



COLOMBABIANCA

# le UVE raccontano

annata 2020  
in Provincia di Trapani  
SICILIA

Prendersi cura dell'ambiente significa avere un atteggiamento di ecologia umana. Non si può separare l'uomo dal resto; c'è una relazione che incide in maniera reciproca, sia dell'ambiente sulla persona, sia della persona nel modo in cui tratta l'ambiente

**Papa Francesco**

*Discorso del Santo Padre in occasione del Workshop "Modern Slavery and Climate Change: the Commitment of the Cities", 21/07/2015*

# le UVE

raccontano

annata **2020**  
in Provincia di Trapani

SICILIA

a cura di

**Antonio Pulizzi**

**Filippo Paladino**

**Luigi Pasotti**

realizzato in collaborazione con

**Cantine Colomba Bianca**

**Ass. Reg. dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea - Regione Siciliana**

**Osservatorio delle Acque**

**Sias - Servizio Informativo Agrometeorologico Siciliano**

rilievi e testi

**Antonio Pulizzi**

Resp. Staff Tecnico Viticolo - Cantine Colomba Bianca

Analisi e rilievi fitopatologici e vitivinicoli

Coordinamento generale e supervisione

**Filippo Paladino**

Agronomo - Cantine Colomba Bianca

Analisi e rilievi fitopatologici e vitivinicoli

**Luigi Pasotti**

Osservatorio delle Acque

Dati meteo

foto

**Cantine Colomba Bianca**

testi tradotti

**Nicole Bertolino**

grafica ed impaginazione

**Bussolaweb**

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

Si ringraziano  
Il tecnico viticolo Pietro Eliseo, lo Staff Tecnico Enologico,  
Amministrativo, Commerciale e il CDA  
delle Cantine Colomba Bianca;

Enogis;

gli Sponsor.

## Premessa

La pubblicazione " Le Uve raccontano 2020 ", giunta ormai alla sua nona edizione, continua ad essere un importante strumento di studio del territorio e valorizzazione delle uve conferite diversificandole per areali di produzione.

Il lavoro racchiude tutte le informazioni utili che hanno caratterizzato l'annata 2020, in cui viene descritta ogni fase di sviluppo vegeto-produttivo della vite, il clima del territorio di produzione, gli aspetti legati alla sanità e alla qualità delle uve prodotte. Siamo consapevoli dell'importanza editoriale che questa pubblicazione sta assumendo per il territorio vitivinicolo della provincia di Trapani, in quanto rappresenta ormai una memoria storica che mette in evidenza le differenze climatiche e produttive delle varie annate, da cui è possibile assumere importanti spunti di riflessione per intervenire con tecniche agronomiche razionali e su misura finalizzate a conseguire - vendemmia dopo vendemmia - una stabilità qualitativa e produttiva nei nostri vigneti.

Quest'anno abbiamo arricchito il nostro lavoro con un nuovo interessante capitolo riguardante la selezione delle uve in campo e al momento del conferimento, applicando l'assaggio delle campionature come metodica di classificazione. Lo studio comparativo dei dati risulta essenziale per definire la selezione delle uve ed è stata compiuta sul biennio 2019-2020, con l'obiettivo di fornire un importante strumento operativo utile a identificare gli areali di coltivazione più vocati alla produzione di vini bianchi, rossi o spumanti e a migliorarne gli elementi di tracciabilità.

Colomba Bianca sta impegnando molte risorse al fine di utilizzare tecniche di coltivazione finalizzate alla riduzione dell'impatto ambientale, in base a questo presupposto, sono state condotte molte esperienze che hanno contribuito ad aumentare in modo esponenziale la superficie di vigneto coltivato in regime di agricoltura biologica.

La scelta di adottare tecniche agronomiche e di gestione sempre più ecocompatibili sono derivate dalla crescente domanda di salubrità da parte dei consumatori, che rivolgono le loro preferenze verso prodotti capaci di garantire la massima tracciabilità tra vigneto e bottiglia e il minimo impatto ambientale sul territorio viticolo.

Su questa logica ha anche lavorato il consorzio di tutela dei vini DOC Sicilia, che ha costituito una fondazione " SOSTain Sicilia " con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo etico e sostenibile nel settore vitivinicolo siciliano, accompagnando e indirizzando le aziende verso una misurazione costante e la riduzione dell'impatto che le pratiche agricole hanno sul territorio.

La mission del Consorzio Sicilia DOC è anche quella di unire i produttori di tutta la regione per accrescere la riconoscibilità dei vini siciliani, promuovendoli nel mondo. Sicilia Doc, infatti, ha avuto dall'anno della sua costituzione una continua crescita in volumi e valore dei vini imbottigliati.

L'anno 2019 si è chiuso con un volume di imbottigliato pari a hl 717.284,77 raggiungendo il record assoluto di 95.637.970 bottiglie da 0,75 l, con un incremento rispetto al 2018 del 19%.

Nel 2020 il volume di vino imbottigliato sotto la denominazione Sicilia DOC - per i noti motivi di contrazione dovuti alla pandemia di COVID-19 - ha subito un calo che si può considerare lieve, paragonandoli a quelli della media nazionale. Sarà fondamentale, per la crescita del settore vitivinicolo, che nei prossimi anni si lavori in squadra con l'obiettivo di migliorare la qualità e l'identità territoriale dei nostri vini, facendoli uscire dalla concorrenza giocata sul minor prezzo e dall'anonimato dei vini comuni.

In questo contesto si ritiene utile mettere a disposizione di tutti uno strumento tecnico e di comunicazione come le "Uve Raccontano", che contribuisce a spiegare ai potenziali consumatori come dentro un calice di vino c'è un territorio capace di trasmettere emozioni, profumi e i sapori della nostra terra.

Il Vice Presidente  
Dott. Agr.  
Filippo Paladino

## Premise

The publication "Le Uve raccontano 2020", now in its sixth edition, continues to be an important tool for studying the territory and enhancing the grapes conferred by diversifying them by production areas.

The work contains all the useful information that characterized the 2020 vintage, in which every phase of vegeto-productive development of the vine is described, the climate of the production territory, the aspects related to the health and quality of the grapes produced. We are aware of the editorial importance that this publication is assuming for the wine-growing territory of the province of Trapani, as it is now a historical memory that highlights the climatic and production differences of the various vintages, from which it is possible to take important food ideas to intervene with rational and tailor-made agronomic techniques aimed at achieving – harvest after harvest – a qualitative and productive stability in our vineyards.

This year we enriched our work with an interesting new chapter concerning the selection of grapes in the field and at the time of delivery, applying the tasting of the samples as a classification method.

The comparative study of the data is essential to define the selection of grapes and was carried out over the two-year period 2019-2020, with the aim of providing an important operational tool useful to identify the areas of cultivation most suitable for the production of white, red or sparkling wines and to improve their traceability elements. Colomba Bianca is operating many resources in order to use cultivation techniques aimed at reducing the environmental impact, based on this assumption, many experiences have been carried out that have contributed to exponentially increasing the area of vineyards grown under organic farming.

The choice to adopt increasingly environmentally friendly agronomic and management techniques derived from the growing demand for healthiness on the part of consumers, who turn their preferences towards products capable of guaranteeing maximum traceability between vineyard and bottle and the minimum environmental impact on the wine-growing territory.

The consortium for the protection of DOC Sicilia wines also worked on this logic, which established a foundation "SO-Stain Sicilia" with the aim of promoting ethical and sustainable development in the Sicilian wine sector, accompanying and directing companies towards a constant measurement and reduction of the impact that agricultural practices have on the territory.

The aim of the Consorzio Sicilia DOC is also to unite producers from all over the region to increase the recognition of Sicilian wines, promoting them throughout the world. Sicilia Doc, in fact, had from the year of its establishment a continuous growth in volumes and value of bottled wines.

The year 2019 ended with a bottled volume of hl 717,284.77 reaching the absolute record of 95,637,970 bottles of 0.75 l, an increase compared to 2018 of 19%.

In 2020 the volume of wine bottled under the name Sicilia DOC - for the well-known reasons of contraction due to the COVID-19 pandemic - suffered a decrease that can be considered slight, comparing them to those of the national average.

It will be essential, for the growth of the wine sector, that in the coming years we work as a team with the aim of improving the quality and territorial identity of our wines, getting them out of the competition played on the lowest price and the anonymity of common wines.

In this context it is considered useful to make available to everyone a technical and communicational tool such as the "Uve Raccontano", which helps explain to potential consumers how inside a glass of wine there is a territory capable of transmitting emotions, scents and flavors of our land.

Vice President  
Dott. Agr.  
Filippo Paladino

# Indice / Index

	<b>1</b>	<b>Andamento Climatico</b> <i>Weather-climatic analysis 2020</i>	pag. 10
		Analisi meteo-climatica 2020 <i>Weather-climate analysis 2020</i>	pag. 13
		Analisi delle precipitazioni <i>Precipitation analysis</i>	pag. 16
		Analisi delle temperature <i>Temperature analysis</i>	pag. 18
		Analisi dei venti <i>Analysis of winds</i>	pag. 22
		Analisi dell'evapotraspirazione <i>Evapotranspiration analysis</i>	pag. 23
	<b>2</b>	<b>Sviluppo vegeto-riproduttivo</b> <i>Vegetative and reproductive development</i>	pag. 24
	<b>3</b>	<b>Situazione Fitopatologica</b> <i>Phytosanitary survey</i>	pag. 36
		Disamina delle osservazioni in campo <i>Examinations of field observations</i>	pag. 39
	<b>4</b>	<b>Dati Quantitativi</b> <i>Quantitative surveys</i>	pag. 48
		L'analisi dei rilievi quantitativi <i>Analysis of quantitative surveys</i>	pag. 51
	<b>5</b>	<b>Parametri qualitativi delle uve</b> <i>Grape quality parameters</i>	pag. 56
		I dati qualitativi <i>Quality data analysis</i>	pag. 60
		Le spazializzazioni territoriali delle maturazioni <i>The territorial spatializations of maturation</i>	pag. 71
	<b>6</b>	<b>L'assaggio delle uve</b> <i>Sampling of the grapes</i>	pag. 80
		La valutazione della qualità enologica delle uve <i>The evaluation of the wine quality of the grapes</i>	pag. 84

# 1

## Andamento Climatico

*Weather-climatic analysis 2020*



**Analisi meteo-climatica 2020**

*Weather-climate analysis 2020*

**Analisi delle precipitazioni**

*Precipitation analysis*

**Analisi delle temperature**

*Temperature analysis*

**Analisi dei venti**

*Analysis of winds*

**Analisi dell'evapotraspirazione**

*Evapotranspiration analysis*



## Analisi meteo-climatica 2020

### *Weather-climate analysis 2020*

Un decennio di annate molto varie e a volte estreme si è alla fine concluso con un 2020 anch'esso ben lontano dalla norma, questa volta per gli accumuli di precipitazione, mai così bassi dal 2002. Anche l'andamento termico ha visto numerose anomalie durante l'anno, anche se meno eclatanti e limitate a periodi brevi. L'osservazione principale che emerge dall'analisi della stagione sta nella conferma della grande capacità di adattamento della vite alla grande variabilità del clima siciliano, che di nuovo ha offerto condizioni comunque favorevoli alla produzione di uve di grande qualità.

*A decade of several different and sometimes extreme vintages ended with a 2020 also far from the norm, this time for precipitation accumulations, never so low since 2002. The thermal trend has also seen numerous anomalies during the year, although less striking and limited to short periods. The main observation that emerges from the analysis of the season lies in the confirmation of the great ability to adapt the vine to the great variability of the Sicilian climate, which again offered conditions however favorable to the production of high quality grapes.*



# Analisi delle precipitazioni

## Precipitation analysis

Il 2020 si è aperto con la principale anomalia dell'anno, vale a dire con la prolungata siccità invernale che ha prodotto un record di portata storica, vale a dire il più basso accumulo pluviometrico mai registrato in Sicilia del bimestre gennaio-febbraio. Basti dire che in provincia di Trapani la media degli accumuli nel periodo è stata di 4 mm, quindi del tutto ininfluenza sulla dotazione idrica dei suoli. Durante il periodo i prolungati periodi di alta pressione hanno infatti mantenuto lontane le perturbazioni, mentre nelle scarse pause di instabilità i fenomeni che hanno coinvolto la Sicilia hanno interessato la provincia di Trapani in modo del tutto marginale.

È stato necessario attendere l'intensa perturbazione del 25 marzo per conoscere un evento che riportasse i suoli alla capacità idrica di campo dopo le piogge della prima parte del mese di marzo, che erano state largamente insufficienti a compensare il penante deficit idrico accumulato.

Le piogge del 25 marzo, che hanno apportato quasi ovunque quantitativi tra i 40 e i 50 mm, sono state un evento chiave della stagione perché, oltre a fornire in un solo giorno la metà dell'apporto idrico al periodo produttivo della stagione, hanno consentito di contrastare un inevitabile indebolimento del vigore vegetativo nel periodo di germogliamento. Si è trattato di un salvataggio in extremis che non ha annullato del tutto gli effetti della siccità sul potenziale produttivo, ma che ha consentito da quel momento in poi di proseguire la stagione vegetativa in condizioni quasi ordinarie.

Gli apporti pluviometrici successivi sono stati in realtà molto scarsi: i giorni piovosi nei mesi di aprile e maggio sono stati in numero da 6 a 8 ma praticamente tutti di scarsa consistenza e, circostanza questa estremamente positiva, insufficienti a far insorgere infezioni peronosporiche significative. Più consistente è stato invece l'unico evento piovoso degno di nota del mese di giugno, quello del giorno 5, quando quantitativi compresi tra 10 e 20 mm hanno dato origine a qualche infezione localizzata, limitata ad appezzamenti non trattati con interventi preventivi. Il periodo estivo è trascorso praticamente privo di piogge fino all'inizio di settembre, con la provincia di Trapani esente anche dai pochi fenomeni convettivi, talora anche intensi, che hanno coinvolto le altre province. Un quadro

*2020 opened with the main anomaly of the year, namely with the prolonged winter drought that produced a record of historical significance, that is, the lowest rainfall accumulation ever recorded in Sicily of the January-February two-month period. Suffice to say that in the province of Trapani the average accumulation in the period was 4 mm, therefore completely irrelevant on the water supply of the soil. During the period the prolonged duration of high pressure has in fact kept the disturbances away, while in the scarce breaks of instability the phenomena that involved Sicily affected the province of Trapani in a completely marginal way.*

*It was necessary to wait for the intense disturbance of 25 March to know an event that brought the soil back to the field water capacity after the rains of the first part of March, which had been largely insufficient to compensate for the painful accumulated water deficit.*

*The rains of 25 March, which brought almost everywhere quantities between 40 and 50 mm, were a key event of the season because, in addition to providing in a single day half of the water supply to the production period of the season, they allowed to counteract an inevitable weakening of the vegetative vigor in the sprouting period. It was a rescue in extremis that did not completely cancel out the effects of the drought on production potential, but which allowed from then on to continue the growing season in almost ordinary conditions.*

*The subsequent rainfall contributions were in fact very poor: the rainy days in April and May were 6 to 8 but practically all of them of poor consistency and, this extremely positive circumstance, insufficient to give rise to significant peronosporic infections. More substantial was instead the only noteworthy rainy event in June, that of day 5, when quantities between 10 and 20 mm gave rise to some localized infection, limited to plots not treated with preventive interventions.*

*The summer period was practically free of rain until the beginning of September, with the province of Trapani exempt even from the few convective phenomena, sometimes even intense, that involved the other provinces. A framework which has not favoured productivity quantitatively, but which generally made it possible to maintain a very high level of uv health.*

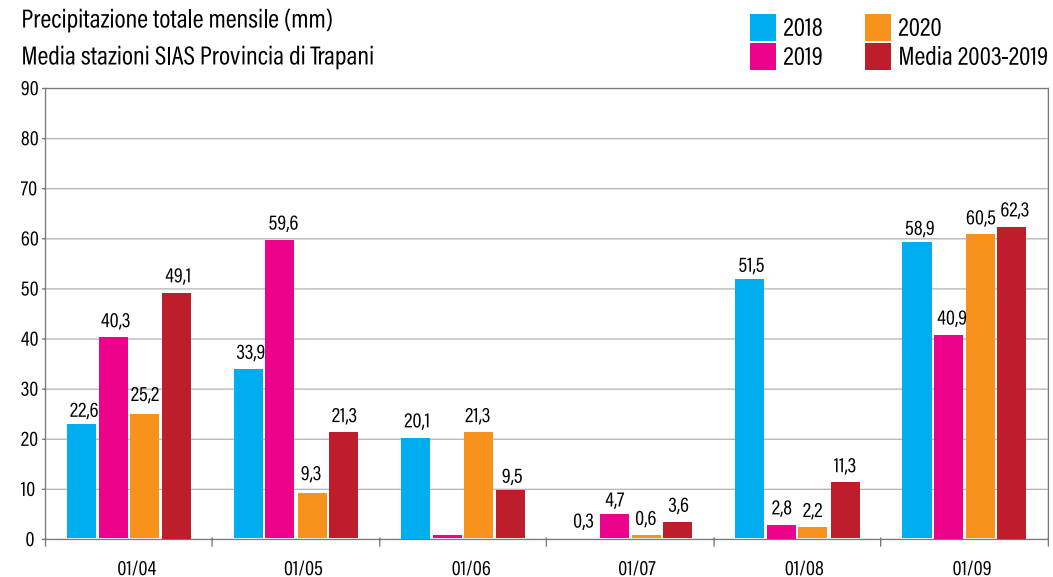
che non ha favorito la produttività a livello quantitativo, ma che ha permesso in genere di mantenere un livello molto elevato di sanità delle uve.

Gli eventi piovosi di settembre sono stati di scarso rilievo dal punto di vista dei quantitativi e delle intensità, consentendo di completare le vendemmie senza interferire sulla qualità delle uve. Anche i mesi autunnali sono stati decisamente avari per le piogge, lasciando prevedere accumuli a fine anno che varieranno tra i 300 mm della fascia meridionale e i 450 mm dell'area settentrionale, con deficit a fine anno compreso tra il 40 e il 55%.

*The rainy events of September were of little importance from the point of view of quantities and intensities, allowing the harvests to be completed without interfering in the quality of the grapes. The autumn months were also decidedly stingy due to the rains, suggesting accumulations at the end of the year that will vary between 300 mm of the southern belt and 450 mm of the northern area, with deficits at the end of the year between 40 and 55%.*

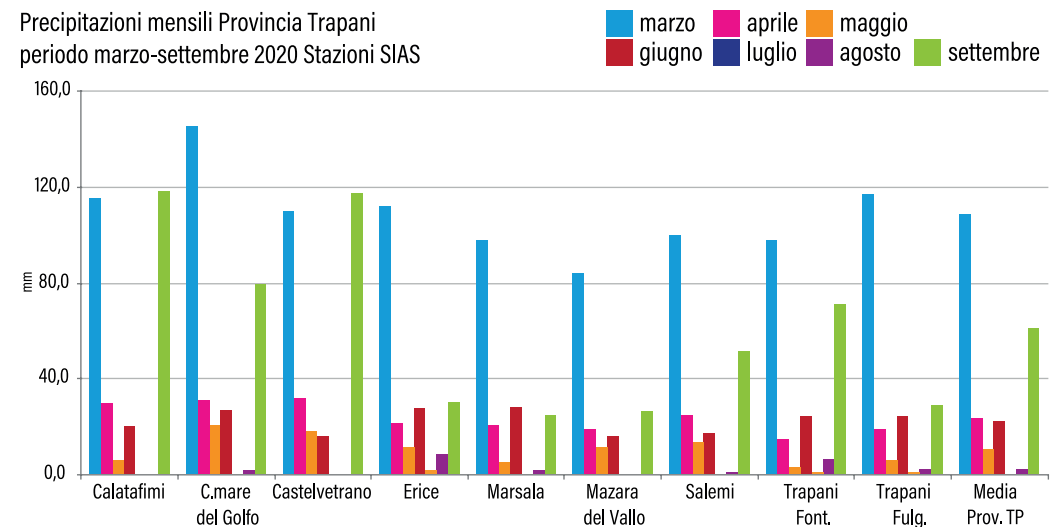
Precipitazione totale mensile (mm)

Media stazioni SIAS Provincia di Trapani



Precipitazioni mensili Provincia Trapani

periodo marzo-settembre 2020 Stazioni SIAS



# Analisi delle temperature

## Temperature analysis

Rispetto all'anno precedente, il decorso delle temperature ha visto nel 2020 un nuovo cambio di scenario, con situazioni in alcuni periodi addirittura opposte, senza tuttavia che l'apporto termico complessivo, a consuntivo, risulti particolarmente anomalo.

Dopo che l'inverno 2019 era stato particolarmente freddo, i prolungati periodi di alta pressione del periodo invernale 2020 hanno invece determinato scarti positivi elevati rispetto alla norma specie per le temperature massime, compensati solo in parte da minime più vicine alla norma, grazie alle elevate inversioni termiche notturne. Si è trattato di un quadro che poteva far temere ripercussioni negative sulla fioritura per lo scarso soddisfacimento dei fabbisogni in freddo della coltura, tuttavia, se ripercussioni vi sono state, non sono apparse particolarmente gravi.

Il periodo decisamente freddo occorso nel periodo del germogliamento, tra la terza decade di marzo e la prima decade di aprile, ha probabilmente contribuito ad un riequilibrio del ritmo di sviluppo delle viti, già alterato dalla prolungata siccità. Per il resto, il periodo primaverile è trascorso senza particolari scossoni, se si eccettua l'eccezionale avvezione calda occorsa la seconda decade di maggio, associata a forti venti di Scirocco, che ha prodotto punte massime di 36 °C sulla costa settentrionale, interessata dai venti di caduta, un evento eccezionale dal punto di vista climatico che tuttavia ha prodotto un temporaneo stress senza gravi conseguenze.

