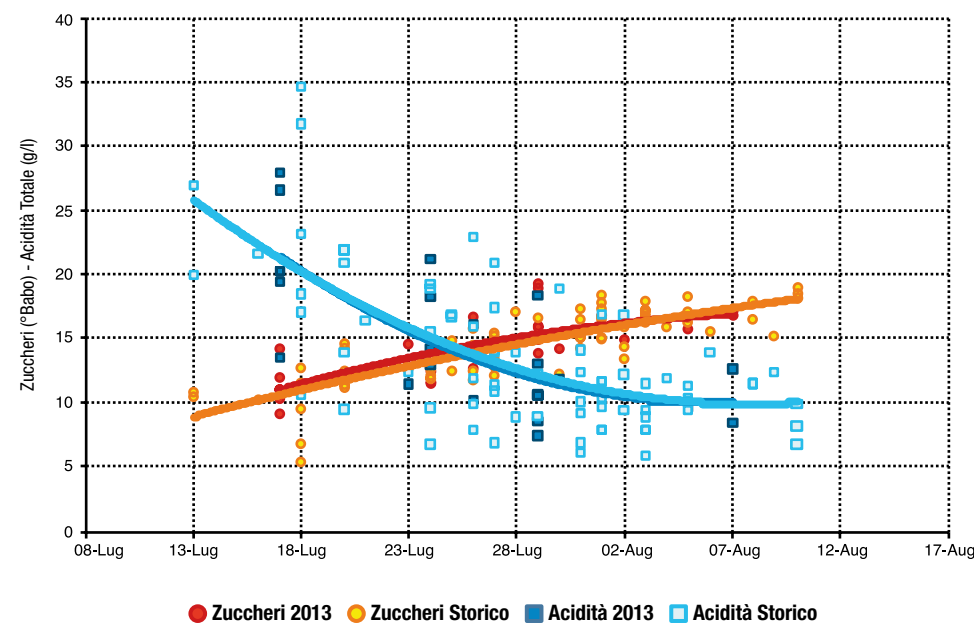


Fig. 3 – Diagramma curve di maturazione Pinot grigio

Grillo

Pur avendo raggiunto la fase di invaiatura negli stessi giorni del 2012, il Grillo ha evidenziato un accumulo zuccherino più lento per l'alto carico produttivo dell'annata 2013; così dall'invaiatura alla raccolta sono stati necessari 54 giorni nel 2013 in confronto ai 40 dell'anno scorso. Quanto appena descritto lo si evince anche dalla curva in rosso, spostata verso destra, più bassa e più allungata. L'acidità titolabile è riuscita a assestarsi su un buon livello nell'intorno dei 6 g/L negli ultimi 20 giorni. Ciò è da mettere in relazione con le basse temperature medie del periodo che hanno risparmiato la degradazione dell'acidità, ma non hanno permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. Dalla figura si può osservare come il forte rallentamento nelle due cinetiche si è avuto verso il 1 settembre.

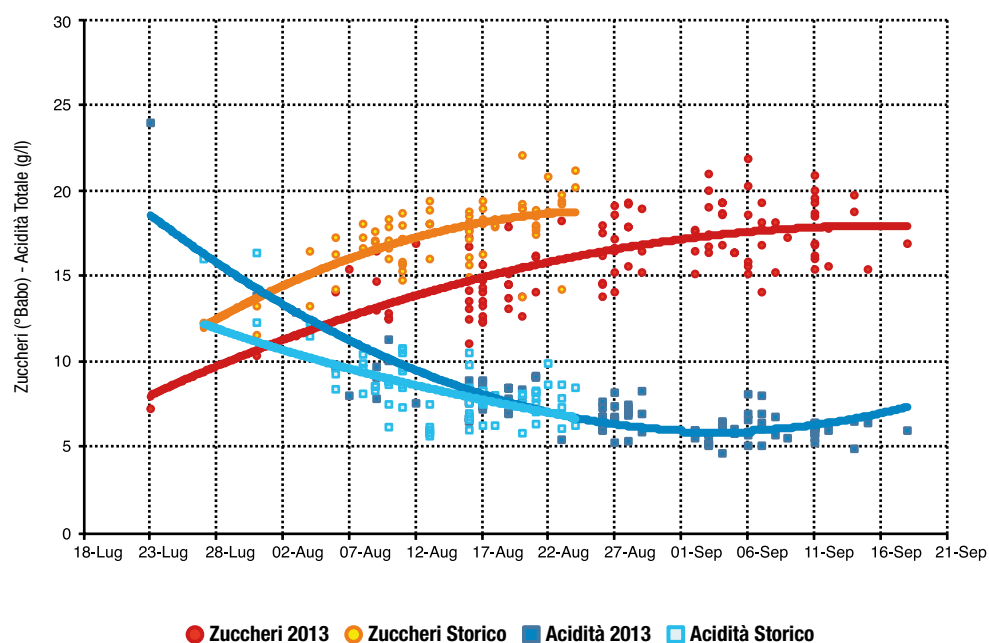


Fig. 4 – Diagramma curve di maturazione Grillo

Catarratto

Anche questa varietà ha posticipato sia l'invaiatura che la raccolta con una durata del periodo di maturazione di 45 giorni. L'accumulo zuccherino è stato lento e costante e la degradazione dell'acidità titolabile ha subito l'effetto delle piogge, che hanno diluito i soluti delle uve e rallentato fortemente la degradazione dell'acidità nei primi giorni di settembre. Se pur con l'insorgenza di problemi fitosanitari legati alla comparsa della botrite nelle zone più produttive e più umide, le continue piogge le operazioni di raccolta sono state molto rallentate sia per il Catarratto che per il Grillo. Sebbene la vendemmia sia stata posticipata, la concentrazione di zuccheri è stata più bassa mediamente del 10% rispetto all'anno scorso.

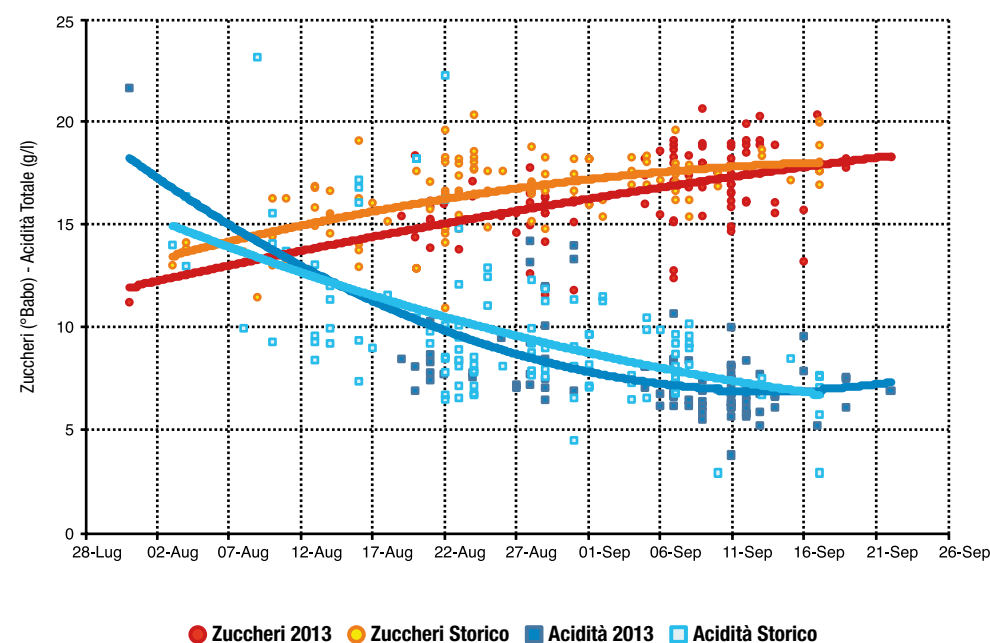


Fig. 5 – Diagramma curve di maturazione Catarratto



Merlot

L'invasatura del Merlot è avvenuta il 20 luglio 2013, con un anticipo di una settimana rispetto allo scorso anno; al contrario la fase di maturazione è stata di 50-60 giorni, dato anomalo rispetto ai 25-35 giorni che normalmente hanno caratterizzato tale fase negli anni scorsi. Anche in questo caso, il rallentamento e ritardo di maturazione, anche se non totalmente negativi, sono da mettere in relazione sia al carico produttivo (leggermente più alto), sia alla buona disponibilità idrica e alle temperature di agosto più miti rispetto alla media storica. La degradazione degli acidi organici è iniziata presto e si è decisamente fermata a fine agosto. In tale periodo si è osservato un sostanziale rallentamento anche nell'accumulo zuccherino che ha però raggiunto buoni livelli alla vendemmia, mediamente attorno ai 21 °Babo pur avendo una media di produzione vicina ai 100 q/ha. Questo trend di maturazione avvalorava l'ipotesi che la gestione idrica potrebbe favorire una maturazione più lenta, graduale e completa delle uve.