La stagione vegetativa ha avuto un ritmo un po' rallentato nel periodo della fioritura e dell'allegagione, che si è svolto in periodi relativamente freschi tra la fine di maggio e il mese di giugno, quando le minime sono state spesso sotto la media. Al contrario, il periodo estivo è stato frequentemente sopra le medie, anche se non sono state registrate avvezioni calde particolarmente violente, con la fase più critica per le temperature che si è verificata nell'ultima decade di luglio e i primi giorni di agosto. In questa fase le massime sono rimaste stabilmente oltre i 35 °C ed è stata registrata una massima assoluta di 40,9 °C a Castelvetrano il 31/07 e l'1/08. Se si eccettua una pausa fresca tra il 5 e il 9 agosto, tutto il resto del mese è stato decisa-

*Compared to the previous year, the course of temperatures saw a new change of scenery in 2020, with situations in some periods even opposite, without, however, the overall thermal intake, in the final report, being particularly anomalous. After winter 2019 had been particularly cold, the prolonged periods of high pressure of the winter period 2020 instead led to high positive deviations from the standard especially for maximum temperatures, compensated only in part by lows closer to the norm, thanks to the high thermal inversions at night. It was a framework which could give rise to fears of adverse effects on flowering because of the lack of satisfaction of the cold needs of the crop, but, if there were repercussions, they did not appear particularly serious.*

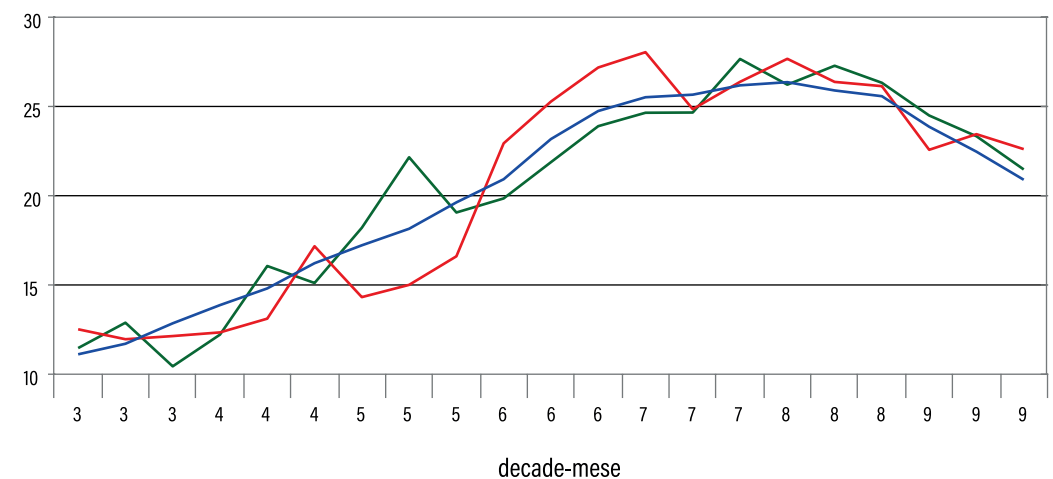
*The decidedly cold period that occurred during the sprouting period, between the third decade of March and the first decade of April, probably contributed to a rebalancing of the rate of development of the vines, already altered by the prolonged drought. As for the rest, the spring period passed without any particular jolts, except for the exceptional hot event that occurred in the second decade of May, combined with strong winds of Scirocco, which produced maximum peaks of 36 °C on the north coast, affected by the winds of fall, an exceptional event from a climatic point of view that nevertheless produced temporary stress without serious consequences.*

*The growing season slowed somewhat during the flowering and set-up period, which took place in relatively cool periods between late May and June, when lows were often below average. On the contrary, the summer period was frequently above average, although no particularly violent hot spots were recorded, with the most critical phase for temperatures occurring in the last decade of July and the first days of August. At this stage the maximums remained permanently above 35 °C and an absolute maximum of 40.9 °C was recorded in Castelvetrano on 31/07 and 1/08. With the exception of a cool break between 5 and 9 August, the rest of the month was decidedly warm and above average, but it*

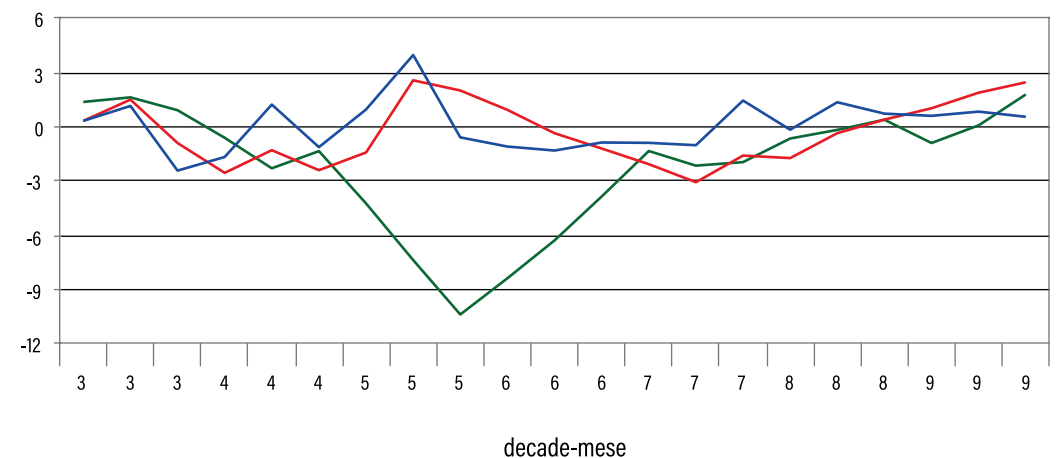
mente caldo e sopra media, senza tuttavia fa registrare punte estreme. Certamente la prolungata siccità estiva ha acuito nel periodo della maturazione le condizioni stress causate dalle temperature, tuttavia le condizioni sono rimaste lontane da quelle di annate critiche come il 2012 o il 2017.

*does not show extreme peaks. Certainly the prolonged summer drought has exacerbated the stress conditions caused by temperatures during the ripening period, however conditions have remained far from those of critical vintages such as 2012 or 2017.*

Temperatura media decadale  
Media stazioni SIAS Provincia di Trapani  
Periodo marzo-settembre 2020



Scarti temperatura media decadale  
Media stazioni SIAS Provincia di Trapani  
Periodo marzo-settembre 2020





## Analisi dei venti

### Analysis of winds

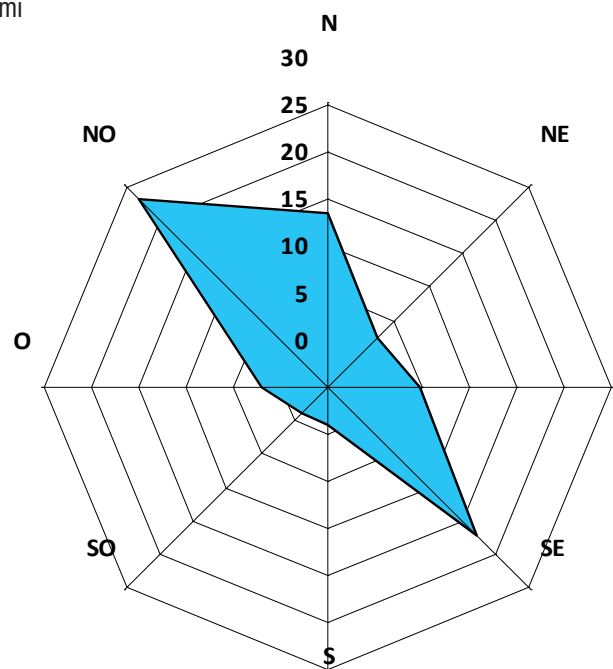
L'analisi dei venti registrati nel periodo vegetativo in provincia di Trapani mette in evidenza un decorso stagionale particolarmente favorevole per quanto riguarda la ventilazione. Se si eccettua infatti la già citata avvezione calda da Scirocco di metà maggio, non sono stati registrati altri episodi di rilievo fino alla fine di agosto, in particolare fino al 29/08, quando di nuovo intensi venti meridionali hanno determinato condizioni di elevato stress, anche se ormai a vendemmia iniziata e senza poter influire sensibilmente sulla qualità delle uve ormai mature o vicine alla maturazione.

L'analisi della direzione del vento nei diversi mesi conferma le osservazioni sulle temperature: nei mesi di luglio e agosto le provenienze dai settori settentrionali sono state decisamente superiori a quelle dai quadranti meridionali, anche in confronto con gli anni precedenti, spiegando anche in questo modo l'assenza di shock termici gravi alle uve.

*The analysis of the winds recorded during the vegetative period in the province of Trapani shows a particularly favourable seasonal course with regard to ventilation. In fact, apart from the aforementioned hot poison from Scirocco in mid-May, no other major episodes were recorded until the end of August, in particular until 29/08, when again intense southern winds have led to conditions of high stress, although now at harvest started and without being able to significantly affect the quality of grapes now ripe or close to ripening.*

*The analysis of the wind direction in the different months confirms the observations on temperatures: in July and August the origins from the northern sectors were much higher than those from the southern quadrants, also in comparison with previous years, also explaining in this way the absence of severe thermal shocks to the grapes.*

Frequenza direzione vento aprile-agosto 2020  
Stazione SIAS Salemi



## Analisi dell'evapotraspirazione

### Evapotranspiration analysis

L'analisi dell'andamento dell'evapotraspirazione nella stagione vegetativa non fa che confermare le osservazioni di campo e le deduzioni ottenute dall'osservazione delle altre variabili.

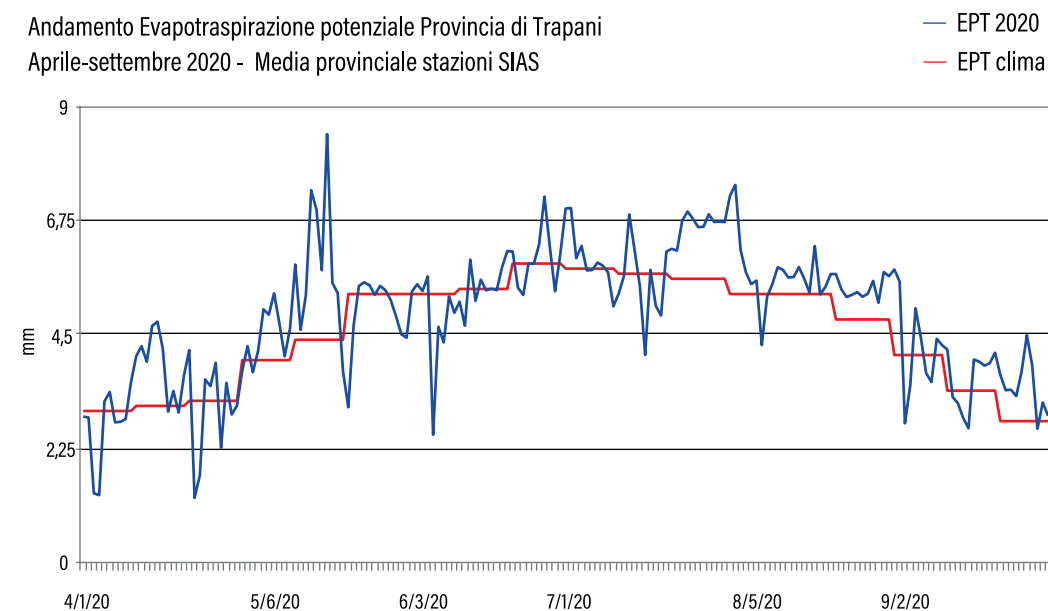
L'evento di metà maggio, unico nell'anno a superare la soglia di 8 mm giornalieri di evapotraspirazione di riferimento media provinciale, è stato talmente eccezionale da risultare il momento di maggior stress evapotraspirativo di tutta la stagione, mai avvicinato per intensità ai picchi delle poche ondate di caldo successive, nemmeno da quella di inizio agosto associata a punte di temperature massime superiori a 40 °C:

Se da un lato la domanda evapotraspirativa ha avuto pochi momenti critici, va tuttavia osservato che l'andamento pluviometrico molto siccitoso ha comunque sottoposto a notevole stress i vigneti non irrigui. Di nuovo, la stagione 2020 ha confermato l'importanza della pratica dell'irrigazione di soccorso, che appare come fattore chiave della viticoltura dei prossimi anni, insieme alla capacità del sistema degli invasi di accumulare risorse idriche sufficienti a fronteggiare periodi siccitosi.

*The analysis of the trend of evapotranspiration in the growing season only confirms the field observations and deductions obtained from the observation of the other variables.*

*The mid-May event, the only one in the year to exceed the threshold of 8 mm per day of provincial average reference evapotranspiration, was so exceptional that it was the moment of greatest evapotranspirational stress of the whole season, never approached by intensity to the peaks of the few successive heat waves, even from the one at the beginning of August associated with peaks of maximum temperatures above 40 °C: While evapotranspirative demand had a few critical moments, it should nevertheless be noted that the very sycituous rainfall trend nevertheless put considerable stress on non-irrigated vineyards. Again, the 2020 season confirmed the importance of the practice of rescue irrigation, which appears as a key factor in viticulture in the coming years, along with the ability of the over-grower system to accumulate sufficient water resources to cope with dry periods.*

Andamento Evapotraspirazione potenziale Provincia di Trapani  
Aprile-settembre 2020 - Media provinciale stazioni SIAS



# 2

## Sviluppo vegeto-riproduttivo

*Vegetative and reproductive  
development*

**Germogliamento**

*Sprouting*

**Fioritura**

*Flowering*

**Invaiaura**

*Ripening*

**Maturazione e raccolta**

*Maturation and harvesting*



## Introduzione

### *Introduction*

Nella stagione 2020 lo staff tecnico viticolo delle Cantine Colomba Bianca ha seguito l'evoluzione spazio-temporale della fenologia delle principali varietà coltivate nell'areale viticolo di riferimento, attraverso il monitoraggio di un campione rappresentativo di vigneti testimone. L'obiettivo del lavoro rimane quello di evidenziare le differenze rispetto alle annate precedenti ed individuare con maggiore precisione gli areali più vocati alle produzioni di qualità. Di seguito verranno trattati gli stadi fenologici del germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione.

*In the 2020 season the technical staff of the Colomba Bianca cellars followed the space-time evolution of the phenology of the main varieties grown in the reference viticultural area, through the monitoring of a representative sample of testimonial vineyards.*

*The purpose of the job remains to highlight the differences compared to previous years and to identify more precisely the areas most suited to quality production. Below will be treated the phenological stages of sprouting, flowering, veraison and ripening.*





## Germogliamento

### Sprouting

Il Germogliamento è una fase fenologica che è influenzata da svariati fattori quali la latitudine, la temperatura, la tipologia del terreno, l'esposizione del vigneto, l'epoca di potatura e soprattutto dalla varietà.

Le temperature primaverili della stagione 2020 hanno portato ad un anticipo del germogliamento rispetto alla media delle annate 2012 - 2019, in particolare nel caso dello Chardonnay che ha fatto registrare ben 12 giorni di anticipo (Tab. 1). La varietà Catarratto, ha evidenziato un ritardo attorno ai 7 giorni, mentre minori differenze sono state osservate nel Grillo (in media) .

*Sprouting is a phenological phase influenced by various factors such as latitude, temperature, type of soil, vineyard exposure, pruning period and above all variety.*

*The spring temperatures of the 2020 season have led to an advance of the sprouting compared to the average of the 2012 - 2019 vintages, in particular the case of Chardonnay which recorded 12 days in advance (Table 1). The Catarratto variety, showed a delay of circa 7 days, while fewer differences were observed in Grillo (on average).*

Varietà Variety	Dati storici 2012-19 - Historical data 2012-19			Dati 2020 Data 2020	Differenza(2020 - media) Difference (2020 - average)
	minimo minimum	massimo maximum	media average		
Pinot Grigio	8 mar/mar (2018)	30 mar/mar (2012)	19 mar/mar	12 mar/mar	anticipo 7 gg / 7 days in advance
Chardonnay	15 mar/mar (2018)	8 apr/apr (2015)	28 mar/mar	16 mar/mar	anticipo 12 gg / 12 days in advance
Grillo	19 mar/mar (2018)	13 apr/apr (2015)	6 apr/apr	6 apr/apr	In media
Catarratto	30 mar/mar (2017)	13 apr/apr (2015)	6 apr/apr	13 apr/apr	ritardo 7 gg / delay 7 days
Inzolia	19 mar/mar (2018)	16 apr/apr (2012)	9 apr/apr	6 apr/apr	anticipo 3 gg / 3 days in advance
Merlot	16 mar/mar (2017)	13 apr/apr (2015)	3 apr/apr	23 mar/mar	anticipo 11 gg / 11 days in advance
Syrah	16 mar/mar (2018)	13 apr/apr (2015)	1 apr/apr	30 mar/mar	anticipo 2 gg / 2 days in advance
Nero d'avola	27 mar/mar (2017)	15 apr/apr (2015)	5 apr/apr	31 mar/mar	anticipo 5 gg / 5 days in advance

Tab. 1 - statistiche relative alle date di germogliamento (BBCH 08:punte dei germogli verdi chiaramente visibile) delle varietà di vite monitorate nel territorio nelle annate 2012-2019 e confronto con il 2020.

Tab. 1 - statistics of budburts dates (BBCH 08: green sprouts clearly visible) of the varieties monitored in the territory in the seasons 2012-2019 and comparison with 2020.

## Fioritura Flowering

Questa fase rappresenta un momento importante nel corso della stagione vegetativa, poiché il potenziale produttivo è strettamente legato alla riuscita della fioritura. Rispetto alla fase di germogliamento, le condizioni meteorologiche dei mesi di aprile e maggio hanno rallentato lo sviluppo della pianta, e la fase di fioritura è risultata in ritardo rispetto allo storico. Pinot grigio e Chardonnay hanno evidenziato rispettivamente un ritardo di 6 e 4 giorni rispetto alla media 2012-19, per le varietà a bacca nera solo per il Nero d'Avola vi è stato un anticipo della piena fioritura di circa 6 gg. Per la varietà Grillo e Syrah i dati sono stati più o meno in linea con la media dello storico (Tab. 2).

*This phase represents a crucial moment during the growing season, since the production potential is closely linked to the success of flowering. Compared to the sprouting phase, the weather conditions of April and May slowed the development of the plant, and the flowering phase was lagging more than the usual. The Pinot grigio and Chardonnay respectively showed a delay of 6 and 4 days compared to the average of 2012-19, for black berry varieties only for Nero d'Avola there was an advance of full flowering of about 6 days. For Grillo and Syrah variety the data were more or less in accordance with the historical average (Tab. 2).*

Varietà Variety	Dati storici 2012-19 - Historical data 2012-19			Dati 2020 Data 2020	Differenza(2020 - media) Difference (2020 - average)
	minimo minimum	massimo maximum	media average		
Pinot Grigio	30 apr/apr (2018)	22 mag/may (2014)	13 mag/may	7 mag/may	anticipo 6 gg / 6 days in advance
Chardonnay	06 mag/may (2013)	27 mag/may (2014)	14 mag/may	18 mag/may	ritardo 4 gg / delay 4 days
Grillo	13 mag/may (2013)	27 mag/may (2014)	21 mag/may	21 mag/may	In media
Catarratto	11 mag/may (2013)	27 mag/may(2014)	18 mag/may	27 mag/may	ritardo 9 gg / delay 9 days
Inzolia	13 mag/may (2013)	29 mag/may (2014)	20 mag/may	25 mag/may	ritardo 5 gg / delay 5 days
Merlot	07 mag/may (2013)	29 mag/may (2014)	16 mag/may	18 mag/may	ritardo 2 gg / delay 2 days
Syrah	12 mag/may (2018)	03 giu/jun (2019)	23 mag/may	23 mag/may	In media
Nero d'avola	13 mag/may (2013)	04 giu/jun (2019)	24 mag/may	18 mag/may	anticipo 6 gg / 6 days in advance

Tab. 2 - statistiche relative alle date di fioritura (BBCH 65: 50% dei fiori aperti) delle varietà di vite monitorate nel territorio nelle annate 2012-2019 e confronto con il 2020.

*Tab. 2 - statistics of flowering dates (BBCH 65: 50% of open flowers) of the varieties monitored in the territory in the seasons 2012-2019 and comparison with 2020.*

## Invaiaitura Ripening

Anche quest'anno tutte le varietà hanno riportato un anticipo della fase di invaiatura, mentre il Pinot grigio e lo Chardonnay hanno avuto rispettivamente 3 e 4 giorni di ritardo (Tab. 3).

*Even this year all varieties reported a head start of the veraison phase, while Pinot grigio and Chardonnay were 3 and 4 days late respectively (Table 3).*

Varietà Variety	Dati storici 2012-19 - Historical data 2012-19			Dati 2020 Data 2020	Differenza(2020 - media) Difference (2020 - average)
	minimo minimum	massimo maximum	media average		
Pinot Grigio	03 lug/jul (2017)	18 lug/jul (2012-14)	10 lug/jul	13 lug/jul	ritardo 3 gg / delay 3 days
Chardonnay	15 lug/jul (2013)	29 lug/jul (2019)	22 lug/jul	26 lug/jul	ritardo 4 gg / delay 4 days
Grillo	22 lug/jul (2013)	01 ago/aug (2014)	25 lug/jul	20 lug/jul	anticipo 5 gg / 5 days in advance
Catarratto	25 lug/jul (2015)	03 ago/aug (2019)	29 lug/jul	25 lug/jul	anticipo 4 gg / 4 days in advance
Inzolia	21 lug/jul (2015)	02 ago/aug (2013-14)	28 lug/jul	20 lug/jul	anticipo 8 gg / 8 days in advance
Merlot	20 lug/jul (2013)	03 ago/aug (2019)	27 lug/jul	16 lug/jul	anticipo 11 gg / 11 days in advance
Syrah	24lug/ju (2013)	30 lug/jul (2019)	27 lug/jul	20 lug/jul	anticipo 7 gg / 7 days in advance
Nero d'avola	21 lug/jul (2017)	01 ago/aug(2013-2014-2020)	26 lug/jul	20 lug/jul	anticipo 6 gg / 6 days in advance

Tab. 3 - statistiche relative alle date di invaiatura (BBCH 82: 50% di invaiatura) delle varietà di vite monitorate nel territorio nelle annate 2012-2019 e confronto con il 2020.

*Tab. 3 - statistics of veraison dates (BBCH 82: 50% of coloured berries) of the varieties monitored in the territory in the seasons 2012-2019 and comparison with 2020.*



## Maturazione e raccolta

### *Maturation and harvesting*

Il decorso meteorologico di luglio è stato positivo, le temperature non troppo elevate e la pioggia hanno consentito alle piante di riprendere l'attività vegetativa favorendo anche la maturazione, anticipando la vendemmia di alcune varietà precoci in aree meno fertili. Successivamente grazie ad un settembre caldo e asciutto, si è potuto ritardare la vendemmia delle varietà autoctone (escluso il Nero d'Avola), permettendo così una buona maturazione sia tecnologica che fenolica. La raccolta è iniziata nei primi giorni di agosto e si è conclusa a fine settembre.

*The July weather sequence was positive, the temperatures not too high and the rain allowed the plants to resume the vegetative activity also favoring maturation, anticipating the harvest of some early varieties in less fertile areas. Thereafter, thanks to a warm and dry September, it was possible to delay the harvest of the native varieties (excluding Nero d'Avola), thus allowing a good maturation, both technological and phenolic. The harvest began in early August and ended at the end of September.*

Varietà <i>Variety</i>	Dati storici 2012-19 - <i>Historical data 2012-19</i>			Dati 2020 <i>Data 2020</i>	Differenza(2020 - media) <i>Difference (2020 - average)</i>
	minimo <i>minimum</i>	massimo <i>maximum</i>	media <i>average</i>		
Pinot Grigio	01 ago/aug (2017-18)	14 ago/aug (2014)	07 ago/aug	03 ago/aug	anticipo 4 gg / <i>4 days in advance</i>
Chardonnay	7 ago/aug (2017)	28 ago/aug (2019)	17 ago/aug	04 ago/aug	anticipo 13 gg / <i>13 days in advance</i>
Grillo	16 ago/aug (2017)	14 set/sep (2013)	30 ago/aug	8 set/sep	ritardo 9 gg / <i>delay 9 days</i>
Catarratto	18 ago/aug (2017-18)	25 set/sep (2019)	04 set/sep	07 set/sep	ritardo 3 gg / <i>delay 3 days</i>
Inzolia	18 ago/aug (2017)	21 set/sep (2013)	04 set/sep	09 set/sep	ritardo 5 gg / <i>delay 5 days</i>
Merlot	10 ago/aug (2017)	15 set/sep (2013)	28 ago/aug	25 ago/aug	anticipo 3 gg / <i>3 days in advance</i>
Syrah	11 ago/aug (2017)	16 set/sep (2019)	29 ago/aug	25 ago/aug	anticipo 4 gg / <i>4 days in advance</i>
Nero d'avola	22 ago/aug (2015)	20 set/sep (2019)	05 set/sep	27 ago/aug	anticipo 10 gg / <i>10 days in advance</i>

Tab. 4 - statistiche relative alle date di vendemmia delle varietà di vite monitorate nel territorio nelle annate 2012-2019 e confronto con il 2020.  
 Tab. 4 - *statistics of harvest dates of the varieties monitored in the territory in the seasons 2012-2019 and comparison with 2020.*

# 3

## Situazione Fitopatologica *Phytosanitary survey*

### **Disamina delle osservazioni in campo**

*Examinations of field observations*

#### **Peronospora**

*Downey mildew*

#### **Oidio**

*Oidium*

#### **Tigioletta**

*Indianmeal moth*



## Disamina delle osservazioni in campo

### *Examinations of field observations*

La stagione viticola è stata caratterizzata da un alternarsi di periodi freschi e piovosi a momenti caldi e umidi. Tale situazione ha richiesto una gestione della difesa fitosanitaria puntuale e basata su un'attenta osservazione dei vigneti campione e dei testimoni non trattati. Le prime infezioni di peronospora si sono infatti riscontrate, tranne qualche rara eccezione, solo dopo la metà maggio mentre la presenza di oidio su grappolo è stata rilevata tra la fine di giugno e l'inizio di luglio. Durante tutto il periodo vegetativo produttivo sono state eseguite 1.426 osservazioni distribuite in tutto l'areale viticolo del trapanese. Per ogni fitopatia veniva valutata la diffusione (percentuale di foglie/grappoli con sintomi) e l'intensità del danno in percentuale.

Di seguito si riporta la mappa del totale delle osservazioni eseguite sul territorio provinciale (figura 1).

*The wine season has been characterized by an alternation of cool and rainy periods to warm and humid moments. This situation required timely plant-health protection management based on careful observations of sample vineyards and untreated witnesses. The first downy mildew infections were in fact found, with a few rare exceptions, only after mid-May while the presence of powdery mildew on the cluster was detected between the end of June and the beginning of July. During the entire vegetative period, 1,426 observations were made throughout the trapanese wine-growing area. For each phytopathy, the spread (percentage of leaves/bunches with symptoms) and the intensity of the damage as a percentage were evaluated.*

*Below is the map of the total observations made on the provincial territory (figure 1).*



Fig. 1 - Mappa del territorio della provincia di Trapani con l'indicazione dei vigneti interessati dal monitoraggio fitosanitario e fenologico (punti in giallo).  
 Figure 1 - Map of the Province of Trapani's territory indicating the vineyards involved in the phytosanitary and phenological monitoring (dots in yellow).

Mese	N. Osservazioni su vigneti	Botrite	Cicaline	Oidio	Peronospora	Tignole n° catture	Cocciniglie	Totale % fitopatie
Febbraio	32	0	0	0	0	0	0	0%
Marzo	86	0	0	0	0	0	0	0%
Aprile	94	0	0	0	0	0	0	0%
Maggio	168	0	0	0	26	3	0	17%
Giugno	192	0	0	7	9	26	0	22%
Luglio *	238	0	12	3	12	52	6	36%
Agosto *	306	0	26	2	0	13	0	13%
Settembre *	310	8	33	0	0	8	0	16%
Totale	1426	8	71	12	47	102	6	

\* campionamento uve - grape sampling

Tabella 1. Statistica delle osservazioni dell'anno 2020. I valori nelle celle rappresentano il numero di osservazioni con sintomi di patologie/insetti nei diversi mesi. I colori rappresentano invece l'incidenza media (diffusione) della malattia/insetto nel mese considerato (verde, incidenza < 5%; giallo 5-10%; rosso, > 10%). Nel mese di agosto e settembre nel numero totale di osservazioni sono stati inclusi anche i campionamenti per le curve di maturazione.

Table 1. The figures in the cells show the number of observation with symptoms of diseases/insects over the various months. The colors show the average incidence of the disease/insect in the month under consideration (green: incidence < 5%; yellow 5-10%; red > 10%). In August and September the overall number of observations also includes samples for the ripening curves.

# Peronospora Plasmopara viticola Downey mildew

La stagione viticola è stata caratterizzata da infezioni di peronospora su grappolo nelle fasi immediatamente successive alla fioritura e da forti infezioni sulle femminelle dovute alle piogge primaverili. Le infezioni sia su foglia che su grappolo sono comparse rispettivamente il 12 maggio e il 2 giugno con un periodo di incubazione molto lungo (figura 2-3). Abbiamo osservato che a differenza delle ultime stagioni le infezioni primarie hanno portato la presenza di attacchi diffusi che hanno interessato il 2 % di foglie e il 5 % dei grappoli, nei singoli vigneti, in particolare quelli coltivati con varietà precoci e le autoctone come il Nero d'Avola e l' Insolia. Diversi sono stati i fattori che ne hanno determinato questo fenomeno quali:

- il maggiore sviluppo vegetativo
- una buona dotazione idrica del suolo, con conseguente maggiore idratazione delle oospore
- alcuni vigneti osservati non erano ancora stati trattati a causa della disformità nello sviluppo dei germogli, al limite della recettività, che ha indotto le aziende a posticipare il primo intervento di copertura.

La diffusione della malattia è stata contenuta, al di sotto del 10 % di danno. Le infezioni sono state rilevate anche nei mesi di giugno e luglio sui germogli secondari (figura 4-5).

*The wine season has been characterized by cluster downy mildew infections in the immediate after-flowering phases and by strong infections on female vines due to spring rains. Infections on both leaf and cluster appeared on May 12 and June 2 respectively with a very long incubation period (Figure 2-3). We observed that, unlike in recent seasons, primary infections led to widespread attacks in 2 % of leaves and 5 % of bunches, in individual vineyards, in particular those cultivated with early varieties and natives such as Nero d'Avola and Insolia. There have been several factors that have led to this phenomenon such as:*

- *the greatest vegetative development*
- *a good water supply in the soil, resulting in greater hydration of the oospores*
- *some observed vineyards had not yet been treated due to the difference in the development of the shoots, bordering on receptivity, which led the companies to postpone the first cover intervention.*

*The spread of the disease has been contained, below 10 % damage. Infections were also detected in June and July on secondary shoots (Figure 4-5).*

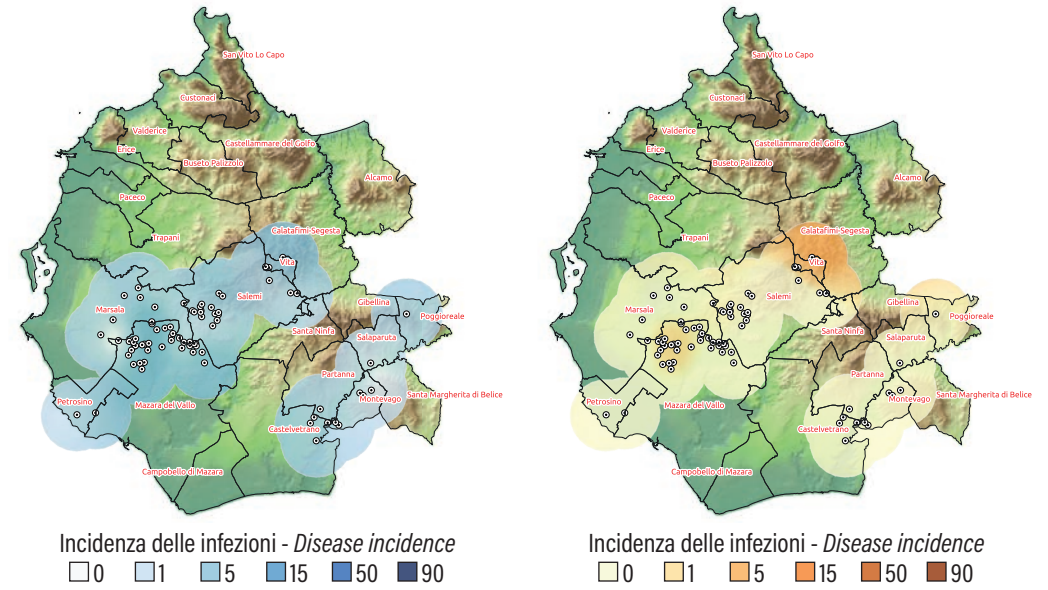


Figura 2-3 - Distribuzione territoriale dei casi di peronospora su foglia nel mese di giugno (sinistra) e su grappolo (destra).  
 Territorial distribution of downey mildew infections on leaves in June (on the left) and on the grapes (on the right)

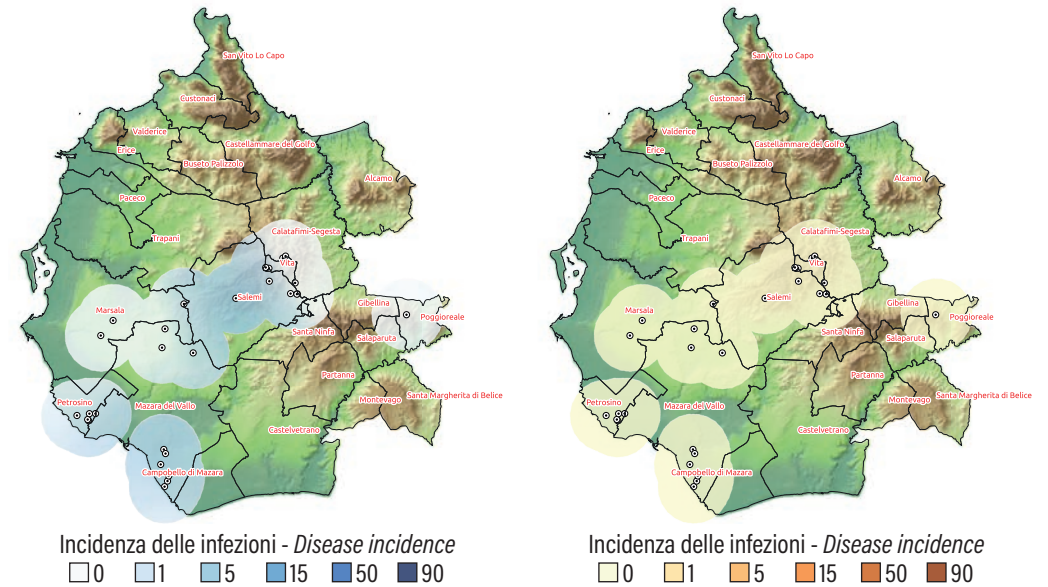


Figura 4-5 - Distribuzione territoriale dei casi di peronospora su foglia nel mese di luglio (sinistra) e su grappolo nel mese di luglio (destra).  
 Territorial distribution of downey mildew infections on leaves in July (on the left) and on the grapes (on the right)



## Oidio *Erysiphe necator* *Oidium*

La pressione dell'oidio è stata elevata nella prima decade di giugno (figura 6), ma si è poi attenuata notevolmente nel mese di luglio (figura 7). Più precisamente, durante il mese di maggio vi erano alcune infezioni su foglia con le situazioni di diffusione più elevata nelle zone collinari, che facevano presagire maggiori difficoltà per i mesi successivi. Il decorso della malattia nel prosieguo della stagione ha visto una graduale diminuzione, con una situazione molto buona nel mese di fine luglio e agosto. Le infezioni su grappolo, hanno beneficiato delle condizioni positive precedentemente descritte e sono state quindi di limitata importanza.

*The pressure of the oidium was high in the first decade of June (Figure 6), but then eased considerably in July (Figure 7). More precisely, during the month of May there were some leaf infections with the highest situations of diffusion in hilly areas, which predicted greater difficulties for the following months. The course of the disease later in the season saw a gradual decrease, with a very good situation in late July and August. Cluster infections benefited from the positive conditions described above and have therefore been of limited importance.*

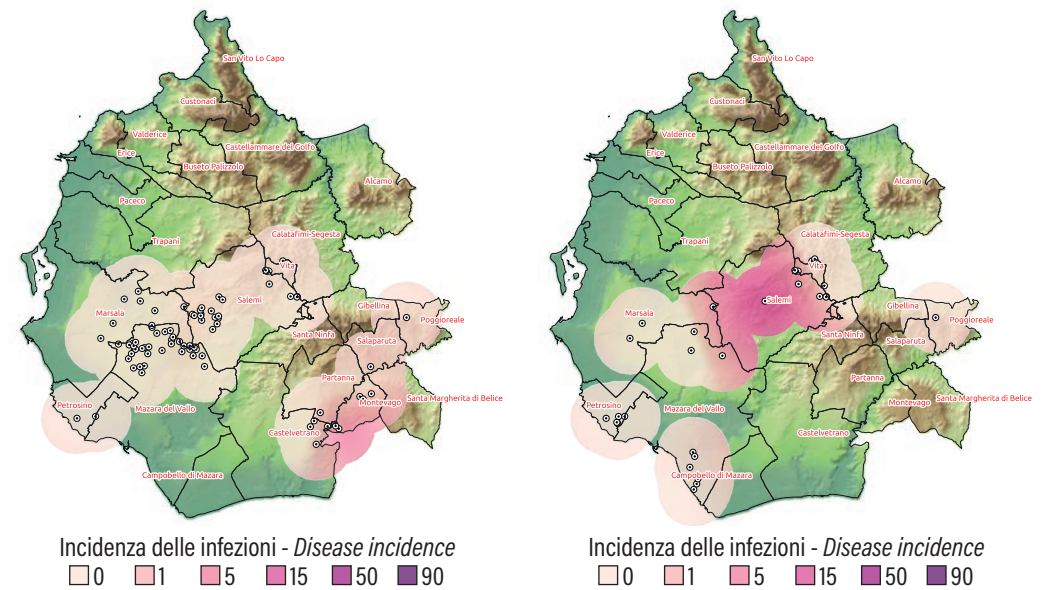


Figura 6 - Distribuzione territoriale dei casi di oidio nel mese di giugno su grappolo.  
*Territorial distribution of oidium cases on the grapes in June*

Figura 7 - Distribuzione territoriale dei casi di oidio su grappolo nel mese di luglio.  
*Territorial distribution of oidium cases on the grapes in July*

## Tiginoletta *Lobesia botrana* Indianmeal moth

Tra i principali insetti fitofagi della vite monitoriamo anche la Tiginoletta della vite (*Lobesia Botrana*). Le trappole a feromone, utilizzate per il monitoraggio dei voli delle tignole, sono state posizionate in data 29 aprile in 12 vigneti campione distribuiti sul territorio. Di seguito si riporta la mappa delle posizioni osservate (Figura 8).

L'andamento dei voli è risultato complesso in quanto i dati delle catture, probabilmente influenzati dai continui sbalzi termici sono risultati incostanti.

Le prime catture della tignoletta sono state rilevate il 26 maggio. I voli sono iniziati con un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla stagione precedente. I voli degli adulti della terza generazione sono iniziati nella seconda decade di luglio e si sono conclusi verso la fine di agosto.

Le catture, apparsi in questa stagione, sono stati confermati da un monitoraggio eseguito su grappolo in chiusura, al fine di valutare l'effettiva presenza di uova e larve, fondamentale per un'efficace strategia di difesa delle uve.

*Among the main phytophagous insects of the vine we also monitor the "Tiginoletta della vite" (Lobesia Botrana). The pheromone traps, used for monitoring the flights of moths, were placed on April 29 in 12 sample vineyards distributed throughout the territory.*

*Below is the map of observed locations (Figure 8). The development of flights was complex as catch data, probably influenced by continuous thermal changes, were found to be inconsistent. The first catches of the little tignoletta (indianmeal moth) were detected on 26 May. Flights started about 10 days earlier than the previous season. Third generation adult flights began in the second part of July and ended towards the end of August. The catches, which appeared this season, were confirmed by a monitoring carried out on clusters in closing, in order to assess the actual presence of eggs and larvae, fundamental for an effective strategy of grape defense.*



Figura 8 - Posizionamento delle trappole a feromoni per il monitoraggio dei voli della *Lobesia botrana* sul territorio  
Figure 8 - Localisation of pheromone traps for *Lobesia botrana* flight monitoring in the territory.

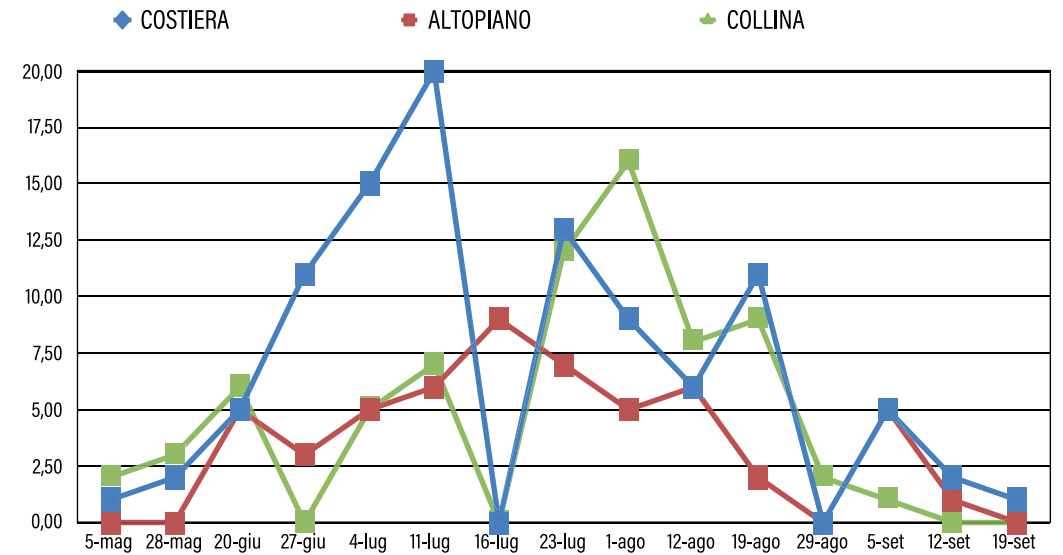


Figura 9 - Andamento delle catture giornaliere di tignoletta nelle trappole a feromone durante la stagione 2020.  
Figure 9 - Trends of *Lobesia botrana* daily catching in pheromone traps during the season 2020.



# 4

## Dati Quantitativi *Quantitative surveys*

### **L'analisi dei rilievi quantitativi**

*Analysis of quantitative surveys*

### **Dati produttivi relativi alle uve internazionali a bacca bianca**

*Production data on international white berried grapes*

### **Dati produttivi relativi alle uve autoctone a bacca bianca**

*Production data on autochthonous white berried grapes*

### **Dati produttivi relativi alle uve a bacca nera**

*Production data on black berried grapes*



## L'analisi dei rilievi quantitativi

### *Analysis of quantitative surveys*

Come nelle precedenti stagioni, sono state esaminate le variazioni della produzione in positivo e in negativo per le diverse varietà nell'annata 2020 in confronto con i valori del periodo 2009 - 2019. Le osservazioni di seguito riportate sono riferite per i vigneti potati con il sistema di allevamento a guyot. Entrando nel dettaglio delle singole cultivar possiamo osservare.

*As in previous seasons, positive and negative production changes were examined for different varieties in the 2020 vintage compared to the values of 2009-19. The following observations are related to the vineyards pruned with the guyot breeding system. Going into the details of the individual cultivars we can observe.*

## Dati produttivi relativi alle uve internazionali a bacca bianca

### Production data on international white berried grapes

Il Sauvignon blanc, in quest'ultima annata ha fatto registrare una produttività intorno ai 63 qli/ha, al di sotto della media storica di 78 qli/ha.

Il Pinot grigio che pur mantenendo una produzione costante negli ultimi anni attorno ai 61 qli/ha, nel 2020 ha riportato il valore minore di produzione con 55 qli/ha.

Nel caso dello Chardonnay, con un carico produttivo di media storica 85 qli/ha, nel 2020 ha riportato un valore di produzione di 40 qli/ha.