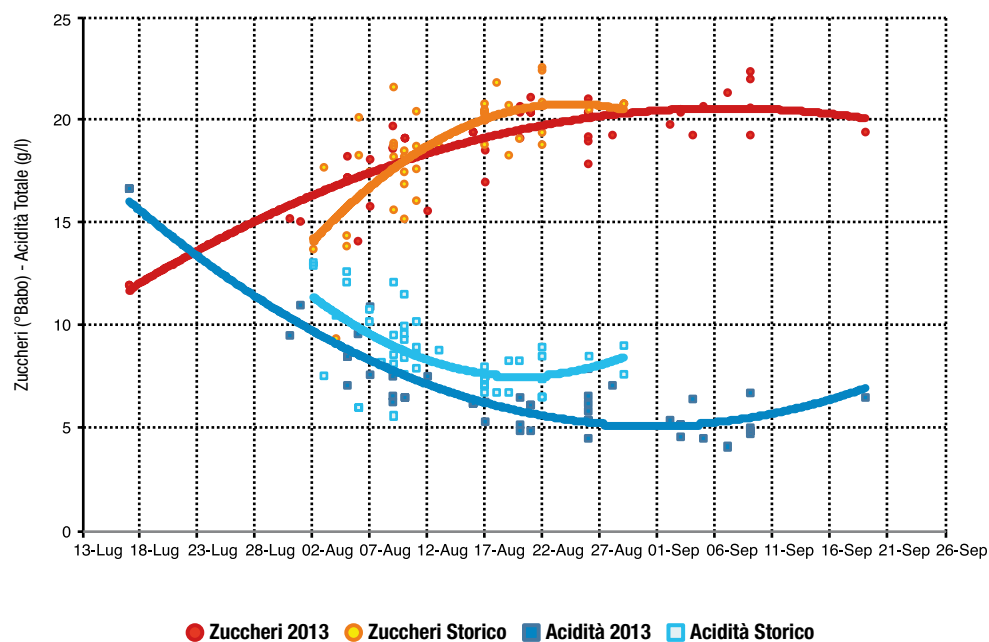


Fig. 6 – Diagramma curve di maturazione Merlot

Syrah

La data media di invasiatura, corrispondente al 24 luglio, è in linea con quella dello scorso anno, ma la data media di raccolta nel 2013 è stata l'11 settembre, in ritardo di 10 giorni rispetto al 2012. Il periodo di maturazione più lungo del 2013 ha permesso un accumulo zuccherino maggiore, se pur lieve rispetto allo storico. Se nel 2012 si ha memoria di un blocco fisiologico delle piante dovuto allo stress idrico che ha causato la caduta prematura delle foglie ed il blocco dell'accumulo degli zuccheri nelle bacche, nel 2013 la condizione delle piante è stata migliore ed il °Babo medio alla raccolta è stato di 20.4, di un 5% maggiore rispetto allo scorso anno e di un 2% più alto rispetto alla media storica. L'acidità totale media alla raccolta ha raggiunto livelli simili allo storico, ma con una cinetica di degradazione più rapida in agosto. Nelle eccezionali condizioni meteorologiche del 2013, il 10% in più del carico produttivo rispetto allo storico, non ha influenzato negativamente il profilo qualitativo delle uve, arrivando ad una buona sovrapposizione tra l'epoca di maturazione tecnologica e fenolica delle uve.

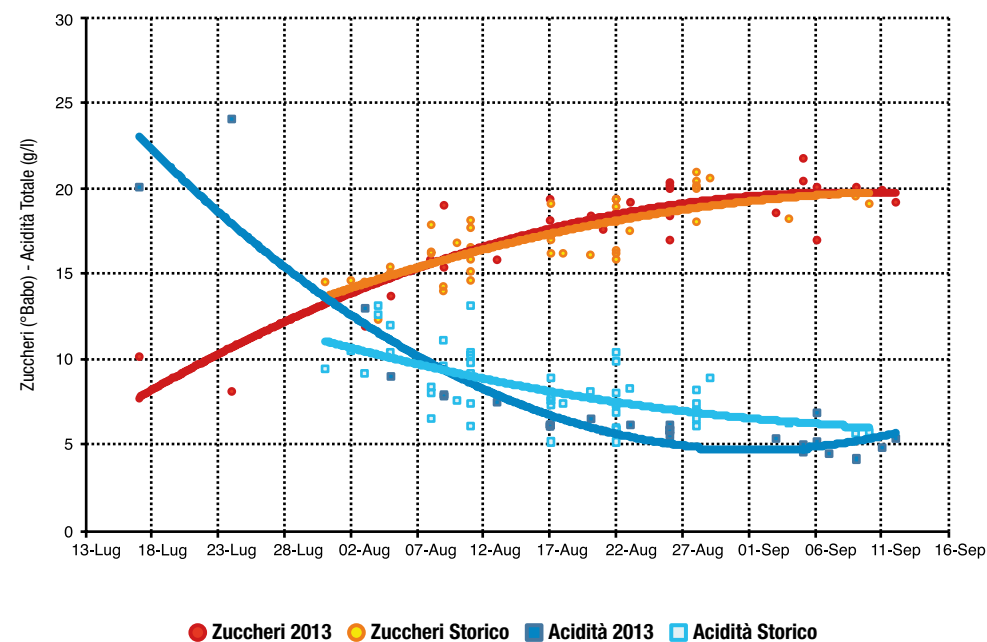


Fig. 7 – Diagramma curve di maturazione Syrah

Nero d'Avola

Rispetto alle varietà internazionali nel 2013 il Nero d'Avola, con un carico produttivo maggiore del 25% rispetto allo storico, ha mostrato delle differenze più significative nelle cinetiche di maturazione. L'anticipo di una settimana rispetto al 2012, per il germogliamento e la fioritura, è diminuito progressivamente arrivando alla stessa data di invaiatura del 2012 (1 agosto). Il ritardo nella raccolta è stato di 20 giorni, amplificando il periodo utile alla maturazione (invaiatura-raccolta) che è stato di 48 giorni, ben 19 giorni in più rispetto al 2012. Alla data media di raccolta del 20 settembre il °Babo medio è stato comunque di 20.4, lo stesso dello scorso anno e minore solo del 3% rispetto alla media storica. Anche l'acidità totale, grazie alle condizioni meteorologiche favorevoli, si è fermata a valori prossimi a 7 g/L alla raccolta.

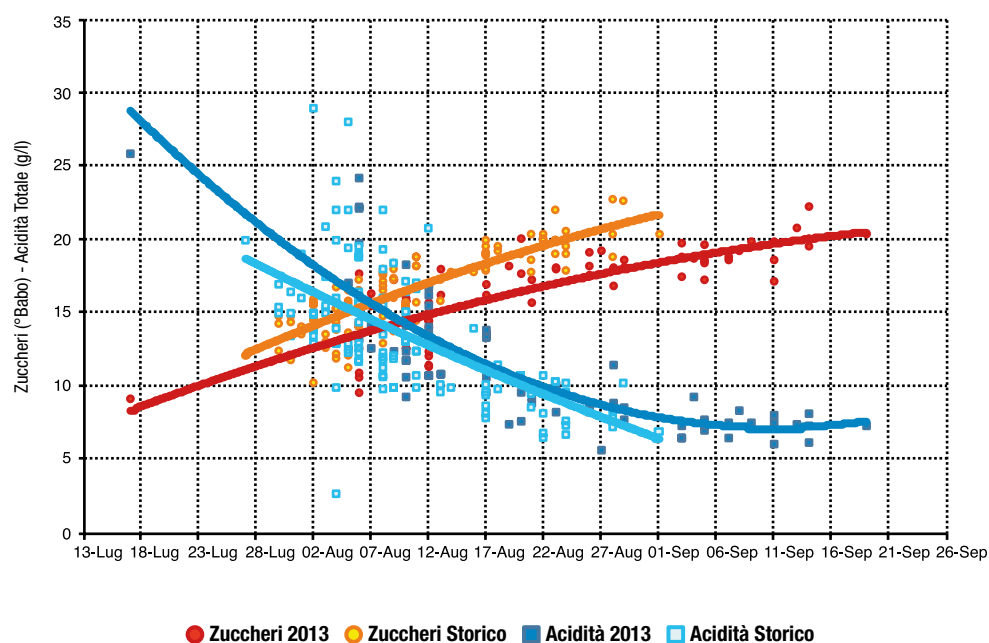


Fig. 8 – Diagramma curve di maturazione Nero d'Avola

Cabernet Sauvignon

L'aumento di produzione del 17% registrato nel 2013 ha influenzato gli andamenti di maturazione rispetto alla media degli scorsi anni. La maggiore produzione assieme alle condizioni meteorologiche miti di agosto hanno portato ad un accumulo minore di zuccheri all'inizio della seconda decade di agosto, seguito da un aumento regolare che è durato circa 40 giorni, arrivando ad un ritardo di raccolta medio di 5 giorni rispetto allo storico. Il °Babo medio raggiunto nel 2013 è stato di 21.7, perfettamente in linea con i dati della media storica, con un'ottima maturità fenolica e, come si può notare in figura, un'acidità totale media che si è mantenuta più alta della media durante tutta la cinetica di degradazione.