Il Viognier, con una media storica di 86 qli/ha, in questa stagione la sua produttività è stata di 62 qli/ha.

*In the last year, the Sauvignon blanc recorded a productivity of 63 qls/ha, below the historical average of 78 qls/ha.*

*While maintaining steady with the production in recent years, around 61 qls/ha, the 2020 Pinot Grigio production reported the lowest production value with 55 qls/ha.*

*In the case of the Chardonnay, with a historical production load of 85 qls/ha average, in 2020 it reported a production value of 40 qls/ha.*

*The Viognier, with a historical average of 86 qls/ha, this past season its productivity was 62 qls/ha.*

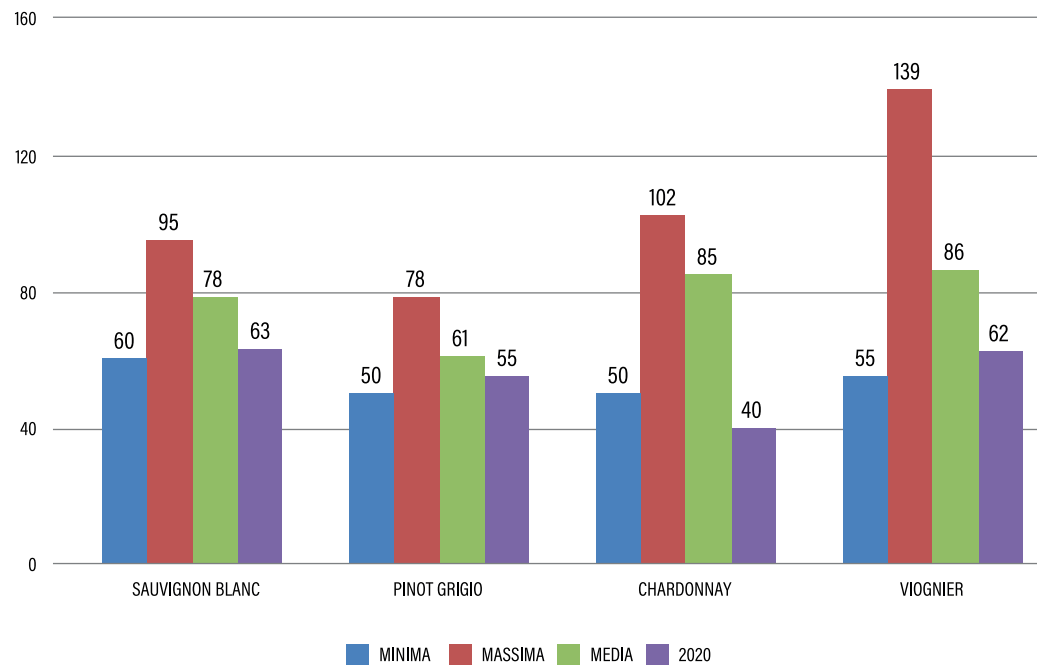


Figura 1 - statistiche della produzione ad ettaro del periodo 2009-2019 a confronto con il dato della stagione viticola 2020 per le varietà Sauvignon blanc, Pinot grigio, Chardonnay e Viognier.

*Figure 1 - statistics of yield per hectare in the 2009-2019 period as compared to 2020 data for Sauvignon blanc, Pinot Gris, Chardonnay and Viognier.*

## Dati produttivi relativi alle uve autoctone a bacca bianca

### Production data on autochthonous white berried grapes

L'Inzolia, in quest'ultima annata ha fatto registrare una produttività intorno ai 64 qli/ha, al di sotto della media storica di 88 qli/ha.

Per quanto concerne il Catarratto la produzione si è attestata a 55 qli/ha, è risultata inferiore alla media che è di 104 qli/ha.

Anche la produzione del Catarratto lucido ha fatto registrare una diminuzione della produttività intorno ai 70 qli/ha, al di sotto della media storica di 115 qli/ha.

Il Grillo ha raggiunto una produzione di 97 qli/ha, è risultata superiore al 2019 (90 qli/ha), ma inferiore alla media che è di 121 qli/ha.

*In the past year the Inzolia recorder productivity of 64 qls/ha, below the historical average 88 qls/ha.*

*Regarding the Catarratto, the production was at 55 qls/ha, resulting below the 104 qls/ha average.*

*Even the production of the Catarratto Lucido (glossy) recorded a decrease in productivity around 70 qls/ha, below the historical average of 115 qls/ha.*

*The Grillo reached a production of 97 qls/ha, which was above its 2019 average (90 qls/ha) but below the general average of 121 qls/ha.*

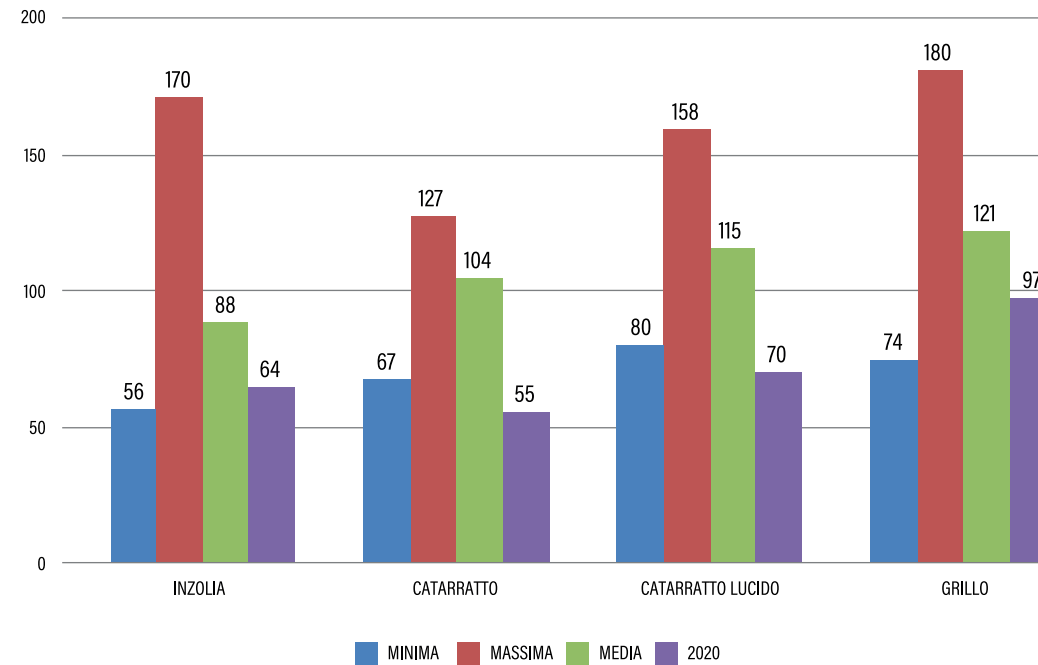


Figura 2 - statistiche della produzione ad ettaro del periodo 2009-2019 a confronto con il dato della stagione viticola 2020 per le varietà Inzolia, Catarratto, Catarratto lucido e Grillo.

*Figure 2 - statistics of yield per hectare in the 2009-2019 period as compared to 2020 data for Inzolia, Catarratto, Catarratto lucido e Grillo.*

## Dati produttivi relativi alle uve a bacca nera

### Production data on black berried grapes

La produzione del Cabernet Sauvignon si è attestata sui 42 qli/ha, anche inferiori sono i dati produttivi nel caso del Merlot, con 50 qli/ha. La produzione del Syrah si attesta sui valori di 50 qli/ha.

Anche il Nero d'Avola ha evidenziato una riduzione della produttività con 53 qli/ha rispetto ai 94 qli/ha della media storica varietale.

*The production of the Cabernet Sauvignon stood at 42 qls/ha, even lower than the Merlot production data, with 50 qls/ha. The Syrah production stands at 50 qls/ha.*

*The Nero d'Avola also showed a reduction in productivity with 53 qls/ha, compared to its historical varietal average of 94 qls/ha.*

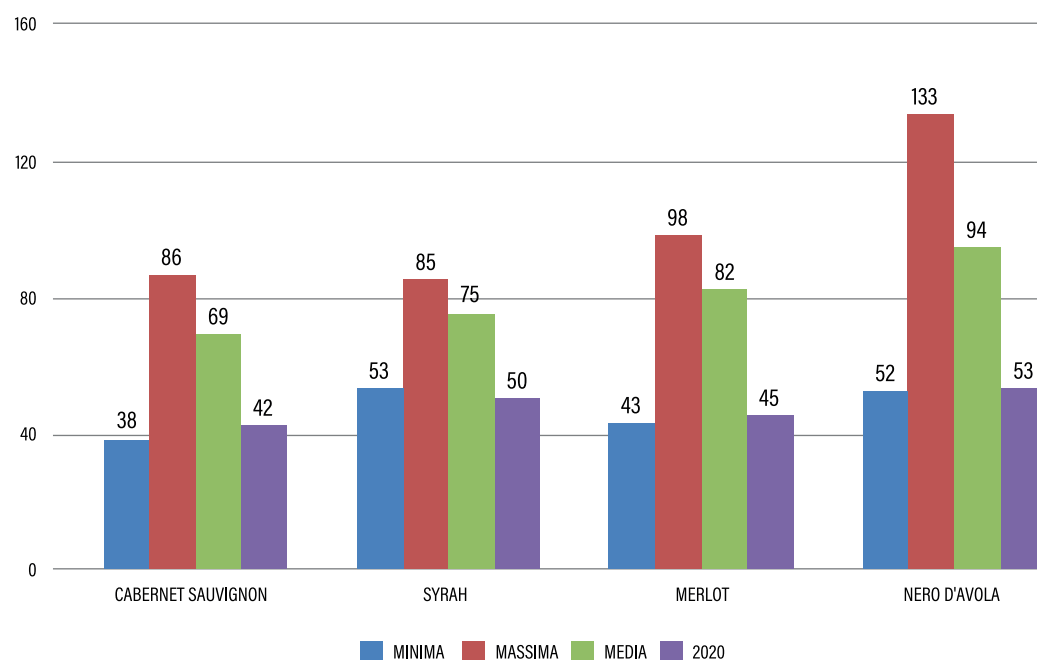


Figura 3 – statistiche della produzione ad ettaro del periodo 2009-2019 a confronto con il dato della stagione viticola 2020 per le varietà Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Nero d'Avola.

*Figure 3 – statistics of yield per hectare in the 2009-2019 period as compared to 2020 data for Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Nero d'Avola.*

Passando alla produzione per pianta, tutti i vitigni hanno registrato tutti un calo produttivo. I dati raccolti nell'ultima stagione viticola risultano tutti più bassi a confronto con la media dello storico 2009-2019, rimane nella media solo il Pinot grigio e si avvicina allo storico il Sauvignon blanc (tabella 1).

*Moving on to plant-based production, all vines experienced a decline in production. The data collected in the last wine season are all lower compared to the average of the historic 2009-2019, only the Pinot grigio remains average and approaches the historic Sauvignon blanc (Table 1).*

Produzione storica				
Varietà	minima	massima	media	2020
CABERNET SAUVIGNON	1,0	2,3	1,6	1,1
CATARRATTO	1,9	4,0	2,9	1,6
CATARRATTO LUCIDO	2,3	5,7	4,0	2
CHARDONNAY	1,3	2,6	2,0	1,1
GRILLO	2,2	4,9	3,6	2,8
INZOLIA	2,1	5,5	3,8	1,9
MERLOT	1,2	2,3	1,7	1,2
NERO D'AVOLA	1,5	3,7	2,6	1,6
PINOT GRIGIO	1,1	1,8	1,5	1,5
SAUVIGNON BLANC	1,4	2,2	1,8	1,7
SYRAH	1,5	2,3	1,9	1,3

Tabella 1 – statistiche della produzione per pianta nelle annate 2009-2019 a confronto con il dato 2020

*Table 1 – statistics of yield per plant in vintages 2009 to 2019 as compared with 2020 data.*

# 5

## Parametri qualitativi delle uve

*Grape quality  
parameters*

**I dati qualitativi**

*Quality data analysis*

**Le spazializzazioni territoriali  
delle maturazioni**

*The territorial spatializations of maturation*



## Introduzione

### *Introduction*

Il concetto di maturità delle uve per ottenere un vino di elevata qualità risulta molto importante, e per questo è necessario focalizzare l'attenzione non solamente sulla gestione e sul controllo del vigneto ma bensì anche sul momento ottimale della raccolta dell'uva.

Le analisi tecnologiche si basano sulla valutazione degli indici qualitativi per valutare il grado di maturazione delle uve. Il giudizio sulla maturazione delle uve si dà attraverso l'analisi del contenuto in zuccheri, dell'acidità totale e del pH.

Nelle analisi grafiche che seguiranno sono stati messi a confronto gli andamenti riferiti all'accumulo zuccherino espresso in °Babo dell'annata 2020 (curva in rosso) con quelli della media storica delle annate precedenti dal 2012 al 2019 (curva arancione). Questi andamenti sono stati incrociati con le curve delle Acidità espresse in g/L di Ac. Tartarico, con la linea blu troviamo la cinetica del 2020 e in azzurro la media storica del 2012 - 2019.

Tutti i dati sono rapportati alle date di campionamento e non alle fasi fenologiche ma questo aiuta a evidenziare eventuali anticipi o ritardi di maturazione e raccolta .

*The concept of maturity of the grapes to obtain a high quality wine is very important, and for this reason it is necessary to focus not only on the management and control of the vineyard but also on the optimal moment of grape harvesting.*

*Technological analyses are based on the evaluation of qualitative indexes to evaluate the degree of ripening of the grapes. The assessment of the ripening of the grapes is based on the analysis of the sugar content, the total acidity and the pH.*

*In the graphic analyses that will follow, the trends related to the sugar accumulation expressed in °Babo of the 2020 vintage (curve in red) with those of the historical average of the previous vintages from 2012 to 2019 (orange curve) were compared. These trends have been crossed with the acidity curves expressed in Ac g/L. Tartaric, with the blue line we find the kinetics of 2020 and in blue the historical average of 2012 - 2019.*

*All the data are related to the sampling dates and not to the phenological phases but this helps highlight any advances or delays of maturation and collection.*

## Chardonnay

Le alte temperature in alcuni giorni dell'estate hanno provocato un anticipo della maturazione delle uve Chardonnay di circa 12 giorni rispetto allo storico 2012-2019. Come si può evidenziare dalla figura 1, Il trend dell'accumulo degli zuccheri è stato vicino alla media storica, mentre nel caso dell'acidità titolabile sin dalle prime fasi a seguito dell'invasatura i valori sono stati molto bassi e la degradazione è andata avanti poi fino alla maturazione.

*High temperatures on some days of summer caused Chardonnay grapes to ripen earlier than about 12 days compared to historic 2012-2019. As can be seen from Figure 1, the trend of sugar accumulation was close to the historical average, while in the case of titratable acidity from the first stages following the maturation the values were very low and the degradation then continued until ripening.*

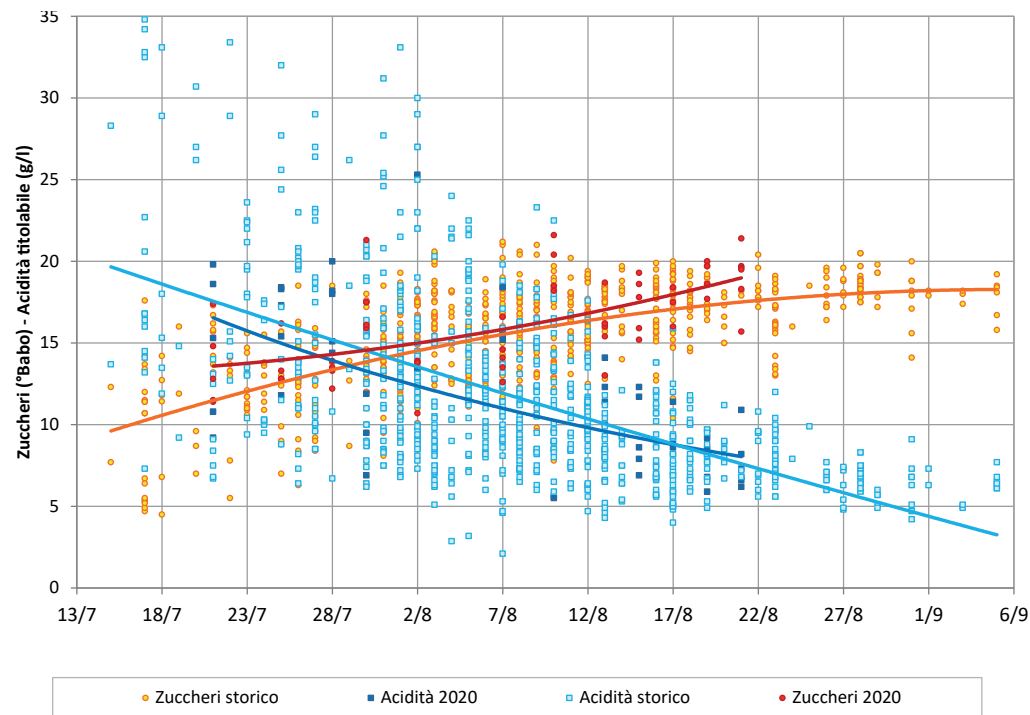


Figura 1 - Curve di maturazione dello Chardonnay.  
Figure 1 - Maturation trends of Chardonnay.

## Pinot grigio

Anche per il Pinot grigio vi è stato un anticipo di maturazione di 4 giorni (figura 2). Il trend di maturazione è risultato però lievemente diverso, poiché le dinamiche di accumulo degli zuccheri e di degradazione dell'acidità sono state più lente rispetto alla media storica.

*Even for the Pinot grigio there was an early ripening of 4 days (figure 2). However, the ripening trend was slightly different, as the dynamics of sugar accumulation and acidity degradation were slower than the historical average.*

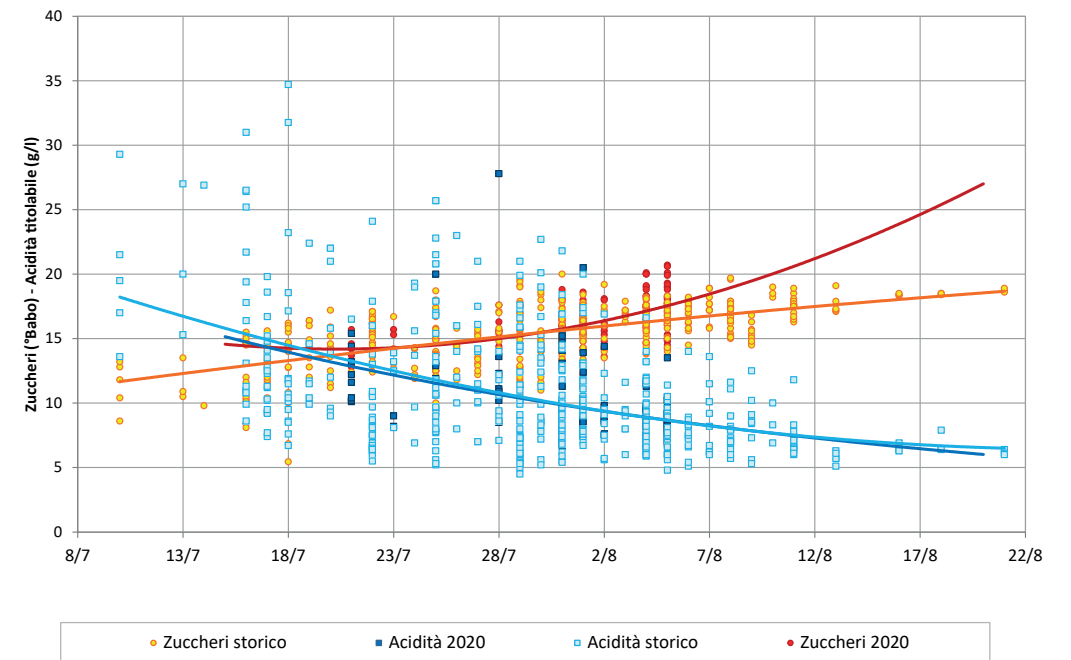


Figura 2 - Curve di maturazione del Pinot Grigio.  
Figure 2 - Maturation trends of Pinot Gris.

## Grillo

Nel caso del Grillo (figura 3) l'accumulo di zuccheri è stato superiore alla media dai primi punti di campionamento fino alla raccolta, le condizioni climatiche hanno permesso di posticipare la raccolta nella prima decade di settembre e la vendemmia di questa varietà si è concentrata nella seconda decade. Come visto per altre varietà l'acidità titolabile è risultata più alta rispetto alla media nelle prime fasi a seguito dell'invaiaura, ma i valori alla raccolta si sono riavvicinati alla media caratteristica varietale.

*Regarding Grillo (Figure 3) the accumulation of sugars was above average from the first sampling points until harvesting, the climatic conditions allowed to postpone the harvest in the first decade of September and the harvest of this variety was concentrated in the second decade. As seen for other varieties the titratable acidity was higher than the average in the early stages following the veraison, but the values to the harvest have moved closer to the characteristic varietal average.*

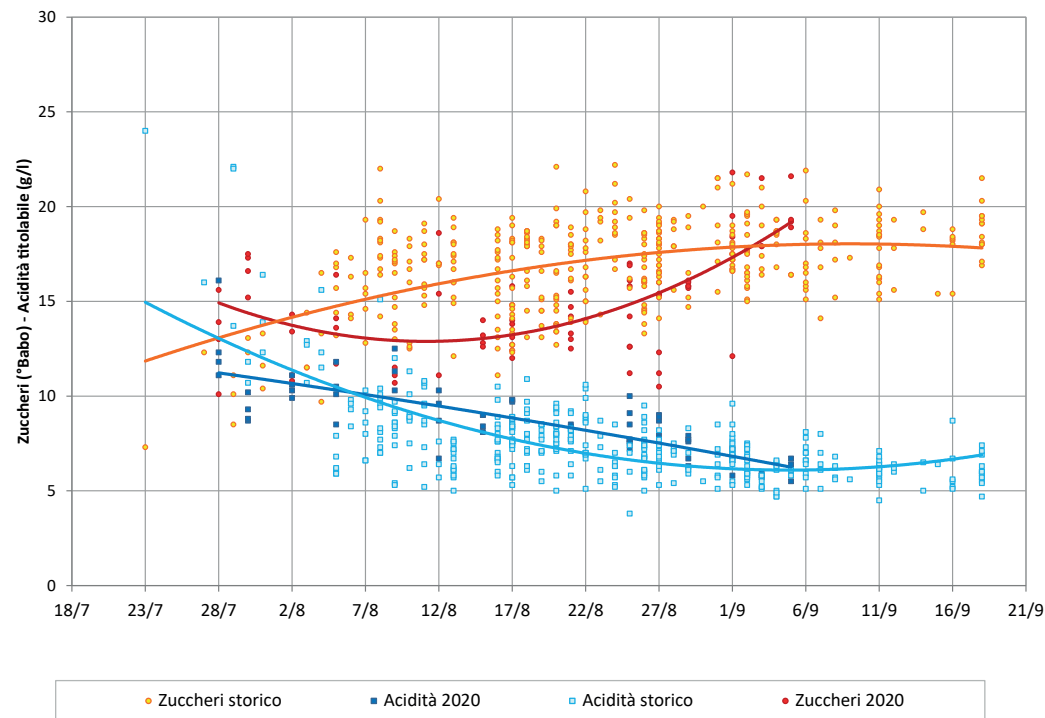


Figura 3 - Curve di maturazione dello Grillo.  
Figure 3 - Maturation trends of Grillo.

## Catarratto

La varietà autoctona simbolo della viticoltura trapanese ha meglio sopportato le condizioni climatiche del periodo che va dall'invaiaura alla raccolta. Il trend di maturazione delle uve Catarratto (figura 4) ha evidenziato un inizio di maturazione anticipato, con un accumulo degli zuccheri lento e progressivo simile all'andamento medio storico. La degradazione dell'acidità titolabile è stata rapida nelle prime fasi dopo l'invaiaura, per raggiungere valori di acidità più bassi alla vendemmia.

*The native variety symbol of Trapanese viticulture has best endured the climatic conditions of the period from the veraison to the harvesting. The ripening trend of Catarratto grapes (Figure 4) has shown an early ripening start, with a slow and progressive accumulation of sugars similar to the historical average trend. The degradation of titratable acidity was rapid in the early stages after the invading, to achieve lower acidity values at the harvest.*

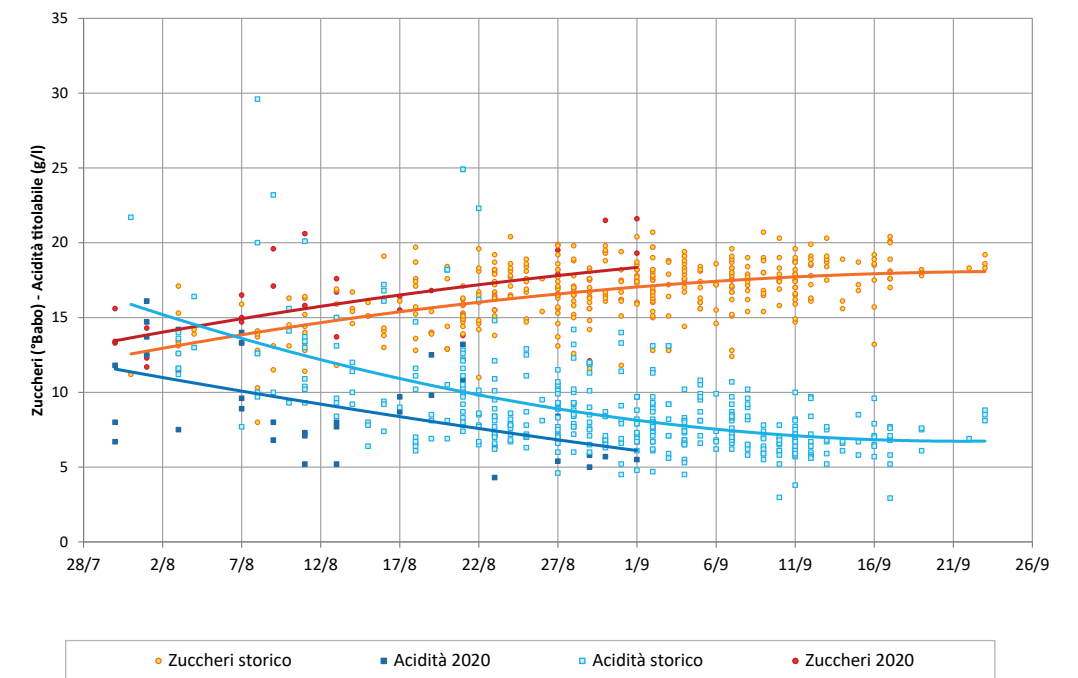


Figura 4 - Curve di maturazione dello Catarratto.  
Figure 4 - Maturation trends of Catarratto.



## Merlot

Anche per questa varietà si è osservato un anticipo di maturazione, l'accumulo di zuccheri è stato minore alla media dai primi punti di campionamento per poi aumentare alla raccolta, (figura 5). L'acidità totale ha avuto un andamento regolare ma con una degradazione degli acidi organici costantemente più lenta e in linea con la media storica, fino alla vendemmia.

*Even for this variety an advance ripening was observed, the accumulation of sugars was lower than average from the first sampling points and then increased to harvest, (Figure 5). The total acidity had a regular trend but with a constantly slower degradation of organic acids and in line with the historical average, up to the harvest.*

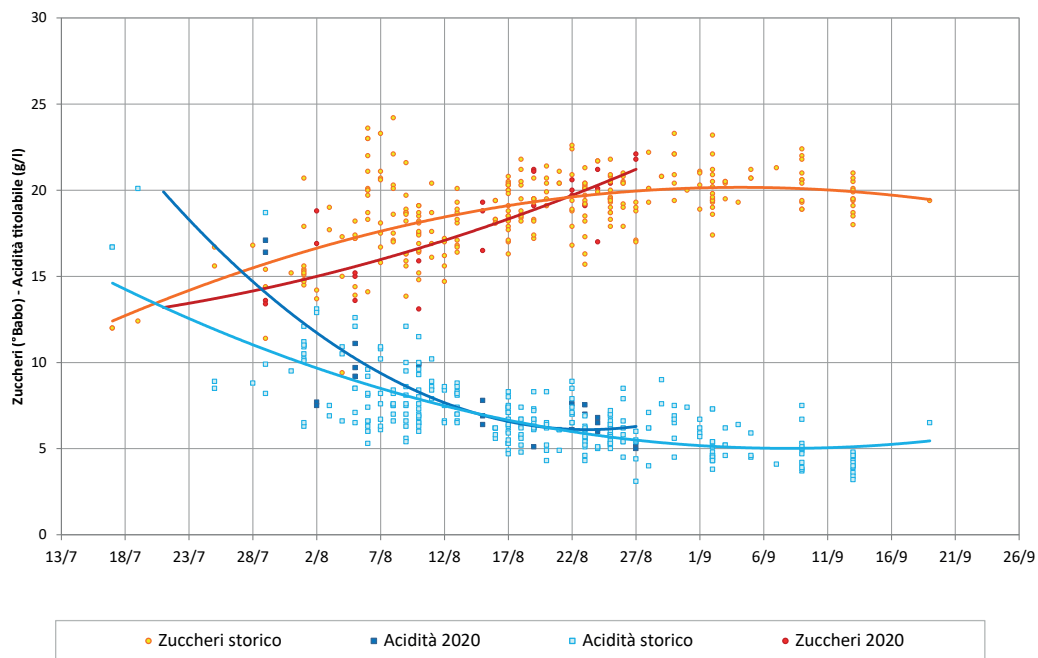


Figura 5 - Curve di maturazione dello Merlot.  
Figure 5 - Maturation trends of Merlot.

## Syrah

Anche per questa varietà l'anticipo di maturazione è stato di circa 4 giorni, e le curve di accumulo degli zuccheri della media storica e del 2020 sono state abbastanza simili, quasi da sovrapporsi nelle fasi finali di maturazione (figura 5). L'acidità totale ha avuto un andamento regolare ma con una degradazione degli acidi organici costantemente più lenta e in linea con la media storica, fino alla vendemmia.

*This variety experienced an advance of the ripening of 4 days circa as well, and the sugar accumulation curves of the historical average and 2020 were quite similar, almost overlapping in the final stages of maturation (Figure 5). The total acidity had a regular trend but with a constantly slower degradation of organic acids and in line with the historical average, up to the harvest.*

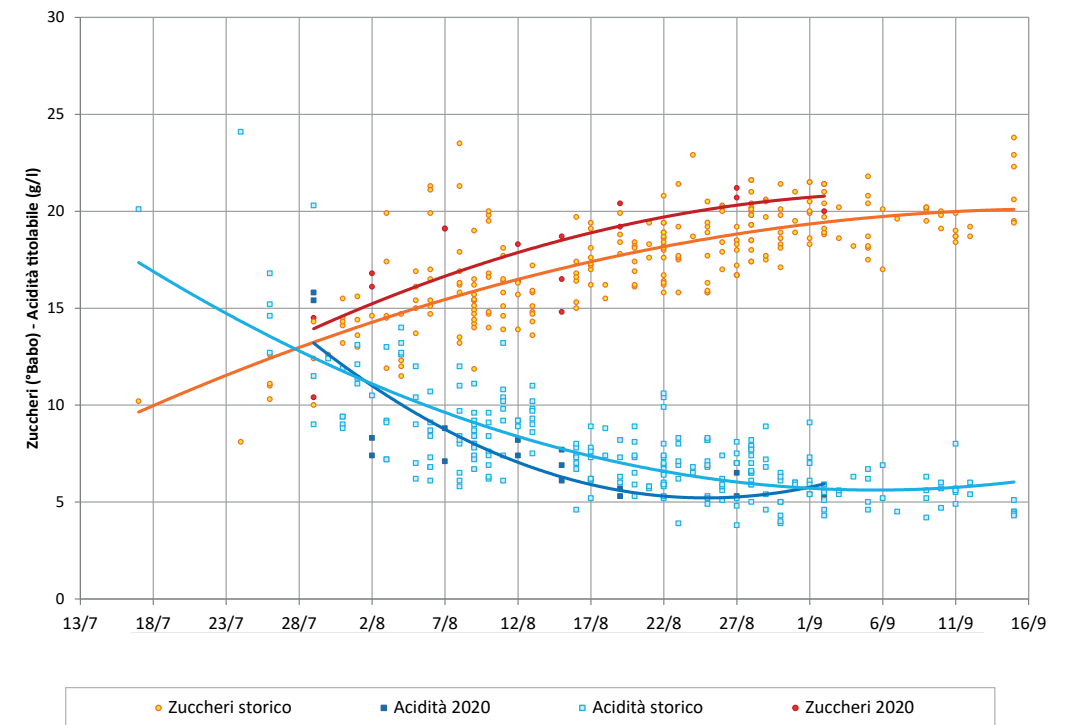


Figura 6 - Curve di maturazione dello Syrah.  
Figure 6 - Maturation trends of Syrah.

## Nero d'Avola

Rispetto alle varietà internazionali nel Nero d'Avola ha fatto emergere le maggiori differenze nelle cinetiche di maturazione, con ben 10 giorni di anticipo rispetto alla media storica 2012-2019, dato da mettere in relazione principalmente ad una riduzione della produzione (figura 7). Per quanto riguarda l'accumulo zuccherino, al pari di quanto visto per altre varietà, il trend è stato parallelo e alla maturazione il dato ottenuto risultava nel range caratteristico della varietà. Diverso il caso dell'acidità titolabile; nelle prime fasi infatti i valori sono stati subito molto bassi rispetto alla media storica, e la successiva degradazione è stata meno intensa raggiungendo valori bassi anche alla data di raccolta.

*Compared to the international varieties, Nero d'Avola revealed the greatest differences in ripening kinetics, 10 days ahead of the historical average 2012-2019, relating mainly to a reduction in production (Figure 7). As for the sugar accumulation, as seen for other varieties, the trend was parallel and at maturation the data obtained was in the characteristic range of this variety. Different is the case of titration acidity; in fact, in the early stages the values were immediately very low compared to the historical average, and the subsequent degradation was less intense reaching low values even on the date of collection.*

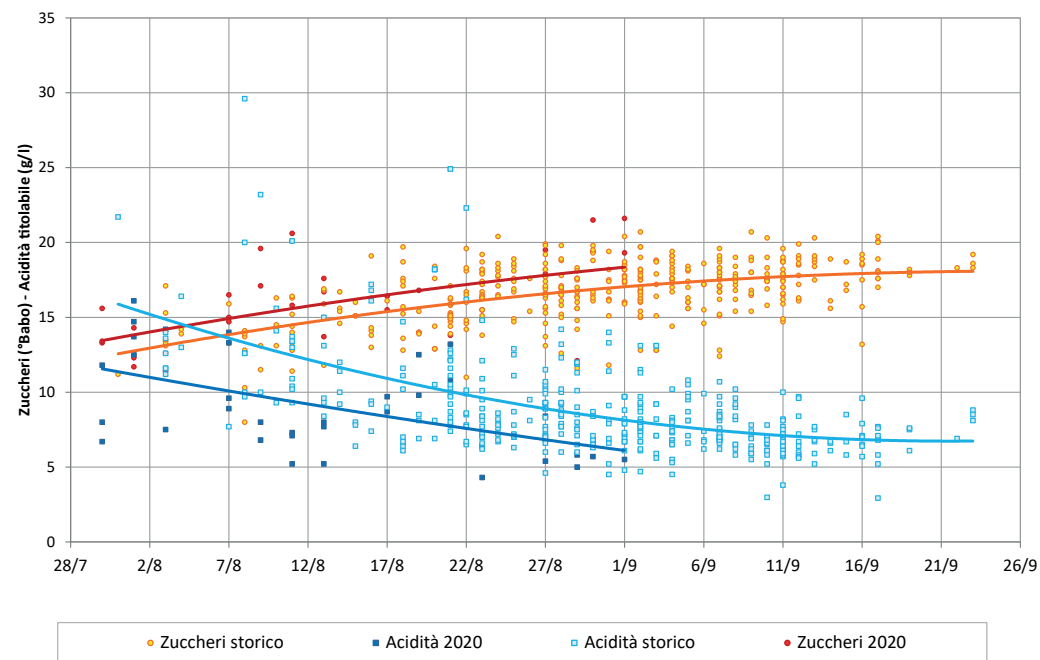


Figura 7 - Curve di maturazione dello Nero d'Avola.  
Figure 7 - Maturation trends of Nero d'Avola.

## Cabernet Sauvignon

La maturazione di questa varietà ha riportato un andamento regolare (figura 8), infatti l'evoluzione degli zuccheri è stata continua raggiungendo un dato sensibilmente al di sopra della media storica alla raccolta. L'accumulo di zuccheri è stato superiore alla media dai primi punti di campionamento fino alla raccolta e come visto per altre varietà l'acidità titolabile è risultata molto inferiore alla media nelle prime fasi a seguito dell'invaiaura, ma i valori alla raccolta si sono riavvicinati alla media caratteristica varietale.

*The ripening of this variety reported a regular trend (Figure 8), in fact the evolution of sugars has been continuous, reaching a figure significantly above the historical average at harvest. The accumulation of sugars was above average from the first sampling points until harvesting and, as seen for other varieties, the titration acidity was much lower than the average in the early stages as a result of the veraison, but the values at the harvest were close to the characteristic varietal average.*

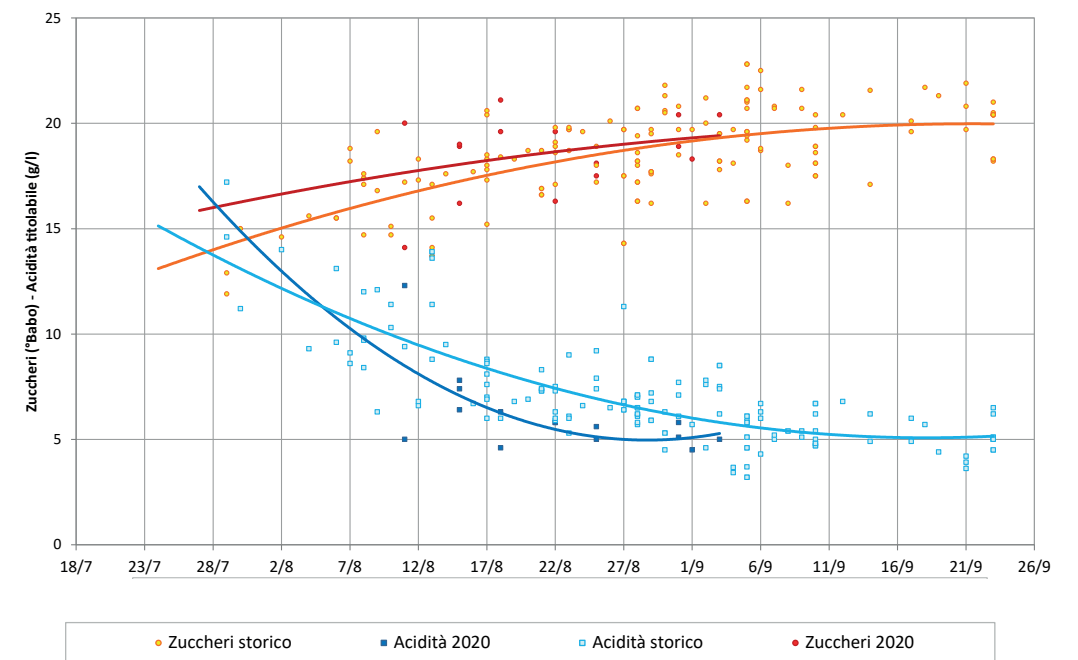


Figura 8 - Curve di maturazione dello Cabernet Sauvignon.  
Figure 8 - Maturation trends of Cabernet Sauvignon.



## Le spazializzazioni territoriali delle maturazioni

### *The territorial spatializations of maturation*

Nel corso degli anni, attraverso la spazializzazione dei dati analitici delle uve ci ha consentito di derivarne delle mappe tematiche che ci hanno permesso di ottenere un'immagine sinottica del fenomeno sul territorio con gradienti di intensità ad una informazione puntuale, al fine di potere descrivere la cinetica di maturazione delle uve e rilevare le eventuali differenze.

Come nelle edizioni precedenti de "Le Uve Raccontano", è stato necessario un notevole impegno da parte dei tecnici delle Cantine Colomba Bianca per campionare le uve nei diversi areali viticoli, al fine di ottenere una valutazione spaziale e temporale delle maturazioni delle diverse varietà ed identificare gli anticipi e i ritardi nell'accumulo di zuccheri e nella degradazione dell'acidità. I dati di maturazione sono stati organizzati all'interno di applicazioni WebGIS che ci permettono la distribuzione di dati geo-spaziali, ed utilizzati per elaborare mappe tematiche specifiche per ogni parametro nei diversi momenti di maturazione. Nel dettaglio è stato possibile produrre delle mappe che mostrano l'andamento temporale di zuccheri e acidità totale.

*Over the years, the spatialization of the analytical data of the grapes has allowed us to derive thematic maps that helped us obtain a synoptic image of the phenomenon on the territory with gradients of intensity to a timely information, in order to be able to describe the kinetics of ripening of the grapes and detect any differences.*

*As in the previous editions of "Le Uve Raccontano", it took a considerable effort on the part of the technicians of the Cantine Colomba Bianca to sample the grapes in the different viticultural areas, in order to obtain a spatial and temporal evaluation of the maturation of the different varieties and identify the advances and delays in the accumulation of sugars and in the degradation of acidity. The maturation data was organized within WebGIS applications that allow us to distribute geo-spatial data, and used to elaborate thematic maps specific to each parameter at different times of maturation. Specifically it was possible to produce maps showing the temporal trend of sugars and total acidity.*

# Chardonnay

Il campionamento delle uve Chardonnay ha avuto inizio alla fine dell'invasatura e si è concentrato nella zona centrale della Provincia di Trapani dove questa varietà è maggiormente presente. In questo caso è stata scelta la data del 24 luglio come rappresentativa. Nelle mappe (figura 9 e 10) si evidenzia un gradiente di accumulo di zuccheri crescente dai vigneti più orientali verso quelli più occidentali, e decrescente nella direzione di Salemi, ma soprattutto di Vita, Calatafimi e Gibellina, dove i vigneti sono ad altitudini maggiori. Per quanto riguarda l'acidità titolabile, il gradiente è perfettamente speculare, con un gradiente di aumento da ovest ad est e verso le zone di più alta collina (figura 11).