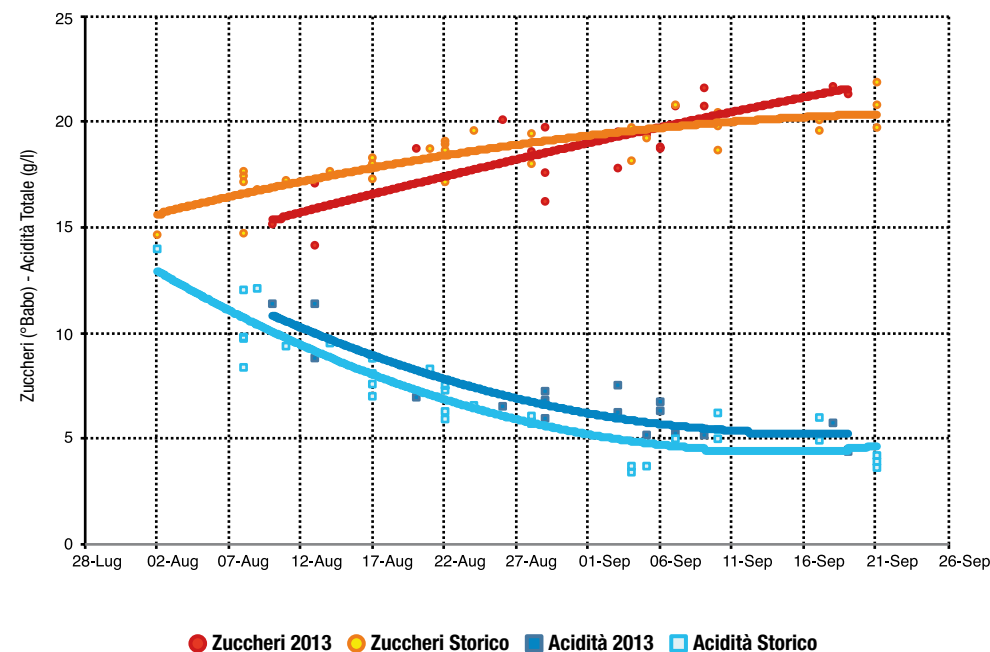


Fig. 9 – Diagramma curve di maturazione Cabernet sauvignon

Le spazializzazioni territoriali delle maturazioni

Come ogni anno proponiamo un'analisi della variabilità territoriale (spazializzazione) delle singole varietà ad una data di rilievo prossima alla raccolta, analizzando i differenziali per zona del contenuto zuccherino espresso in °Babo e del contenuto acidico espresso in g/L di acido tartarico. L'implementazione negli anni dei campionamenti di uve di diverse varietà e in differenti territori, permetteranno in un futuro prossimo di poter confrontare le diverse annate per identificare in maniera ancor più precisa e sicura le differenze qualitative che i diversi areali possono offrire. La "lettura" del territorio attraverso la chiave della vocazionalità e della qualità delle uve, negli anni potrà essere uno strumento fondamentale per scelte strategiche per la viticoltura di qualità siciliana.

Chardonnay: mappa ISOBabo

Nel 2013 i campionamenti delle uve Chardonnay hanno avuto inizio alla fine dell'inviatura e più precisamente il 17 luglio, quando ancora le acidità totali risultavano superiori a 16 g/L ed avevamo superato da poco i 10°Babo. La spazializzazione proposta fa riferimento a tutti i dati di zuccheri ricalcolati alla data del 2 agosto. Rispetto allo scorso anno, dove il differenziale massimo è stato di 4°Babo, nel 2013, grazie alle particolari condizioni meteorologiche, il differenziale tra i vigneti più precoci e quelli più tardivi è stato di ben 8°Babo, a parità appunto di data di campionamento. Si riconferma come le zone in quota appartenenti ai Comuni di Vita, Calatafimi e in parte di Salemi corrispondono alle zone più tardive, mentre i territori di Mazara del Vallo e Marsala risultano essere i più precoci. Le zone in quota e a confine con la Provincia di Agrigento, ovvero sia quelle che ricadono su Poggioreale, si trovano, in quest'annata, esattamente nel mezzo tra i due estremi.

Come si evince dal dettaglio sulla zona centrale della Provincia di Trapani, la concentrazione di campionamenti in quei territori è legata all'alta presenza di questa varietà in quella parte della provincia, che si riconferma particolarmente vocata alla coltivazione dello Chardonnay con ottimi risultati qualitativi. Si noti come l'areale più tardivo sia circoscritto tra i confini nord-ovest del Comune di Vita con Calatafimi e sui confini a sud di Vita con Salemi.

Zuccheri (°Babo)

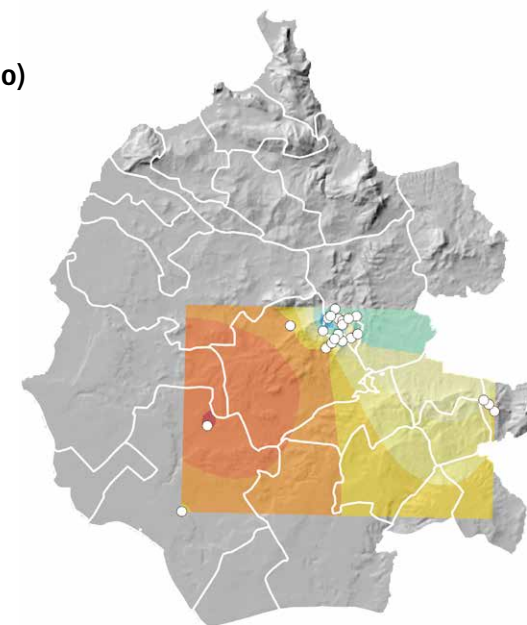


Fig. 10 – Spazializzazione territoriale ISOBabo dello Chardonnay al 2 agosto 2013

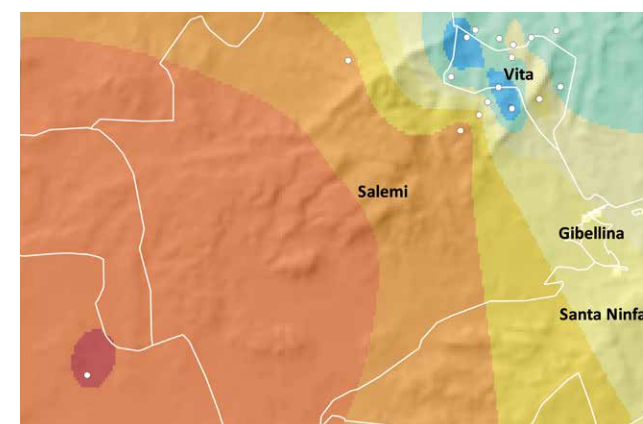


Fig. 11 – Dettaglio ISOBabo dello Chardonnay al 2 agosto 2013

Chardonnay: mappa ISOAcidità

Analizzando i dati dell'acidità titolabile, ricalcolati alla data del 2 agosto, si nota la corrispondenza territoriale e la possibile sovrapposizione teorica con la mappa dell'ISOBabo. Anche quest'anno il territorio di Vita-Salemi-Calatafimi, grazie all'altitudine, si riconferma quello dove l'acidità si preserva meglio, infatti abbiamo un differenziale di 7 g/L, rispetto alle zone di Marsala e Mazara del Vallo. L'anno scorso questa differenza era ancor più amplificata.

Anche il dettaglio territoriale dell'acidità fa emergere come confine per le acidità minori quello tra Marsala-Mazara del Vallo e Salemi. Si può notare una certa scalarità dei valori mano a mano che si sale con la quota, e si riconferma la zona di Vita quella dove l'acidità rimane su livelli importanti nel periodo pre-raccolta.



Acidità (g/L)

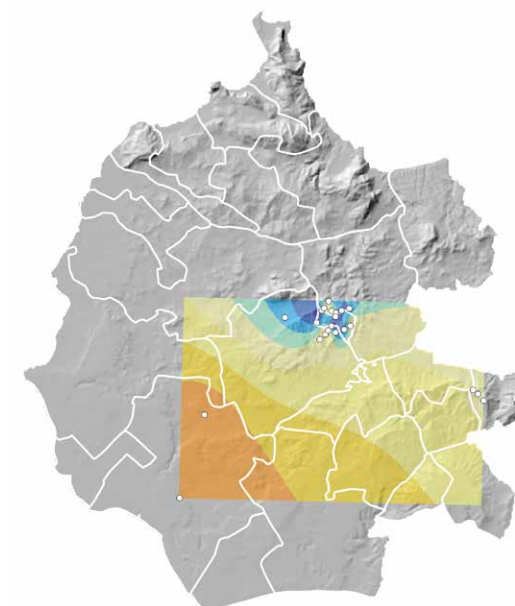


Fig. 12 – Spazializzazione territoriale ISOAcidità dello Chardonnay al 2 agosto 2013

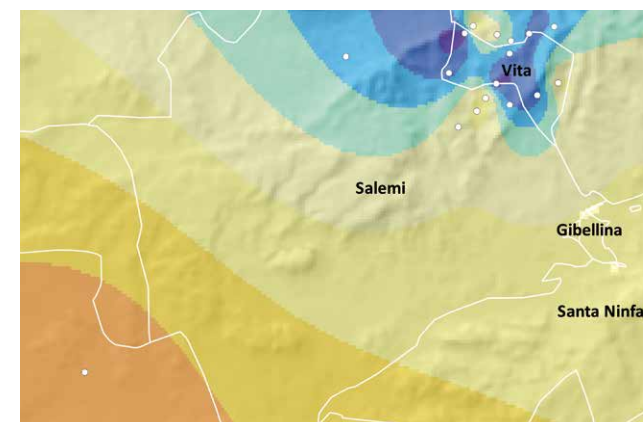


Fig. 13 – Dettaglio ISOAcidità dello Chardonnay al 2 agosto 2013

Grillo: mappa ISOBabo

Due momenti di maturazione a confronto

Quest'anno si è voluto comparare l'andamento di maturazione del grillo in due momenti distinti, al 17 agosto e al 01 settembre, visto il più lento accumulo zuccherino legato alla maggiore produzione per pianta e alle condizioni meteorologiche durante tutta la fase di maturazione di questa varietà autoctona. Si noti come l'areale al confine tra Salemi e Marsala-Fulgatore è stato tra i più precoci a metà agosto, e si è mantenuto tale anche ad inizio settembre, con un accumulo zuccherino regolare; questo è spiegabile in parte dalla minore produzione per ettaro di quella zona (circa 125 q.li/ha) rispetto ad altre. La zona di Poggioreale invece era tra le più tardive ad agosto, ed ha avuto un aumento molto più veloce e di ben 7°Babo, arrivando ad essere tra le prime raccolte, pur avendo delle produzioni per ettaro vicine ai 145 quintali. Questo potrebbe essere collegato alle esposizioni collinari favorevoli ed ai soli 35mm di pioggia verificatasi ad agosto rispetto ad altre zone, dove ne sono caduti più del doppio come per esempio al confine tra i comuni di Marsala e Mazara del Vallo. Le zone della fascia costiera che vanno dai confini sud del Comune di Marsala, Petrosino e Mazara del Vallo si sono dimostrate le più produttive (150-200 q.li/ha), e quelle con livelli di zuccheri bassi a metà agosto e anche ad inizio settembre, con un accumulo medio di soli 4°Babo.



Zuccheri (°Babo)

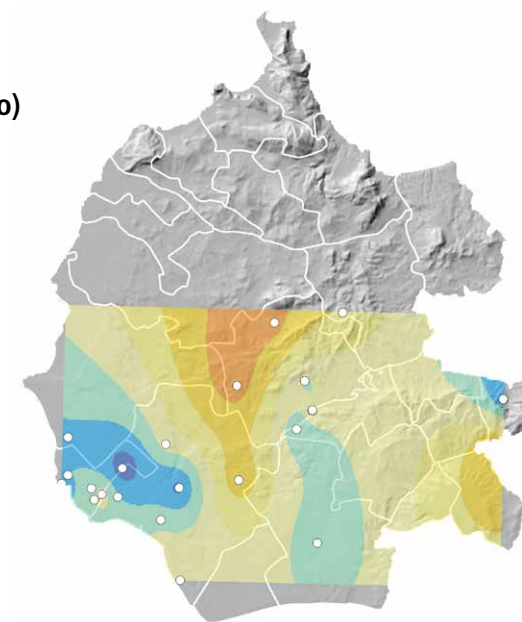


Fig. 14 – Spazializzazione territoriale ISOBabo del Grillo al 17 agosto 2013

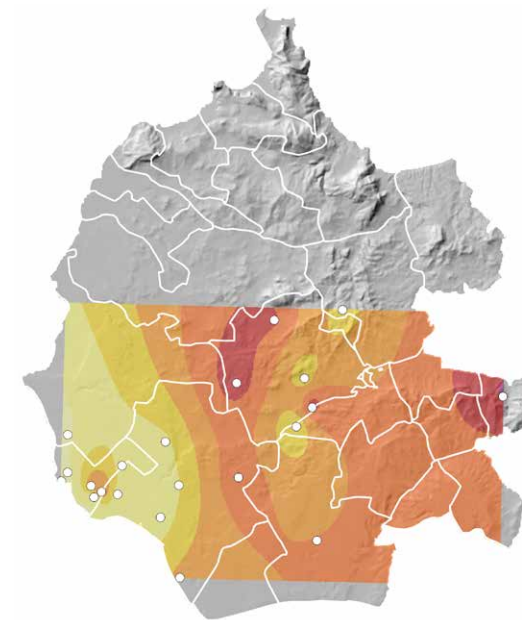
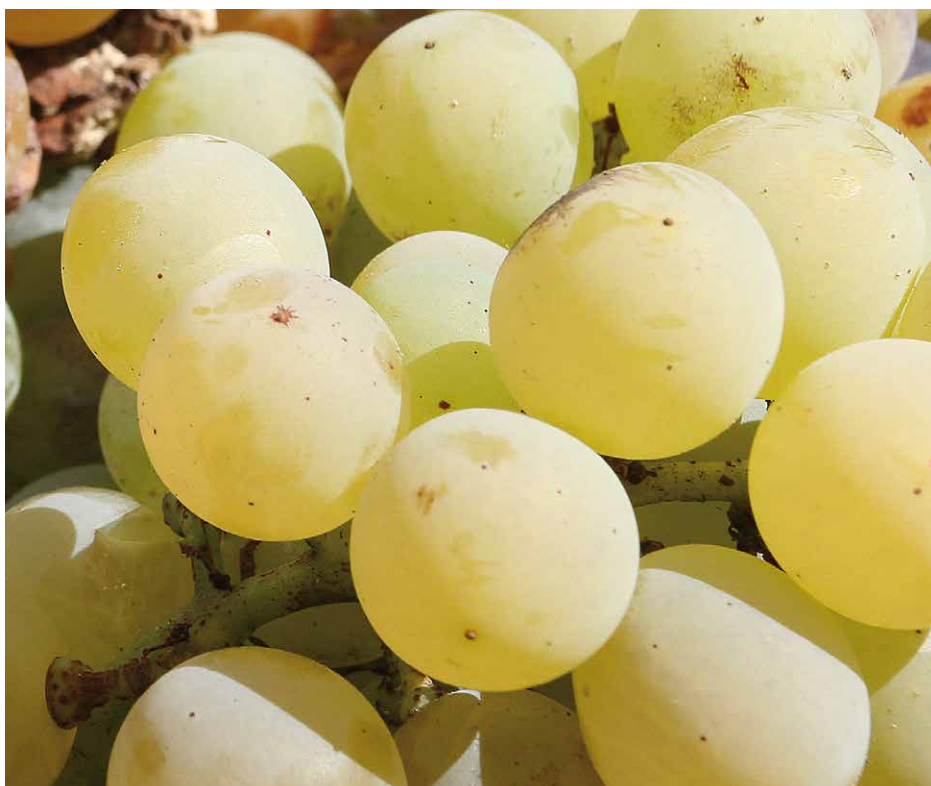


Fig. 15 – Spazializzazione territoriale ISOBabo del Grillo al 1 settembre 2013

Grillo: mappa ISOAcidità

Due momenti di maturazione a confronto

Anche sotto il profilo delle acidità sono state confrontate le due date di analisi, corrispondenti al 17 agosto e al 1 settembre, per meglio interpretare gli andamenti durante una buona parte della maturazione. Le differenze tra i diversi territori della Provincia di Trapani emergono già a partire da metà agosto con delle zone con acidità totali minori, corrispondenti alla zona a confine tra Mazara del Vallo e Salemi e l'areale di Poggioreale. Anche ad inizio settembre la zona collinare nell'entroterra mazarese e Poggioreale si riconfermano quelle con minore acidità. La zona di alta collina di Salemi, Vita e Calatafimi-Segesta, per questioni di altitudine, e la zona costiera di Petrosino per condizioni particolari di equilibrio vegeto/produttivo si dimostrano le zone con l'acidità più alta in prossimità della raccolta. I valori del 2013 registrati alla raccolta non consentono comunque di stabilire delle differenze territoriali rilevanti. Ad annullare le differenze di acidità hanno contribuito anche le quantità di pioggia registrate in tutto il mese di settembre, vicine a 72 mm.