*The sampling of Chardonnay grapes began at the end of the veraison and was concentrated in the central area of the Province of Trapani where this variety is most present. In this case, the date of 24 July was chosen as representative. In the maps (Figure 9 and 10) there is a gradient of increasing accumulation of sugars from the easternmost vineyards to the westernmost ones, and decreasing in the direction of Salemi, but above all of Vita, Calatafimi and Gibellina, where the vineyards are at higher altitudes. As far as titration acidity is concerned, the gradient is perfectly mirrored, with an increase gradient from west to east and towards the higher hill areas (Figure 11).*

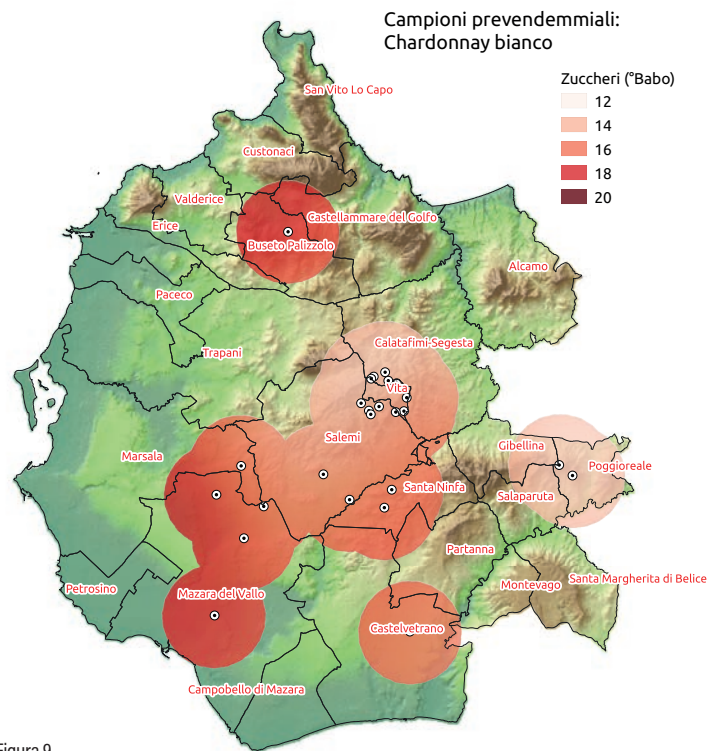


Figura 9

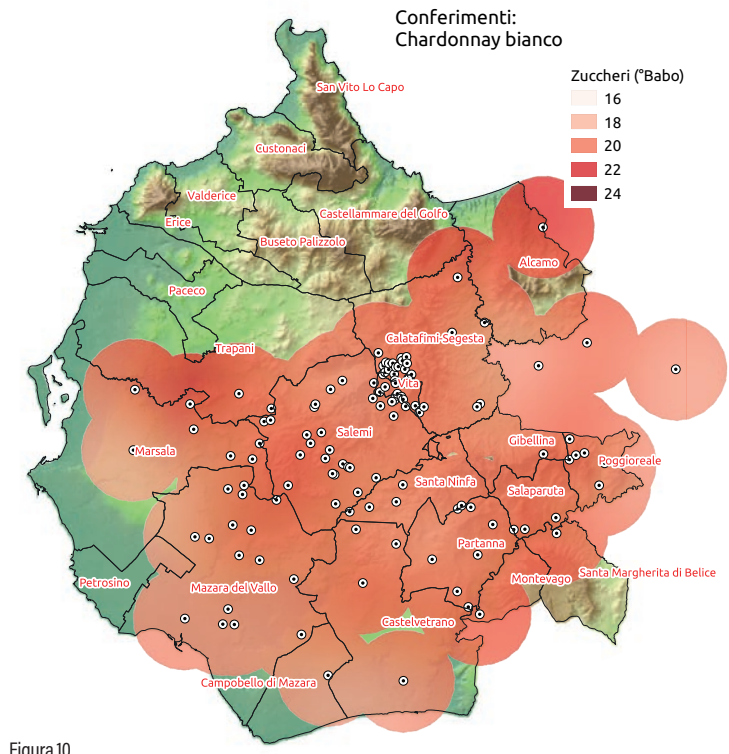


Figura 10

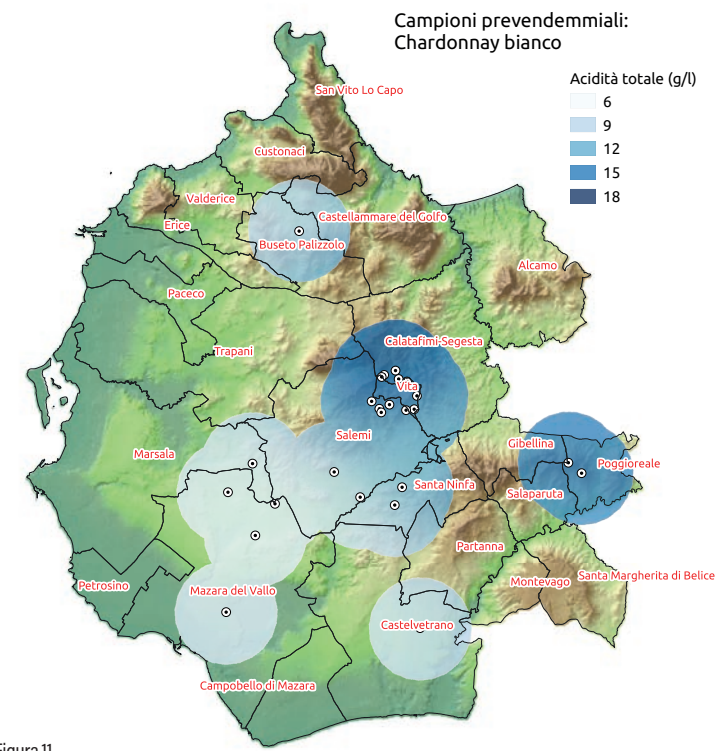


Figura 11

# Grillo

Per la varietà Grillo, è stata presa in considerazione la data del 3 agosto. Anche per questa varietà si osserva il gradiente di aumento dell'accumulo degli zuccheri da ovest verso est, e dai vigneti di più alta collina verso l'altopiano (figura 12 e 13). Diverso è il caso dell'acidità titolabile (figura 14), per la quale si nota principalmente il gradiente di aumento legato all'altitudine, ovverosia i valori di tale parametro tendono a mantenersi più elevati mano a mano che si sale verso i vigneti di alta collina di Salemi, ma soprattutto di Vita e di Calatafimi.

*For the Grillo variety, the date of August 3 was taken into account. Also for this variety it is observed the gradient of increased accumulation of sugars from west to east, and from the vineyards of higher hill to the highland (Figure 12 and 13). Different is the case of titrated acidity (Figure 14), for which one mainly notices the increase gradient linked to altitude, that is, both the values of this parameter tend to remain higher as you climb towards the vineyards of high hill of Salemi, but above all of Vita and Calatafimi.*

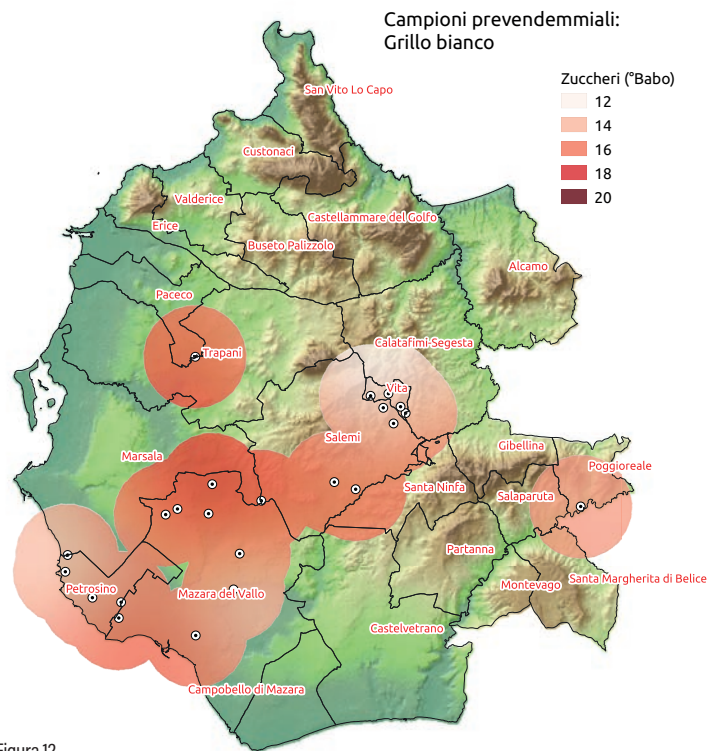


Figura 12

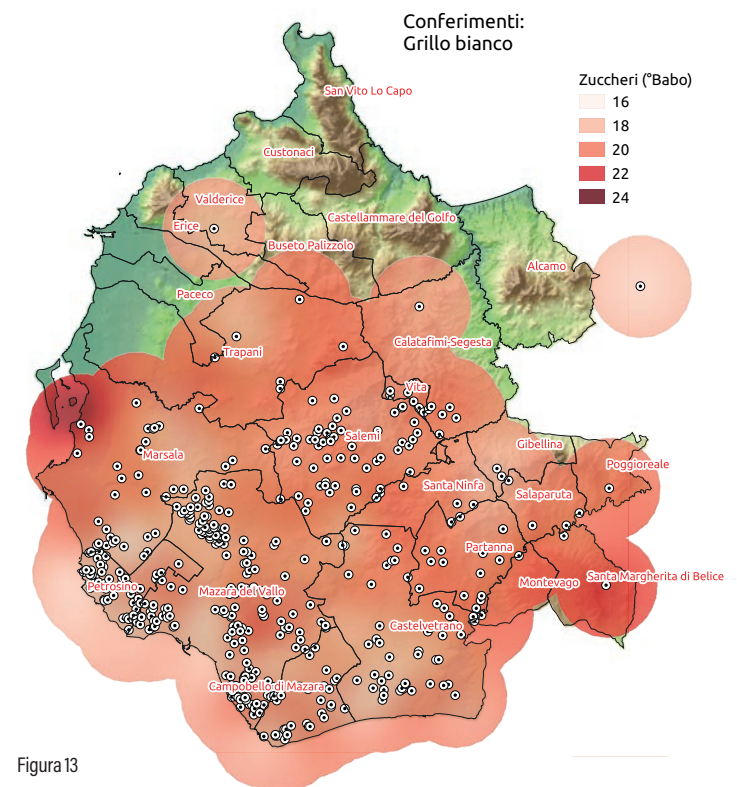


Figura 13

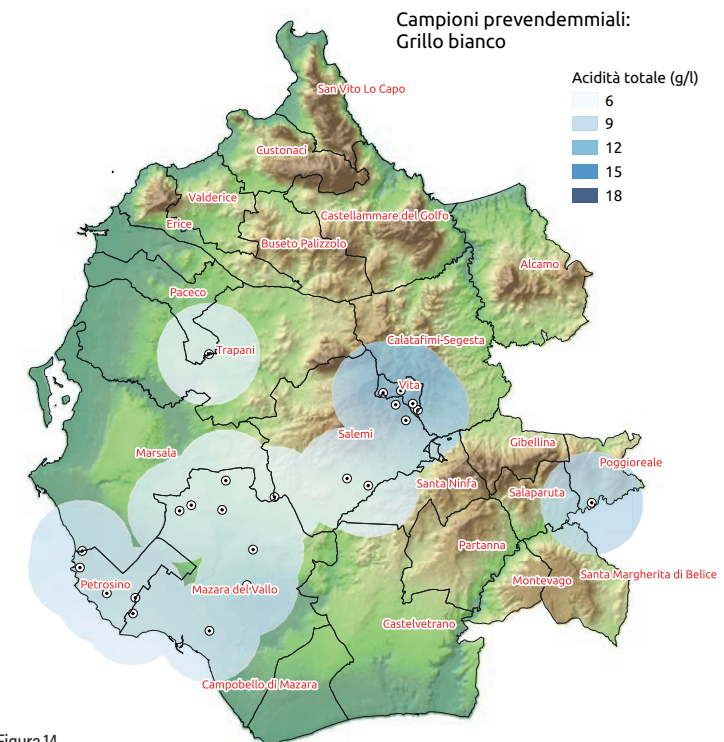


Figura 14

# Catarratto

Anche per questa varietà si osserva il gradiente di aumento dell'accumulo degli zuccheri da ovest verso est, e dai vigneti di più alta collina verso l'altopiano (figura 15). Per la spazializzazione dei campioni di Catarratto sia per l'accumulo zuccherino (figura 16), che per l'acidità titolabile (figura 17) è stato preso in considerazione il giorno 12 di agosto. La maturazione dell'uva è avvenuta in maniera costante in tutto il territorio e questo dato è da mettere in relazione sia alle condizioni climatiche sia alla minore produzione per pianta. Il territorio dell'altopiano di Mazara del Vallo ha mostrato il maggiore accumulo di zuccheri. Nella stessa data sono stati rilevati i valori di acidità. Le differenze tra i diversi territori della Provincia di Trapani si confermano anche per questo parametro, con valori più bassi nella zona a confine tra Marsala, Petrosino e una buona parte del territorio di Mazara del Vallo. La zona di alta collina di Salemi, Vita, Poggioreale e Calatafimi-Segesta, per questioni di altitudine e per condizioni particolari di equilibrio vegeto/produttivo si mostrano le zone con l'acidità più alta in prossimità della raccolta.

*Even for this variety it is observed the gradient of increased accumulation of sugars from west to east, and from the vineyards of higher hill to the highland (Figure 15). As for the spatialization of Catarratto samples for both sugar accumulation (Figure 16) and titrable acidity (Figure 17), 12 August was taken into account. The ripening of the grapes took place constantly throughout the territory and this data is to be related both to the climatic conditions and to the lower production per plant. The territory of the Mazara del Vallo highland showed the greatest accumulation of sugars. Acidity values were detected on the same date. The differences between the different territories of the Province of Trapani are also confirmed for this parameter, with lower values in the border area between Marsala, Petrosino and a good part of the territory of Mazara del Vallo. The area of high hill of Salemi, Vita, Poggioreale and Calatafimi-Segesta, for reasons of altitude and for particular conditions of vegeto (breathing)/productive balance, show the areas with the highest acidity near the harvest.*

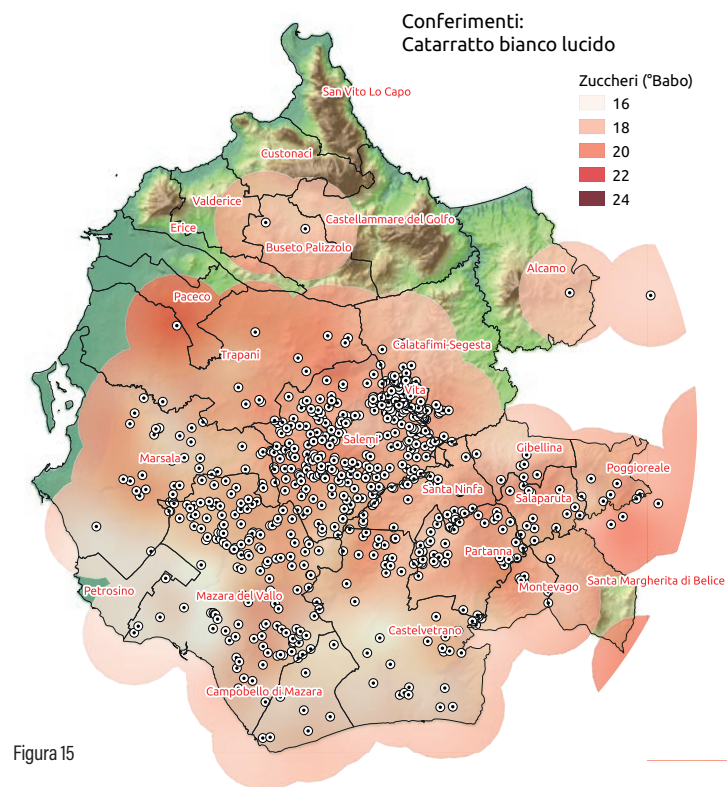


Figura 15

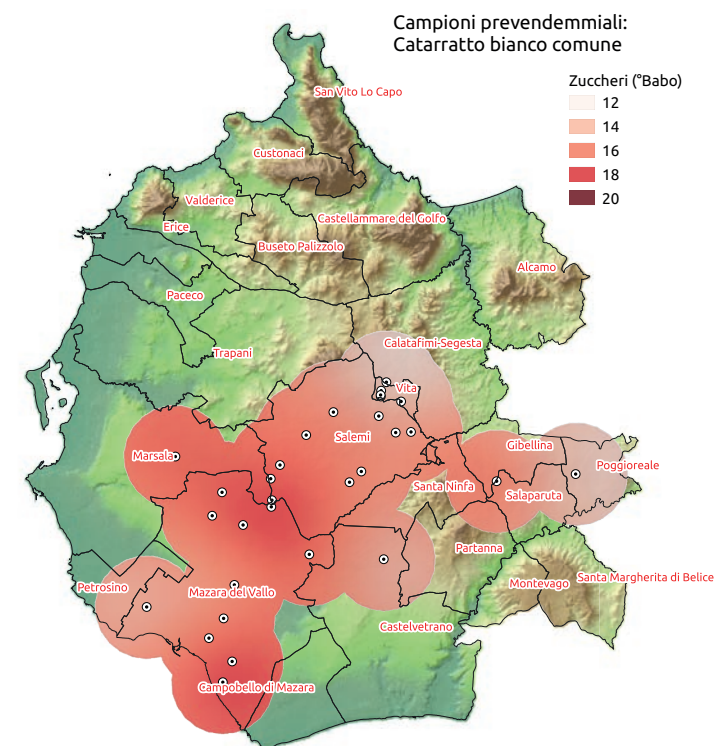


Figura 16

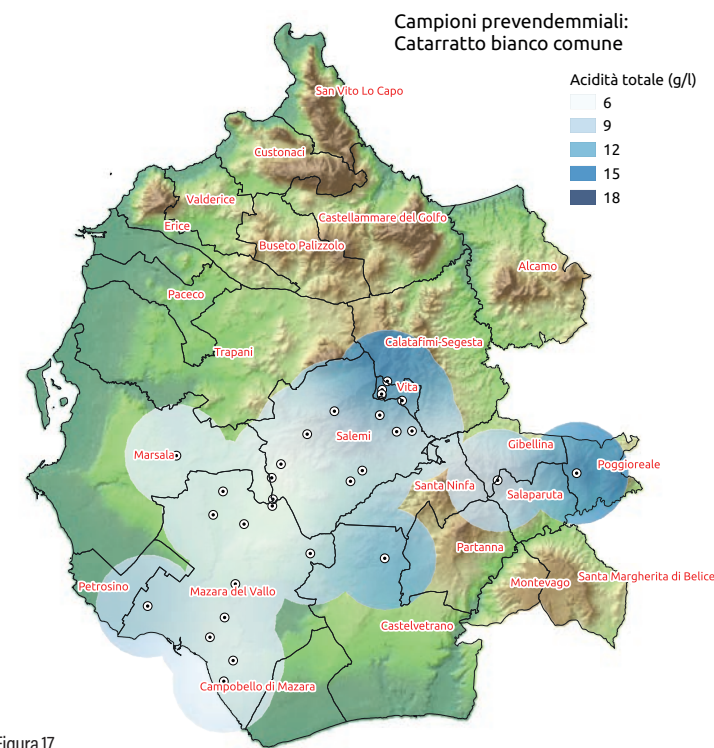


Figura 17

# Nero d'Avola

Il territorio preso in esame per il Nero d'Avola ha interessato anche aree più a nord di quelle utilizzate nelle precedenti spazializzazioni (figura 18). La data selezionata per evidenziare le differenze territoriali è stata il 4 agosto. Per questa varietà la maggior parte del territorio evidenzia valori simili di maturazione mentre le differenze si osservano soprattutto nei territori più occidentali dove l'accumulo di zuccheri è stato superiore a sud e minore a nord (figura 19); Per quanto riguarda l'acidità titolabile (figura 20), vi è un gradiente di riduzione dell'acidità che diviene più complesso, mostrando una riduzione di tale parametro verso i vigneti più marginali, mentre aumenta verso nord (Salemi, Vita e Calatafimi - Segesta).

*The territory under consideration for Nero d'Avola also covered areas further north than those used in previous spatializations (Figure 18). The date selected to highlight the territorial differences was August 4. For this variety most of the territory shows similar ripening values while the differences are observed especially in the most western territories where the accumulation of sugars is higher in the south and less in the north (Figure 19); Regarding the titratable acidity (Figure 20), there is a gradient of acidity reduction that becomes more complex, showing a reduction of this parameter towards the more marginal vineyards, while increasing to the north (Salemi, Vita and Calatafimi - Segesta).*

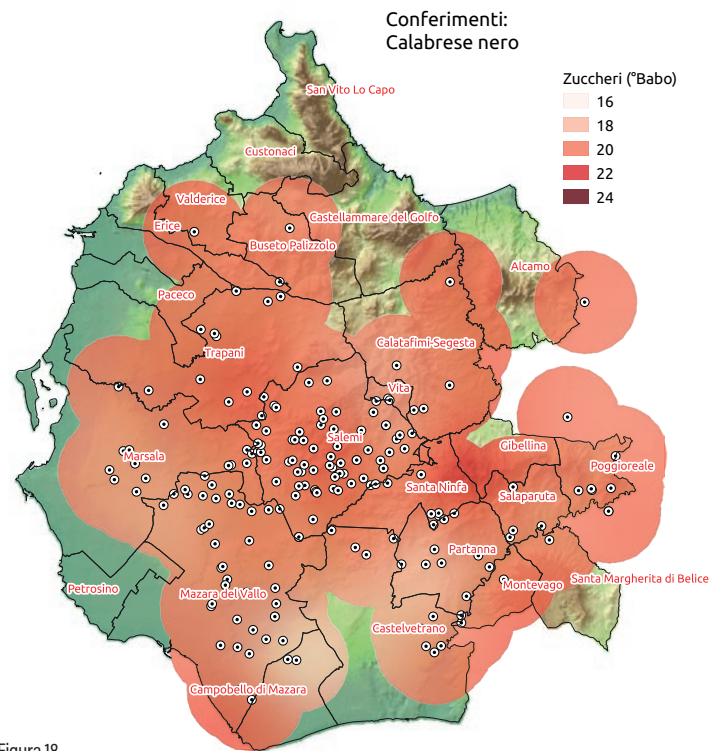


Figura 18

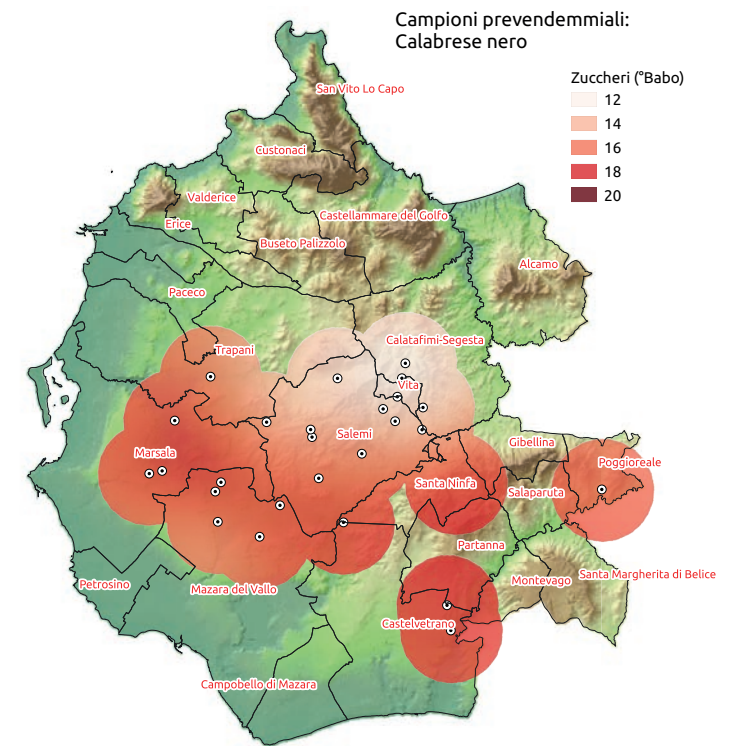


Figura 19

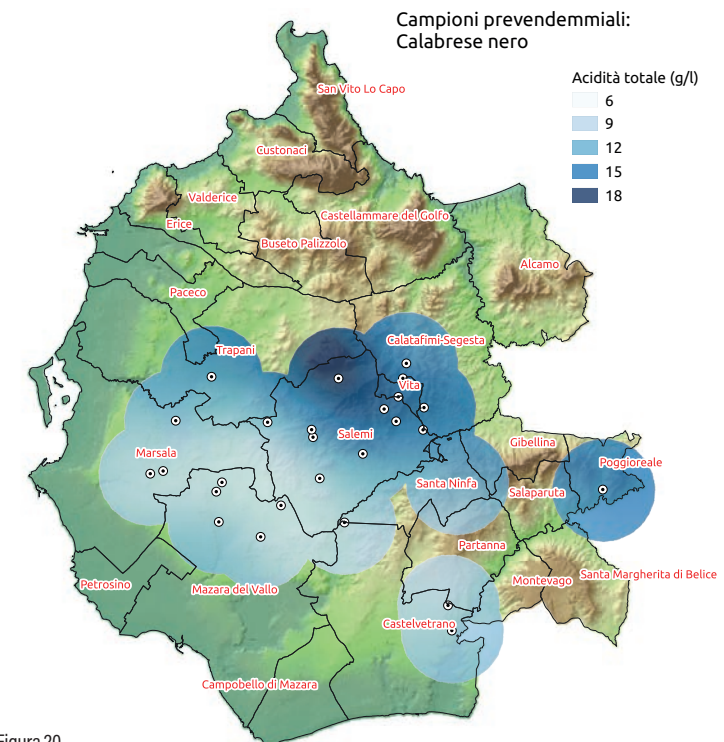


Figura 20

# 6

## L'assaggio delle uve *Sampling of the grapes*

La valutazione della qualità  
enologica delle uve  
*The evaluation of the wine quality of the grapes*

## Introduzione

### *Introduction*

Il processo di maturazione delle uve comporta una serie d'importanti trasformazioni chimico-fisiche che interessano colorazione, consistenza e composizione della bacca.