Acidità (g/L)

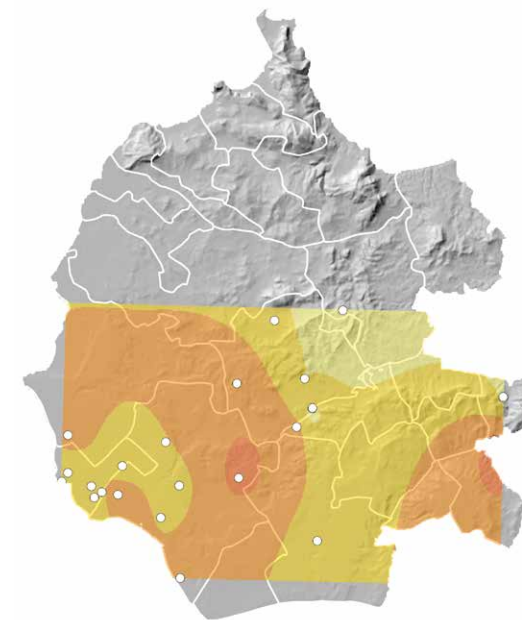


Fig. 16 – Spazializzazione territoriale ISOAcidità del Grillo al 17 agosto 2013

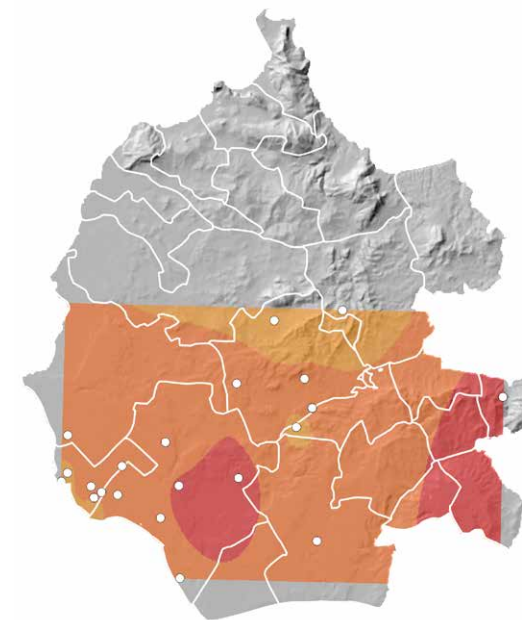


Fig. 17 – Spazializzazione territoriale ISOAcidità del Grillo al 1 settembre 2013





Conclusioni

Il 2013 è sicuramente da ricordare come un'annata particolare e forse unica nell'ultimo decennio per la Sicilia occidentale. I ritardi registrati sulle epoche di raccolta, per la quasi totalità delle varietà, dimostra come l'andamento meteorologico del 2013 abbia influenzato in maniera decisa le espressioni delle diverse varietà.

Le varietà internazionali precoci hanno goduto delle condizioni di luglio ed inizio agosto favorevoli, mentre tutte le varietà autoctone si sono dimostrate particolarmente sensibili alle condizioni meteorologiche presentatesi durante l'anno, producendo mediamente di più e ritardando molto la maturazione. Per quanto riguarda i rossi, quando gestiti in maniera equilibrata sotto il profilo produttivo e attenta sotto quello fitosanitario, hanno mostrato una maturazione ottimale delle uve, anche in proiezione dell'evoluzione nel tempo dei vini ottenuti da tali uve, poiché c'è stata una buona sovrapposizione tra maturità tecnologica e fenolica.

Summary

The season 2013 has to be considered as a unique vintage in the last decade in Sicily. Delays in harvesting, on basically all varieties, highlights that the meteorological course of 2013 was significantly affecting the behavior of the different grape varieties.

The international varieties that normally ripe early, profited of the favorable conditions of July and August, while autochthonous varieties were more sensitive to the changed meteorological conditions along the season, with increased yields and delayed maturation. As regard red varieties, when properly managed in terms of yield and sanity, showed an optimal maturation of the grapes, since technological and phenolic parameters were matched at harvest time.



6

Speciale Botrite

“Forse le cose spaventano quando non si capiscono, perché se non capisci non controlli”
Fabio Volo



Questo speciale ha lo scopo di mettere in evidenza la particolarità dell'annata viticola 2013, che è stata contraddistinta da una situazione fitosanitaria anomala rispetto a quanto abitualmente succede in provincia di Trapani.

Così la vendemmia appena terminata ha visto la presenza della *Botrytis cinerea*, comunemente chiamata botrite o muffa grigia, che è una delle principali patologie della vite assieme a oidio e peronospora nelle altre regioni d'Italia e negli altri areali viticoli in Europa e nel mondo. La presenza della *Botrytis cinerea* è stata riscontrata in diversi vigneti di Grillo, Catarratto, Nero D'Avola e di altre varietà internazionali. La comparsa della malattia sulle uve coincide indicativamente con l'inizio delle piogge dell'ultima decade di Agosto, quando è cominciata la vendemmia delle varietà più precoci. La presenza di umidità ambientale elevata vicino alla maturazione, quando lo spessore delle bucce è molto sottile, ha quindi favorito lo sviluppo della botrite.

L'infezione della *Botrytis cinerea* progredisce velocemente poiché i propaguli fungini, detti conidi, vengono trasportati dall'acqua e dal vento; nonostante ciò la germinazione dei conidi è ottimale quando l'umidità relativa è elevata (compresa tra il 94 e il 100%) e la temperatura si attesta su valori tra i 16 ed i 25°C. Spesso l'infezione si sviluppa nella zona di attacco del pedicello dove, nella fase finale della maturazione, si creano delle microferite che favoriscono la fuoriuscita di liquido zuccherino. In altri casi la botrite riesce anche a penetrare l'acino direttamente attraverso la cuticola e gli stomi (Pertot et al. 2007).

La prevenzione nei confronti di questa malattia può essere multifaccettata, poiché accanto alla difesa chimica, le pratiche agronomiche divengono uno strumento essenziale per sfavorire lo sviluppo del fungo. Inoltre bisogna evitare che si formino delle ferite sugli acini - dovute alla grandine, a spaccature legate allo sviluppo incontrollato dell'oidio, a fori di penetrazione delle tignole - poiché queste divengono una via preferenziale d'ingresso della malattia.

Andamento Stagionale

Nell'areale viticolo di pertinenza della compagine sociale della Cantina Colomba Bianca, le differenze territoriali sono ampie e legate principalmente all'elevazione altimetrica (orografia), all'esposizione ed alla distanza dal mare. Nella figura 1, che riporta il valore di somma termica al 15 di agosto, si può notare subito come l'annata 2013 sia stata mediamente più fredda rispetto al 2012. Analizzando nel dettaglio il territorio indistintamente nelle due annate, gli areali di Vita Baronina e Settesoldi risultano più freschi mentre al canto opposto Masseria Vecchia si distingue per le temperature più alte. Se prendiamo in esame il fabbisogno termico di uno chardonnay da base spumante (1350-1450°C), risulta chiaro come nella stagione 2012 a questa data avevamo già superato la maturazione ottimale, mentre nel 2013 la metà di agosto rappresentava il momento giusto per la vendemmia.

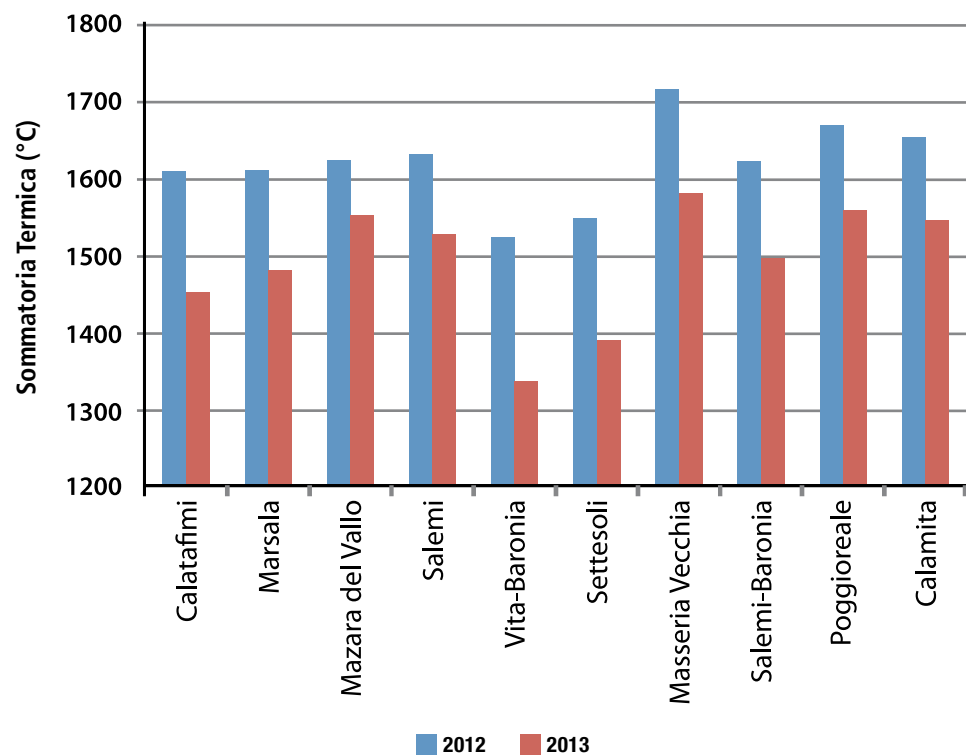


Fig. 1 - variabilità territoriale della sommatória termica nelle annate 2012 e 2013 dal 1 aprile al 15 agosto. L'indice di sommatória termica viene calcolato come il valore cumulato della temperatura media giornaliera meno 10°C (questo valore di temperatura viene considerato come lo zero di vegetazione della vite).

Quindi, nell'anno 2012 le condizioni meteorologiche del mese di luglio ed agosto, temperature medie elevate e assenza di precipitazioni, hanno permesso di anticipare mediamente la raccolta delle uve (figura 2). Nella prima e seconda decade di agosto le uve pinot grigio, chardonnay e grillo sono state vendemmiate in un periodo libero da piogge, e per questo motivo la sanità delle stesse è stata molto buona.

Al contrario, la stagione appena terminata è stata caratterizzata da temperature medie più basse, che hanno allungato il periodo di maturazione delle uve (figura 2). Le uve di Pinot Grigio sono state vendemmiate più o meno alla stessa data del 2012, e lo Chardonnay una settimana in ritardo. Il Grillo ed il Nero d'Avola hanno avuto invece un ritardo di maturazione significativo, sicuramente legato anche alla produzione media più elevata dell'annata, e in questo periodo purtroppo si sono concentrate le piogge che hanno favorito lo sviluppo della Botrytis cinerea.

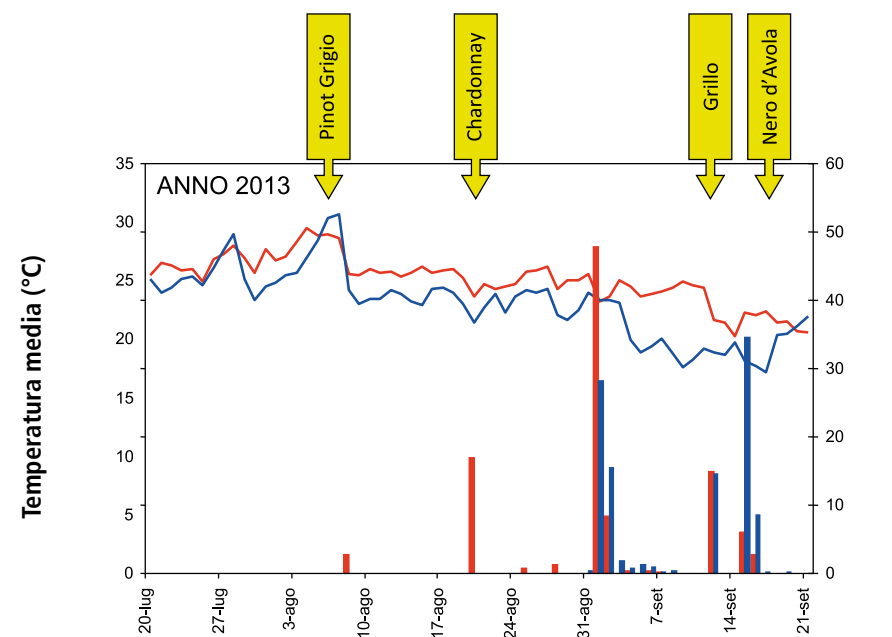
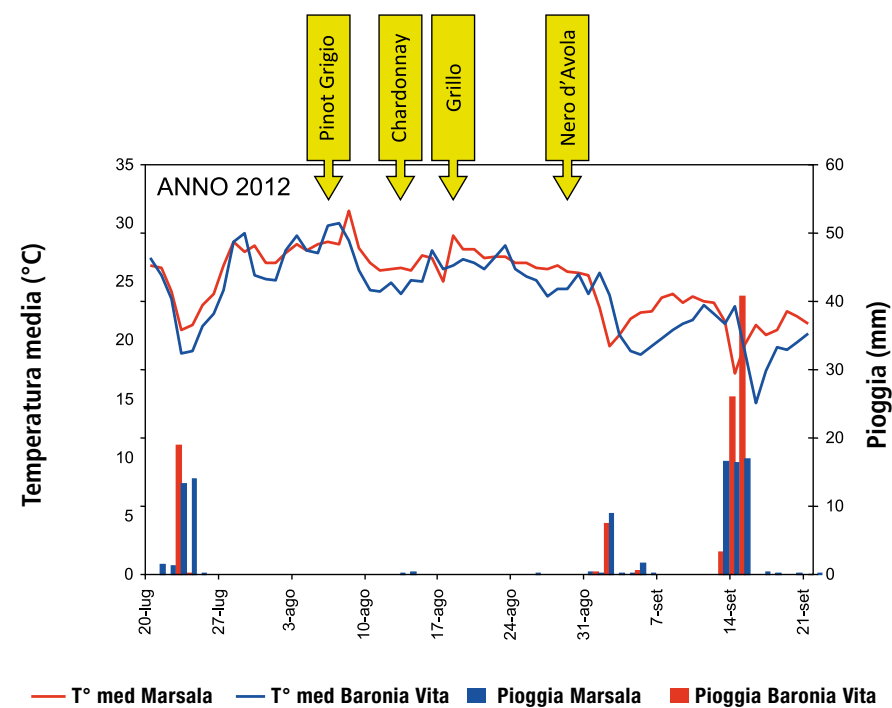


Fig. 2 - andamento delle temperature medie e delle piogge negli areali di Marsala e baronia di Vita nelle stagioni 2012 e 2013. Nei riquadri gialli vengono rappresentate le date medie di raccolta di alcune varietà di vite.

Dal confronto delle umidità relative delle due ultime stagioni viticole, si può osservare come nell'ultima annata la media del parametro è stata al di sopra del 2012 in parecchie giornate, e soprattutto dopo la seconda metà del mese di agosto (figura 3). Questa situazione ha creato i presupposti per una maggiore virulenza del fungo, che ha dato i problemi sulle varietà vendemmiate più tardivamente.

L'umidità relativa, oltre a favorire l'insorgere della Botrytis cinerea nell'ultimo mese prima della raccolta, in una fase più precoce favorisce l'insorgenza dell'oidio. Infatti, facendo riferimento nuovamente all'evoluzione dell'umidità relativa, si nota come anche nella prima metà di luglio il valore di tale parametro sia stato in parecchie giornate più elevato rispetto al 2012.

Quando l'oidio si insedia sull'acino, forma un reticolo sulla superficie della buccia che ne limita fortemente l'elasticità.

Ad un certo punto la pressione esercitata dalla crescita dell'acino in volume farà sì che la buccia, arrivata al limite di resistenza, si spacchi, e questi punti di rottura rappresentano una delle vie preferenziali di accesso della Botrytis cinerea.

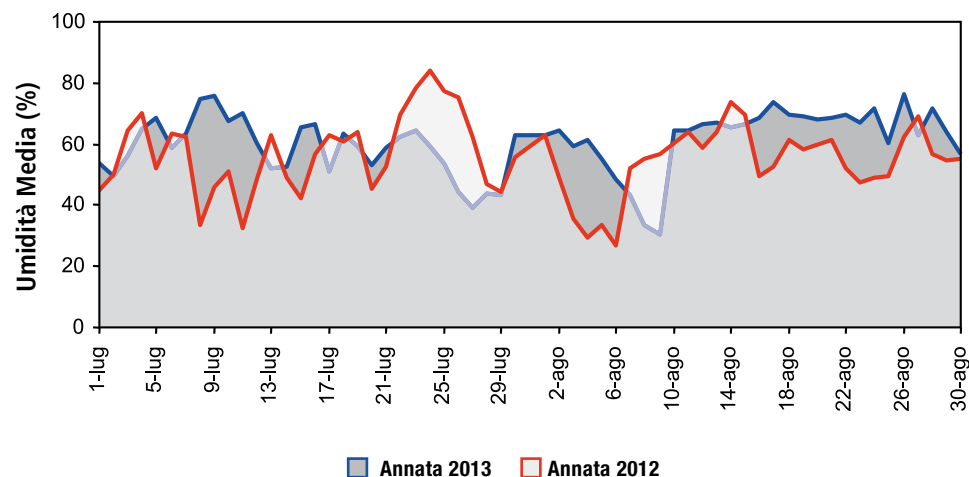


Fig. 3 - andamento dei valori di umidità relativa nei mesi di luglio agosto nella annate 2012 e2013.

Anche le tignole comunque rappresentano un pericolo, poiché le larve della seconda generazione – le più pericolose – si nutrono a spese degli acini d'uva. Per far ciò penetrano attivamente la buccia ed entrano nella polpa; questi fori di penetrazione rappresentano un'ulteriore via d'accesso della Botrytis cinerea. Esaminando le medie settimanali delle catture di tignole (figura 3) si può notare come dal 7 giugno fino al 6 agosto si siano concentrate le catture più abbondanti sulle trappole a feromoni, ed al 6-7 luglio sono stati trovati nidi larvali di seconda generazione su grappoli di chardonnay, catarratto, pinot grigio e nero d'Avola.