Per valutarne il livello di maturazione e la loro qualità enologica ci si affida usualmente alle misurazioni analitiche di zuccheri, acidità totale e Ph. Per scendere più nel dettaglio si procede spesso anche alla determinazione di acido tartarico e acido malico.

Nel caso delle uve a bacca nera a queste analisi si aggiungono quelle relative alla maturità fenolica ovvero indice di fenoli, antociani potenziali, antociani estraibili e tannini dei vinaccioli. Tramite questi parametri vengono realizzate delle curve di maturazione, un importante strumento che consente di seguire l'evoluzione delle caratteristiche dell'uva e di individuare di conseguenza il momento più opportuno per la vendemmia, che come noto riveste un'importanza fondamentale nel determinare il profilo qualitativo del vino che sarà ottenuto.

È importante chiarire una cosa, che la qualità del vino dipende dalla varietà dell'uva utilizzata, dalla posizione territoriale della vigna e dai sistemi colturali.

Per questo motivo, nel corso della vendemmia, il gruppo tecnico viticolo esegue la tecnica dell'assaggio uve con la metodica dell'Institut Coopèratf du Vin (Icv), su ciascuno dei camion giunti in cantina per il conferimento, questo ci consente di individuare il livello di maturazione e il potenziale enologico delle nostre uve, fondamentale per ottenere un vino con la migliore qualità possibile.

*The maturation process of the grapes involves a series of important chemical-physical transformations affecting the coloring, consistency and composition of the berry. To evaluate the level of maturation and their wine quality, analytical measurements of sugars, total acidity and Ph are usually used.*

*Tartaric acid and malic acid are also often determined to go into more detail.*

*In the case of black grapes, these analyses are added to those relating to phenolic maturity or index of phenols, potential anthocyanins, extractable anthocyanins and grape tannins.*

*Through these parameters, maturation curves are realized, an important tool that allows you to follow the evolution of the characteristics of the grapes and consequently identify the most appropriate time for the harvest, which as you know is of fundamental importance in determining the quality profile of the wine that will be obtained. It is important to clarify one thing, that the quality of the wine depends on the variety of grapes used, the territorial location of the vineyard and the cultivation systems. For this reason, during the harvest, the technical wine group performs the technique of tasting grapes with the method of the Institut Coopèratf du Vin (Icv), on each of the trucks that have arrived in the cellar for delivery, this allows us to identify the level of ripening and the oenological potential of our grapes, fundamental to obtain a wine with the best possible quality.*

## La valutazione della qualità enologica delle uve

### *The evaluation of the wine quality of the grapes*

Con la metodica dell'Insistitut Coopératif du Vin (Icv) vengono valutate con un'unica analisi, le caratteristiche meccaniche degli acini, l'equilibrio acidico, la potenzialità aromatica, la qualità e la locazione dei polifenoli, evidenziando eventuali disequilibri esistenti tra le varie componenti dell'acino.

La procedura di degustazione è applicata a tre acini scelti a caso nell'ambito del campione prelevato in campo o su un camion d'uva e prevede che si parte dall'esame visivo e tattile. Comprimendo l'acino tra le dita viene valutata la consistenza meccanica, che diminuisce col procedere del processo di maturazione; si prende poi in esame il colore della buccia, che passa dal verde al giallo ambrato nelle uve a bacca bianca e dal rosa pallido al nero in quelle a bacca nera. Nell'uva matura il pennello, ovvero ciò che resta attaccato al pedicello se si stacca con facilità dalla bacca, presenta poca polpa aderente e assume colorazione rossa nelle uve a bacca nera; la presenza di un pennello con polpa gelatinosa è indice di stress idrico subito dalla pianta. Si passa quindi alla degustazione della polpa, che prevede che sia estratta schiacciando l'acino tra lingua e palato, separando la buccia e i vinaccioli che sono sputati e conservati; si continua schiacciando la polpa al fine di estrarre il succo.

La presenza di un grumo gelatinoso attorno ai vinaccioli è indice di stress idrico subito dalla pianta. Sul succo estratto vengono valutate la dolcezza, l'acidità, gli aromi erbacei e gli aromi fruttati. In talune varietà, col procedere della maturazione sparisce l'erbaceo e compare il fruttato, mentre in altre varietà queste due sensazioni aromatiche s'intrecciano.

La degustazione della buccia prevede che dopo aver deglutito e sputato la polpa, si rimettano in bocca le bucce e si proceda alla loro masticazione, effettuando un numero di movimenti mascellari compreso tra 10 e 15. Dopo aver masticato viene valutata l'attitudine alla triturazione della buccia, che è maggiore nelle uve mature. Passando poi la lingua sul palato viene valutata l'intensità tannica, dopodiché viene valutata l'acidità. L'analisi sensoriale si conclude con l'esame visivo e gustativo dei vinaccioli, la cui importanza non deve essere sottovalutata. Innanzitutto viene valutato il loro

*With the method of the Insistitut Coopératif du Vin (Icv) the mechanical characteristics of the grapes, the acid balance, the aromatic potential, the quality and location of polyphenols are evaluated with a single analysis, highlighting any imbalances that exist between the various components of the grape.*

*The tasting procedure is applied to three grapes chosen randomly as part of the sample taken in the field or on a grape truck and foresees that it starts from the visual and tactile examination.*

*By compressing the grape between the fingers the mechanical consistency is evaluated, which decreases as the maturation process progresses; the color of the peel is then examined, which goes from green to amber-yellow in white grapes and from pale pink to black in black grapes. In ripe grapes the brush, meaning what remains attached to the pedicle, if it detaches easily from the berry, has little adherent pulp and takes on red coloration in black grapes; the presence of a brush with gelatinous pulp is an indication of water stress suffered by the plant.*

*We then move on to the tasting of the pulp, which is supposed to be extracted by crushing the grape between the tongue and the palate, separating the peel and the grape seeds that are spat and preserved; then continue crushing the pulp in order to extract the juice.*

*The presence of a gelatinous lump around the grape seeds is an indication of water stress suffered by the plant. Sweetness, acidity, herbaceous aromas and fruity aromas are evaluated on the extracted juice. In some varieties, as the ripening progresses, the herbaceous disappears and the fruity appears, while in other varieties these two aromatic sensations intertwine.*

*After swallowing and spitting the pulp, the tasting of the peel proceeds with putting the skins back in the mouth and start the chewing, making a number of jaw movements between 10 and 15. After chewing, the aptitude for shredding the peel is evaluated, which is greater in ripe grapes. Then by moving the tongue on the palate the tannic intensity is evaluated, after which acidity is evaluated.*

*The sensory analysis ends with the visual and taste examination of the grape seeds, the importance of whi-*

colore, che può variare dal bianco giallo-verde, fino al marrone scuro, che caratterizza i vinaccioli da uve mature; la metodologia prevede che i vinaccioli non siano degustati qualora siano verdi. Mordendo i vinaccioli tra gli incisivi, viene valutata la loro durezza; il vinacciolo immaturo è tendenzialmente gommoso e non si rompe, mentre presenta un grado di maturazione ottimale quando diventa fragile e croccante.

La degustazione dei vinaccioli prosegue masticandoli un numero fisso tra 10 e 15, al fine di poter valutarne l'astringenza, gli aromi e l'intensità tannica. L'astringenza è avvertita sulle labbra e sul palato, mentre gli aromi che possono essere da verdi, erbacei a torrefatti, scaturiscono dall'analisi della poltiglia. Passando la lingua sul palato durante la masticazione, è invece analizzata l'intensità tannica.

Applicare una tecnica codificata consente di diminuire la soggettività, avere una scheda di degustazione e quindi una banca dati da poter utilizzare non solo nella stessa vendemmia ma anche in annate diverse per comparazioni sulla stessa parcella o della stessa varietà su parcelle diverse.

I dati di assaggio sono stati organizzati all'interno di un sistema GIS e utilizzati per elaborare delle mappe tematiche specifiche per ogni parametro descrittore della metodica Icv, i risultati possono dare supporto nell'indagare la variabilità dei parametri enotecnici del vigneto distribuiti nel territorio.

Nella stagione viticola 2020 è stato possibile produrre, per le varietà più importanti della provincia, 5 mappe del territorio corrispondenti ai descrittori eseguiti durante le valutazioni di assaggio.

*ch should not be underestimated. First of all, their color is evaluated, which can vary from yellow-green white, up to dark brown, which characterizes grape seeds from ripe grapes; the methodology confirms that grape seeds are not to be tasted when they are green.*

*By biting the grape seeds between the incisors, their hardness is evaluated; unripe grape marc tends to be chewy and does not break, while it has an optimal degree of ripening when it becomes brittle and crunchy. The tasting of the grape seeds continues by chewing a fixed number between 10 and 15, in order to evaluate their astringency, aromas and tannic intensity. Astringency is felt on the lips and palate, while aromas that can be from green, herbaceous to roasted, come from the analysis of the mash.*

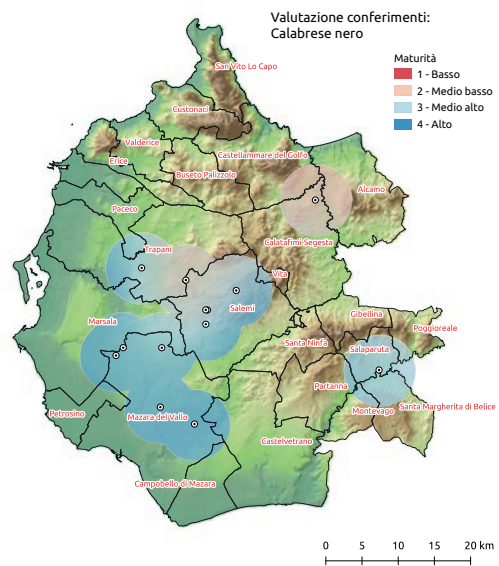
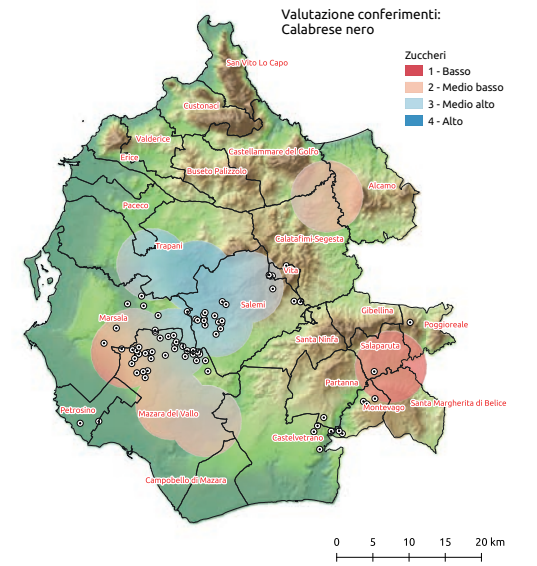
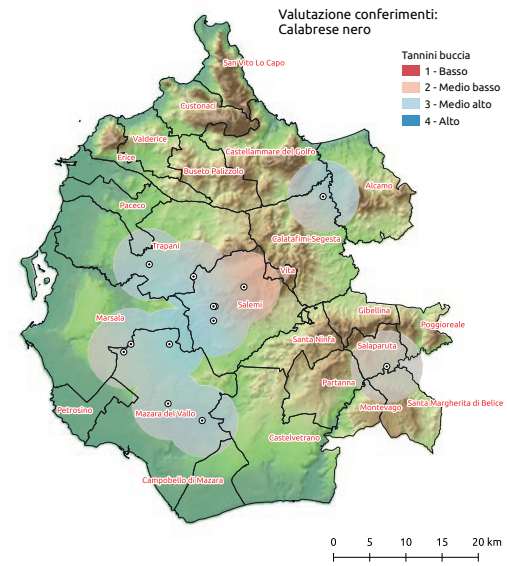
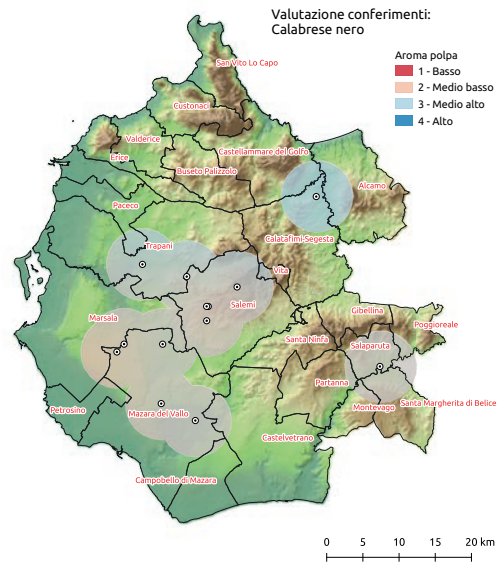
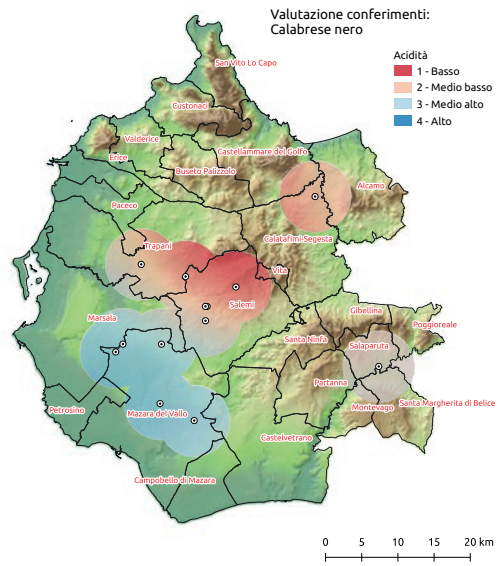
*Passing the tongue on the palate during chewing, the tannic intensity is instead analyzed.*

*Applying a codified technique allows us to decrease subjectivity, have a tasting card and therefore a database that can be used not only in the same harvest but also in different vintages for comparisons on the same parcel or of the same variety on different parcels.*

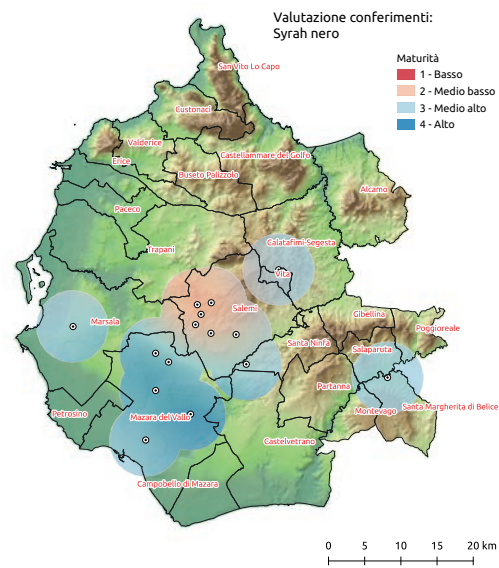
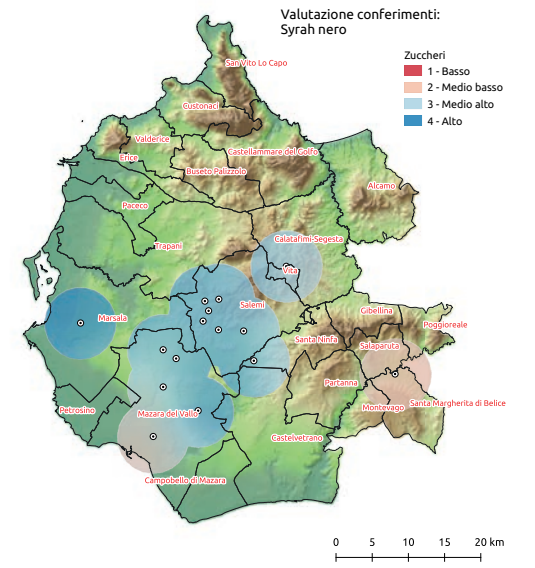
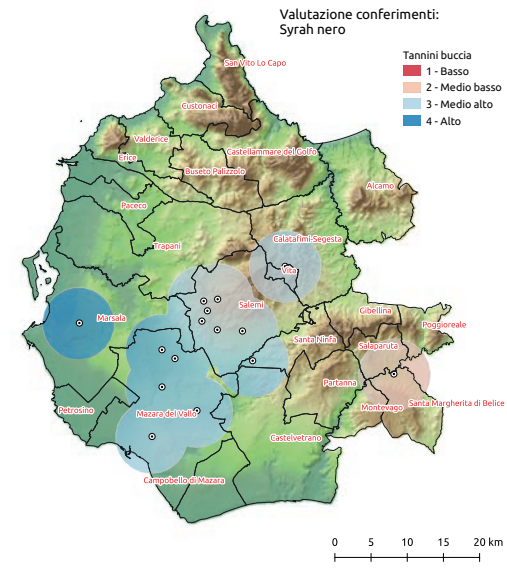
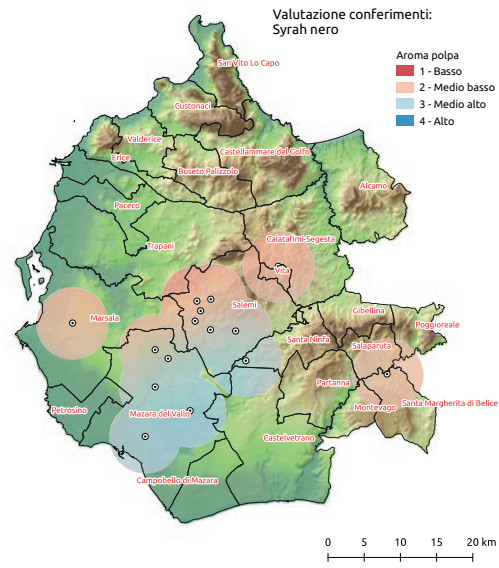
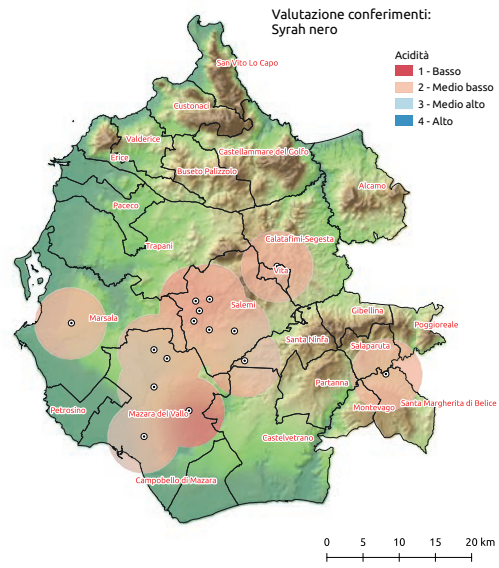
*The tasting data were organized within a GIS system and used to elaborate specific thematic maps for each descriptor parameter of the Icv method, the results can help investigating the variability of the wine parameters of the vineyard distributed in the territory.*

*In the 2020 wine season it was possible to produce, for the most important varieties of the province, 5 maps of the territory corresponding to the descriptors performed during the tasting evaluations.*