Sia nel caso dei vigneti a conduzione integrata che biologica, il trattamento insetticida è stato posizionato a 20 giorni dall'inizio dei voli della seconda generazione, utilizzando una sostanza attiva ad azione abbattente.

È indiscutibile che vi sono varietà più sensibili alle tignole, quali lo chardonnay, ed alcune meno, fatto sta che risulta abbastanza evidente il legame tra catture di tignole nel mese di giugno-luglio (evidenziato nella figura 4 nel riquadro in azzurro) e grado d'infezione botritica ad agosto. Nella figura sono evidenziate le date in cui sono stati trovati i primi attacchi consistenti di botrite su grappolo (riquadro in arancio). A causa del ritardo di maturazione dello Chardonnay, le uve che non erano state raccolte al 20 agosto hanno mostrato un sensibile attacco di botrite su grappolo. Per le varietà vendemmiate più tardi, quali grillo e catarratto (12-13 settembre in media), i primi importanti focolai di infezione botritica sono stati osservati alla data del 26-27 agosto.

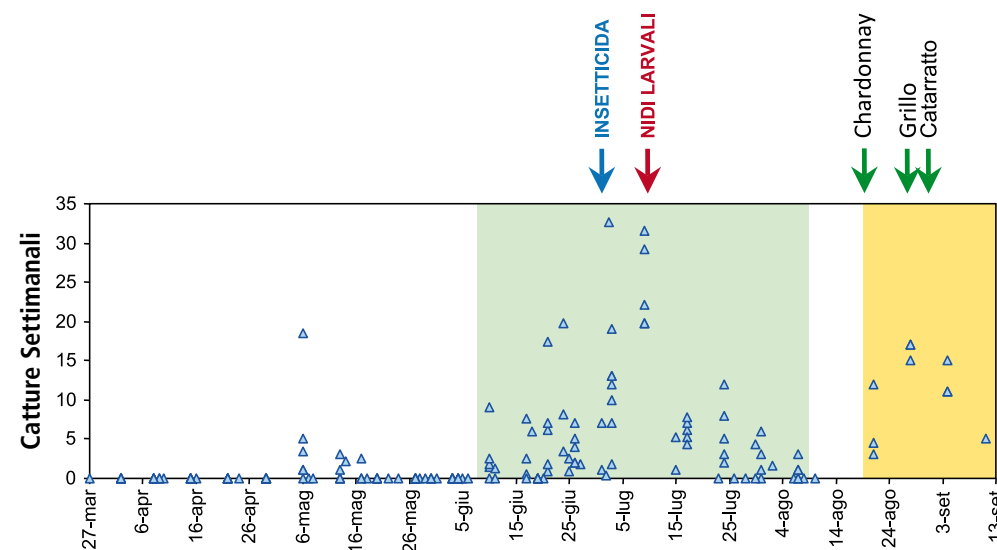


Fig. 4 - Andamento dei voli della tignoletta nell'annata 2013. All'interno del riquadro azzurro vengono evidenziate le catture degli adulti di seconda generazione, mentre nel riquadro arancio il periodo in cui sono stati osservati i danni da botrite assieme alla data di raccolta media di alcune varietà colpite.

Quindi abbiamo compreso che sono almeno due le cause predisponenti lo sviluppo della botrite. Per questo motivo è necessario predisporre al meglio la difesa diretta ed indiretta nei confronti del patogeno, cercando nel contempo di ottimizzare la gestione del vigneto per rendere più efficiente la strategia antibotritica.

Uno dei primi obiettivi della gestione della chioma in vigneto deve essere quello di migliorare il microclima dei grappoli, al fine di ridurre l'umidità relativa e sfavorire lo sviluppo delle patologie fungine.

Se prendiamo in considerazione un vigneto con una gestione in verticale della parete fogliare a confronto con un vigneto che presenta una chioma ritombante, e misuriamo all'interno di questa i valori di temperatura ed umidità relativa, quello che si osserva nel primo caso è che il microclima dei grappoli risulta migliore. Infatti, al contrario di quanto si può pensare, l'aumento di temperatura che si ottiene esponendo i grappoli al sole non è significativamente elevato, mentre la riduzione di umidità relativa si (figura 5). Se i grappoli vengono esposti alla luce molto presto nella stagione, hanno il tempo di "abituarsi" alla radiazione solare e quindi i fenomeni di scottature che spesso si vedono nei vigneti vengono fortemente ridotti; al contrario se i grappoli vengono esposti alla luce tardivamente questi andranno incontro a pesanti danni da scottature.

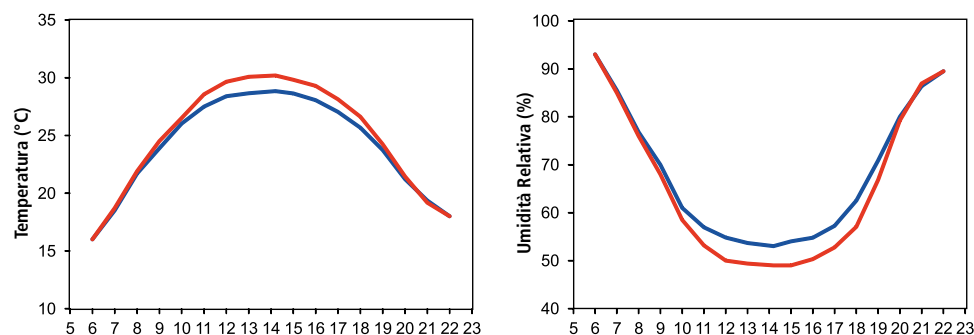


Fig. 5 - andamento della temperatura media e dell'umidità relativa durante la giornata (dalle 6.00 a.m. alle 2.00 p.m.) in una chioma gestita in verticale a confronto con una chioma ritombante

Anche lo sviluppo delle tignole sembra essere sfavorito quando i grappoli si trovano in condizioni di umidità relative più basse e temperature maggiori, molto probabilmente perché preferiscono un ambiente più umido e riparato dalle radiazioni solari.

Dai dati raccolti dallo staff tecnico della cantina, a luglio in ben 166 vigneti è stata valutata la situazione fitosanitaria; di questi 57, pari al 34%, presentavano delle infezioni di oidio su grappolo. Confrontando la presenza della malattia nei diversi progetti attivati dalla cantina, si può evidenziare quanto segue:

1. nei vigneti del Progetto Qualità sono stati riscontrati 11 casi di oidio a luglio pari al 6,6% delle osservazioni;
2. nei Vini Tipici e nelle Vigne Vecchie sono stati registrati 33 casi che rappresentano il 20% circa sulle osservazioni totali.
3. nelle Basi Spumante invece ci sono stati 13 casi di oidio a luglio con una incidenza del 7,8%.

Durante il mese di agosto, sono stati monitorati 127 vigneti, e di questi 37 (pari al 29,1%) presentavano infezioni di Botrytis cinerea e dividendo i diversi progetti:

1. l'11,8% dei vigneti del Progetto Qualità;
2. il 16,5% tra Vigne Vecchie e Vini Tipici;
3. come ricordato sopra i vigneti destinati a base Spumante sono stati vendemmiati prima che si manifestasse il problema della botrite, ed infatti i casi rilevati sono stati di poco inferiori all'1%.

Da questi dati si intuisce chiaramente come le lacerazioni sugli acini create dall'oidio hanno favorito la proliferazione della botrite nel mese successivo in prossimità della maturazione delle uve; infatti nel 27% dei casi i vigneti con presenza di botrite ad agosto erano affetti da oidio a luglio.



Nella tabella 1 vengono riportate le osservazioni di oidio a luglio e botrite nel mese di agosto, e da un'analisi più approfondita dei dati emerge che:

- il 20% dei vigneti del Progetto Qualità con botrite a agosto, avevano attacchi di oidio a luglio;
- il 43% dei vigneti dei Vini Tipici e Vigne Vecchie con botrite a agosto, avevano attacchi di oidio a luglio.

Progetto	Oidio Luglio	Botrite Agosto	Oidio Luglio + Botrite Agosto
Progetto Qualità	8	12	3
Base Spumante	12	0	1
Vini Tipici + Vigne Vecchie	24	12	9
Tot vigneti controllati	166	127	

Tab. 1 - andamento della temperatura media e dell'umidità relativa durante la giornata (dalle 6.00 a.m. alle 2.00 p.m.) in una chioma gestita in verticale a confronto con una chioma ritombante

Sulla base dell'andamento meteorologico verificatosi nell'ultima decade di Agosto, sono state fatte delle valutazioni percentuali relative alla presenza di Botrytis cinerea, e sono stati monitorati diversi vigneti della zona di Vita e Salemi. Le osservazioni eseguite a distanza di due-tre giorni l'una dall'altra, rispettivamente nei giorni 24, 26 e 31 Agosto, hanno messo in luce una progressione di circa mezzo punto percentuale al giorno dell'infezione.

Conclusioni

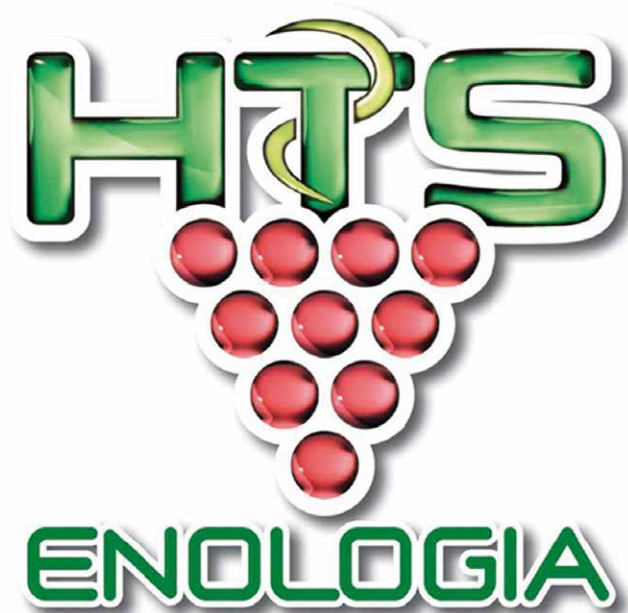
La stagione 2013 ha creato notevoli problemi ai viticoltori in vendemmia poiché il l'andamento meteorologico stagionale ha posticipato le fasi di vendemmia, e le uve sono maturate in un periodo piovoso che ha favorito l'insorgere di attacchi di botrite su grappolo. In diverse situazioni la non corretta gestione delle tignole di seconda generazione e dell'oidio nella prima parte dell'estate, hanno favorito in maniera importante gli attacchi della patologia alla raccolta.

Summary

The season 2013 was characterized by a lot of problems at maturation time, since the meteorological course of the year postponed the harvest. Thus, the maturation of the grapes occurred during a period of rains that was profitable for a massive infection of grey mold. In several cases, the incorrect management of the second generation of moths and powdery mildew during the first part of the summer, was profitable for significant infections of the grey mold at harvest.



HITS



ENOLOGIA



BIANCO & LANZA

OFFICINE METALMECCANICHE ENOLOGICHE

La nostra azienda nasce nel 1976 a Mazara del Vallo (TP) attraverso la collaborazione e la passione per la meccanica dei due fondatori Bianco Giacomo e Lanza Antonio e la loro convinzione di creare un'azienda leader nel settore della metalmeccanica in quegli anni non ancora innovativo nel nostro territorio.

Col passare del tempo e l'aumento della concorrenza ci siamo sentiti in dovere di ampliare la nostra attività, oltre che nel settore metalmeccanico, nel settore enologico visto l'elevato numero di cantine presenti nel nostro territorio, questo lo abbiamo fatto puntando soprattutto sull'immediatezza di soddisfare tutte le richieste dei nostri clienti.

La **BIANCO & LANZA** nel corso di questi 30 anni ha conquistato un posto di prestigio nel settore enologico svolgendo lavori di manutenzioni ordinarie e straordinarie in tante cantine della Sicilia.

Prontezza negli interventi e qualità nei servizi offerti sono da sempre il nostro punto di riferimento che ci permette ancora oggi di essere presenti e di mantenere un posto di prestigio in questo settore.

BIANCO & LANZA è pure uno staff qualificato di dipendenti che da anni occupano la nostra azienda e fanno sì che essa possa svilupparsi al meglio.



Consentito in agricoltura biologica

Una nuova via per il progresso agronomico:
Physio Activator® Technology

VIVAFLOR



Ora la vostra fioritura
è sotto sorveglianza

La società Goëmar grazie alle proprietà esclusive dei filtrati d'alghe apre nuovi modi di agire sull'attivazione della fisiologia delle piante.

In che modo ?

Le sostanze presenti nel filtrato d'alghe GA 142 sono elicitatori "oligosaccaridi" che attivano le poliammine nelle piante.



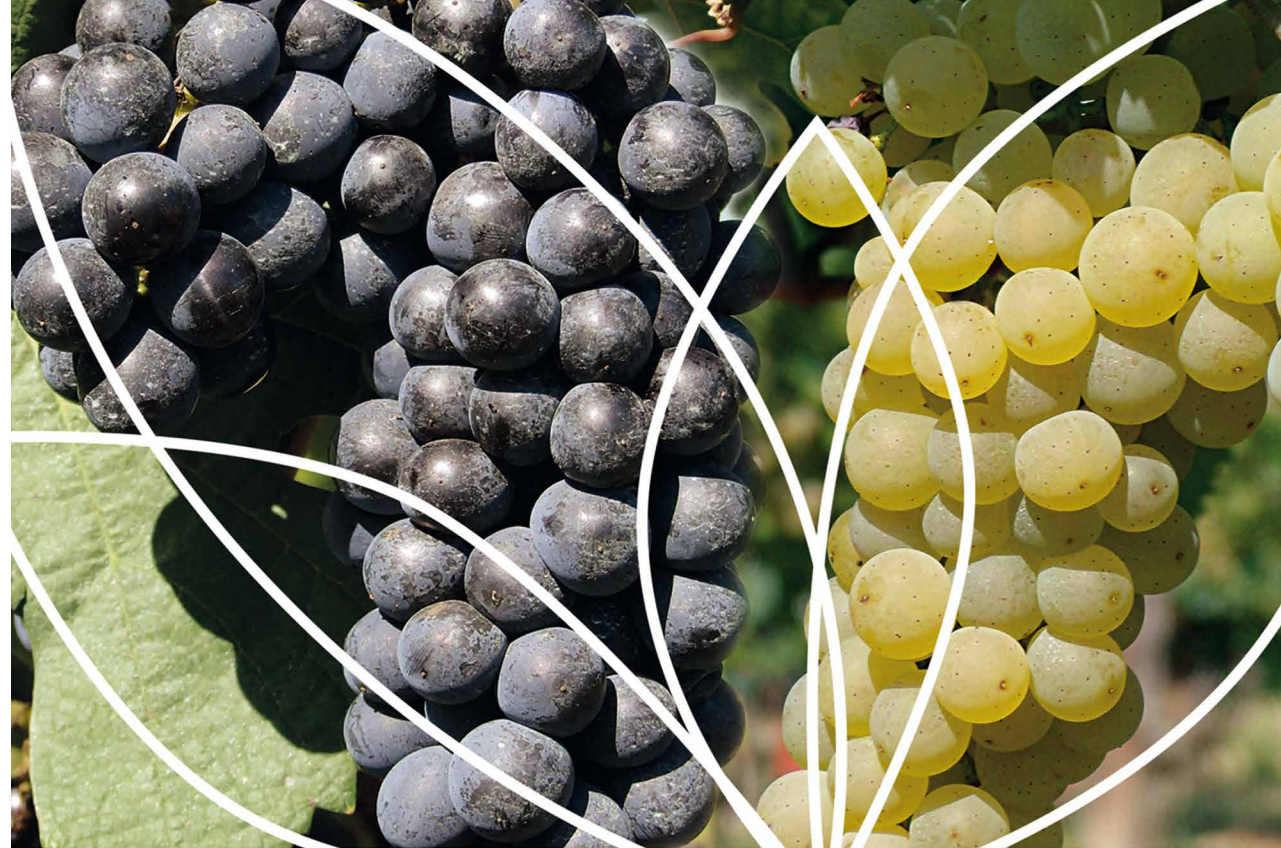
BIANCO e LANZA snc
S.S. 115 Km 50 - 91026 MAZARA DEL VALLO (TP) - Tel. 0923 947556 - Fax 0923 672264
www.biancoelanza.it - info@biancoelanza.it

ENOSICILY s.r.l.

Depositaria AEB S.p.a.



Tel/Fax 0923.998013
Cell 329.1724750
Cell 335.8058912
enosicilysrl@libero.it



WWW.ENODORO.IT



Per la Viticoltura Sostenibile e di Qualità.

- Concimi NK e NPK a cessione controllata, tecnologia MultiCoTech™ (MCT™).
- Concimi NK e NPK granulari a pronta assimilabilità, a base di potassio nitrato.
- Concimi idrosolubili di massima purezza, solubilità ed efficienza.
- Concimi fogliari con azione fisionutrizionale a pronto effetto.

Haifa Italia Srl
Viale Gozzadini, 13 - 40124 Bologna
Tel: +39-051-338011 Fax: +39-051-581155
e-mail: italia@haifa-group.com - www.haifa-group.com



Pioneering the Future



EVERINTEC

SOLUZIONI E INNOVAZIONE
DALLA VINIFICAZIONE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

www.everintec.it

EVER Srl
Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE) Italia
Tel. (+39) 0421 200455 - info@everintec.it

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

UVA
SAPIENS



UDINE • MARSALA • TREVISO

uvasapiens.com