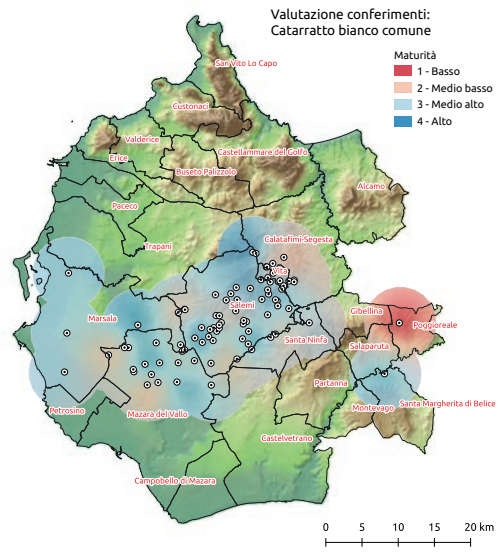
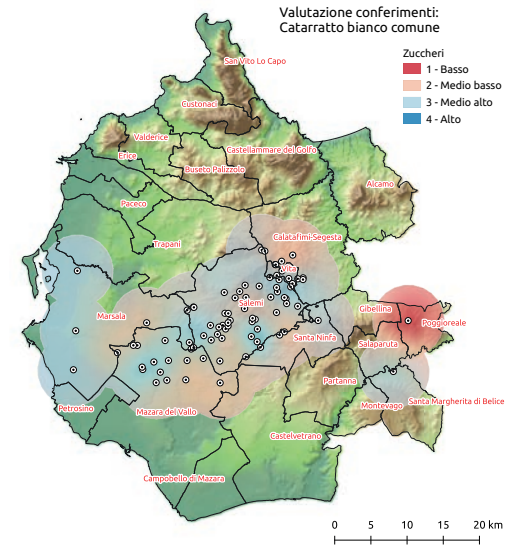
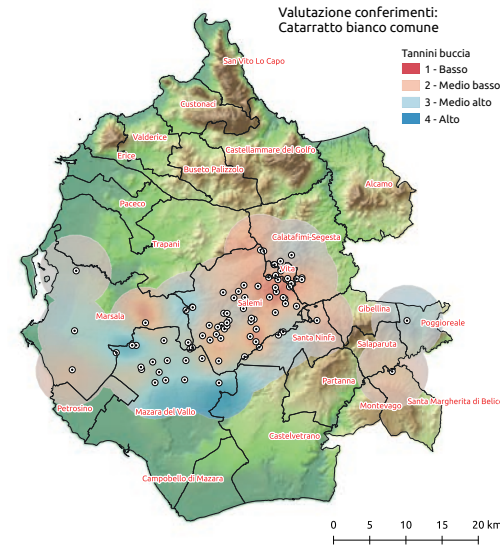
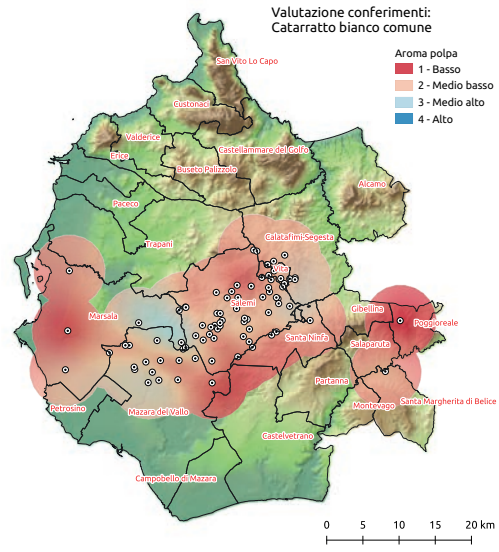
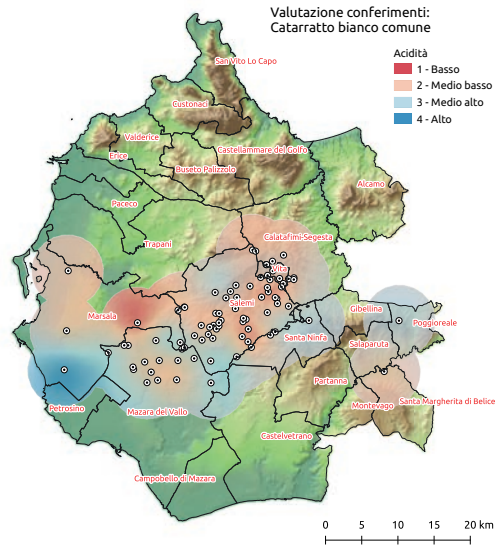
# Nero d'Avola



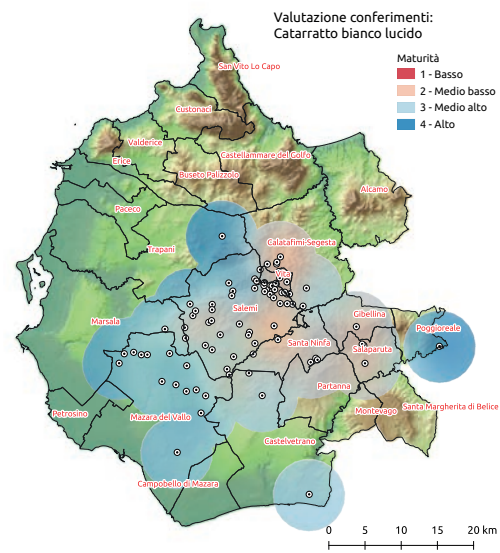
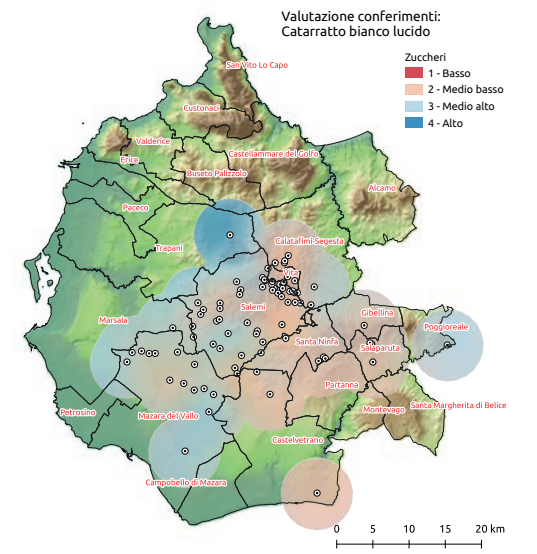
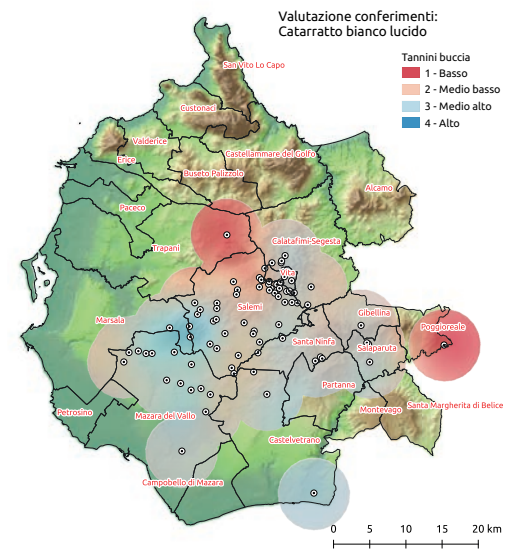
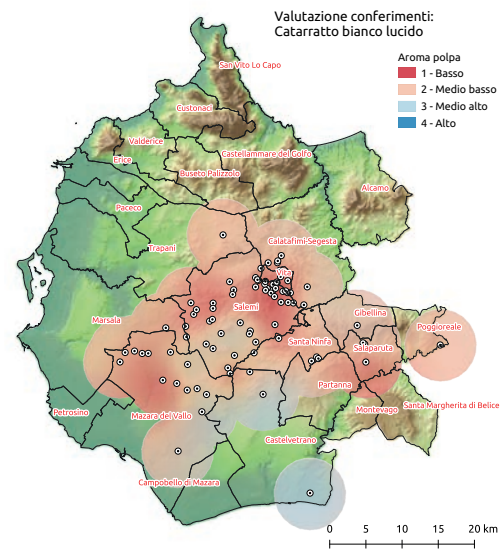
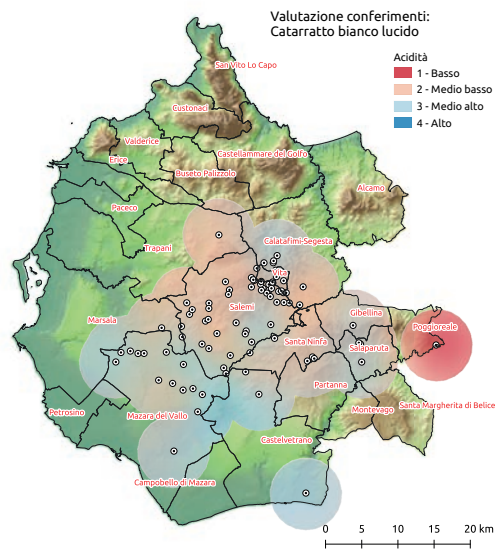
# Syrah



# Catarratto



# Catarratto lucido



# Grillo

Nel dettaglio è stato possibile fare un focus sulla varietà Grillo a confronto con le valutazioni di assaggio fatte durante la stagione 2019.

Si può notare come le mappe evidenziano alcune differenze tra le zone, in particolare prendiamo quelle delle maturità. I parametri della polpa e della buccia assumono contorni con una tendenza verso valori di maturità più avanzata nella zona dell'altopiano, mentre nella zona costiera abbiamo una maturazione più lenta e con una minore quantità di zuccheri.

E utile sottolineare che il quadro di assaggio delle maturità nel corso della stagione viticola 2019 è stato inferiore rispetto alla stagione 2020.

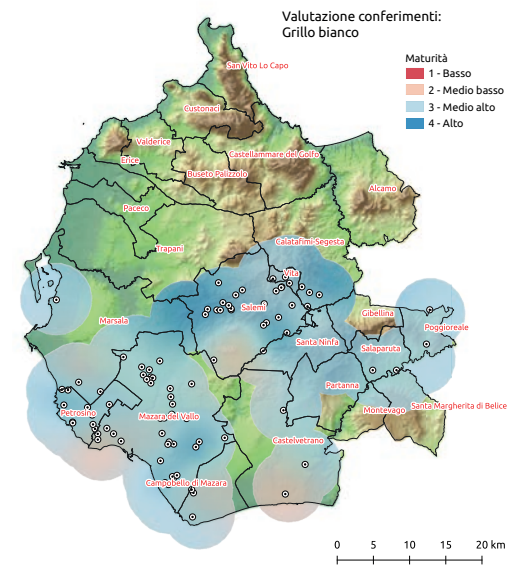
*Specifically it was possible to focus on the Grillo variety compared to the tasting evaluations made during the 2019 season.*

*It can be seen that the maps show some differences between the zones, in particular we take those of maturity. The parameters of the pulp and peel take on contours with a tendency towards more advanced maturity values in the area of the highhill, while in the coastal area we have a slower maturation and with a lower amount of sugars.*

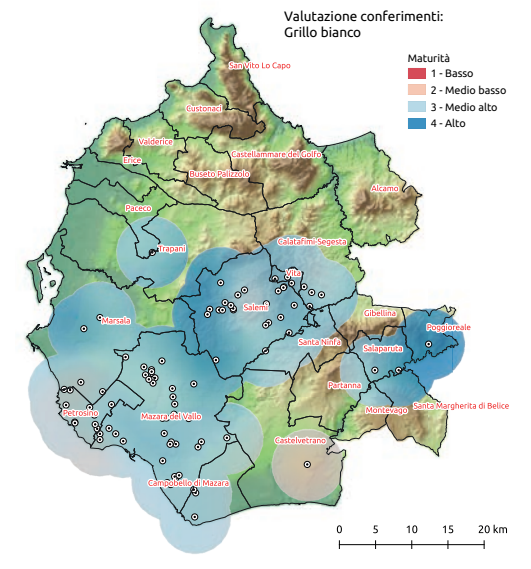
*It is useful to point out that the taste picture of maturity during the 2019 wine season was lower than in the 2020 season.*

# Maturità

## 2019

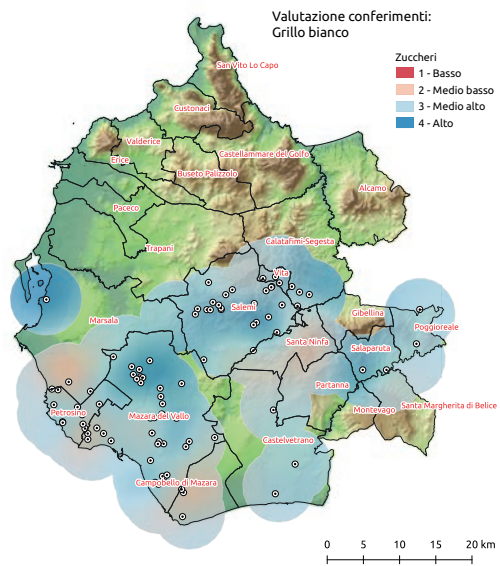


## 2020

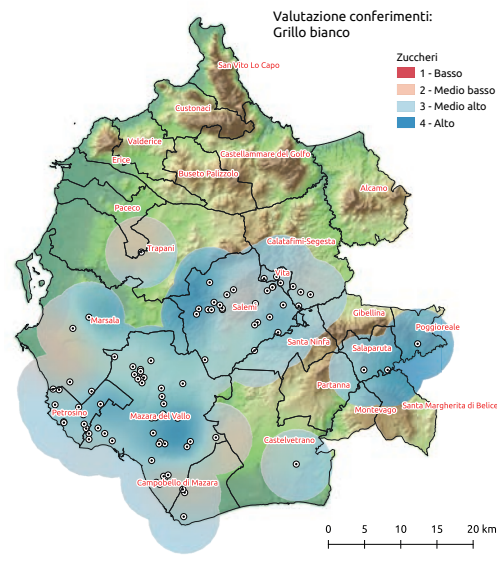


# Zuccheri

## 2019

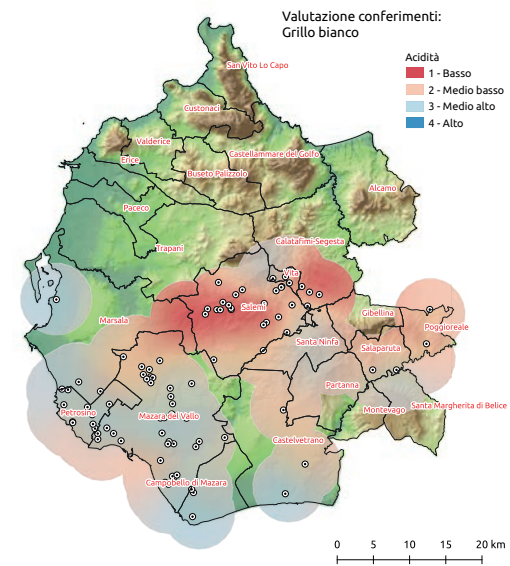


## 2020

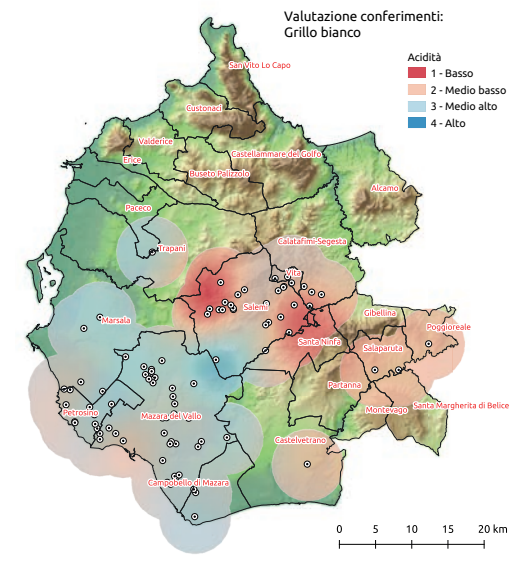


# Acidità

## 2019

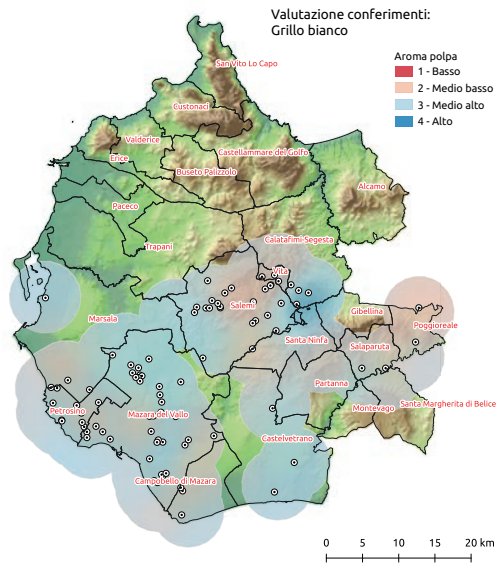


## 2020

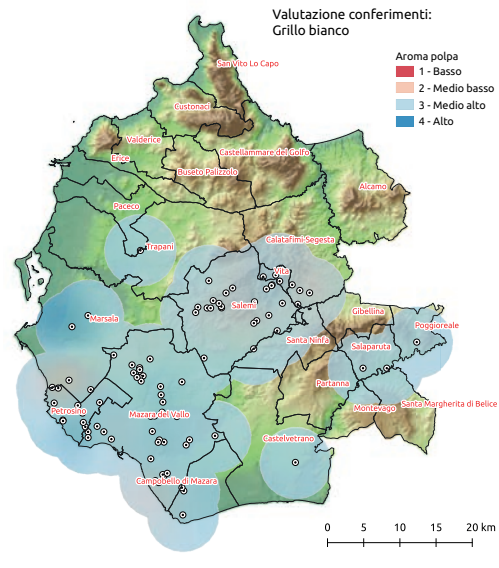


# Aroma polpa

2019

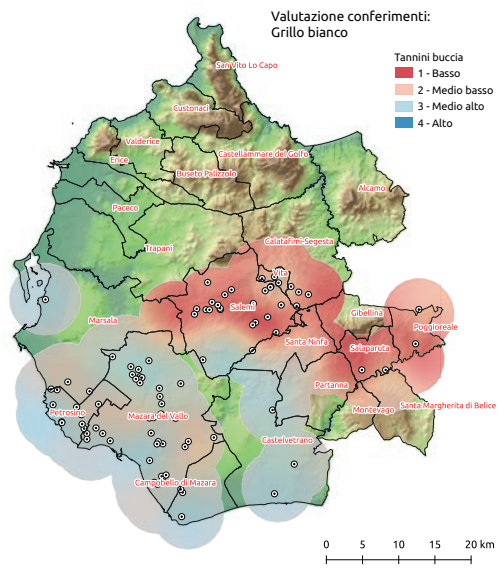


2020

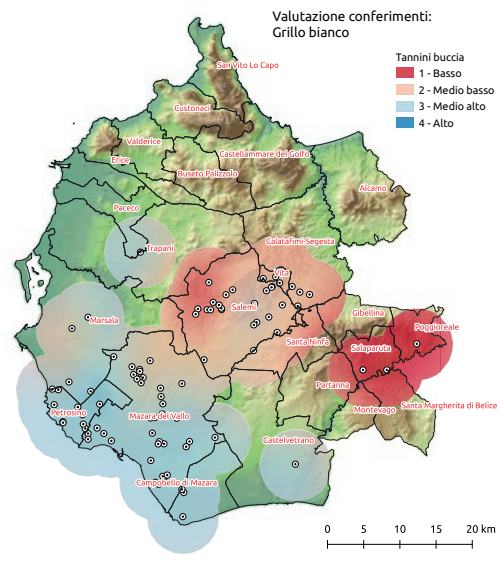


# Tannini buccia

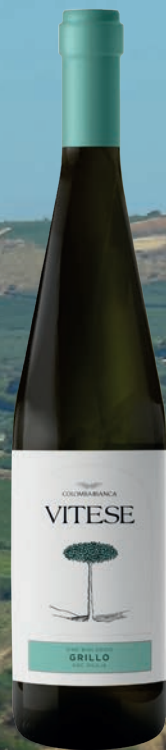
2019



2020



LAVORIAMO IN UNA TERRA  
BACIATA DA BIO.



COLOMBABIANCA  
BIOCANTINE DI SICILIA



## LA NOSTRA STORIA



COLOMBABIANCA  
BIOCANTINE DI SICILIA

Cantine Colomba Bianca è stata fondata nel 1970. Nel corso degli ultimi 24 anni, sotto la guida del nostro Presidente Leonardo Taschetta, è diventata la più grande cooperativa vitivinicola siciliana. L'azienda oggi conta, infatti, circa 2.500 soci e si estende lungo 6900 ha di vigneti tra le province di Trapani, Palermo, Agrigento, Caltanissetta e Ragusa, con 6 cantine distribuite su tutto il territorio. I vigneti sono ubicati in zone che godono di una vasta diversità pedoclimatica, dalla zona costiera fino a un'altitudine di 600 metri sul livello del mare.

Colomba Bianca è un dei più grandi produttori di vino biologico in Italia. Attualmente la produzione biologica è di 14.000.000 litri, ovvero il 26% della produzione totale. Seguiamo una politica aziendale volta al risparmio energetico e al rispetto dell'ambiente con una continua e costante analisi certificata del processo di produzione. Il nostro obiettivo è continuare a incrementare la produzione di biologico fino a raggiungere il 50% della produzione totale.

# 40 ANNI

VINI NATI PER CELEBRARE I 40 ANNI DI CANTINE  
COLOMBA BIANCA

# LAVÌ

L'ALLEGRIA DI UN TERRITORIO, LA GIOIA DELLA VITA



**BIANCO  
RISERVA**



**ROSSO  
RISERVA**



**GRILLO**

**NERO D'AVOLA**

**ZIBIBBO**

**CHARDONNAY**

# PASSIONE

LA NOVITÀ. L'APPASSIMENTO



**NERO D'AVOLA**



**BLANC DE NOIR**



**CARRICANTE**



**MASCALÈSE**

# RESILIENCE

LA RESILIENZA È LA CAPACITÀ DI UN INDIVIDUO DI AFFRONTARE E SUPERARE UN EVENTO TRAUMATICO O UN PERIODO DI DIFFICOLTÀ.

# VITese

MARCHIO STORICO PROIETTATO NEL FUTURO:  
IL BIOLOGICO



INSOLIA



LUCIDO



GRILLO



NERO D'AVOLA



PERRICONE



GRILLO



LUCIDO



CHARDONNAY



SAUVIGNON  
BLANC



ZIBIBBO



ROSÉ



NERO D'AVOLA



SYRAH



CABERNET  
SAUVIGNON

# PRINCIPE DI GRANATEY

VINO VERSATILE DAL CONNUBIO PERFETTO  
TRA UVE, CLIMA E TERRA

# ...MOUR

IL VINO CHE TRASFORMA OGNI ISTANTE IN UN  
MOMENTO GLA...MOUR



LUCIDO



GRILLO



NERO D'AVOLA



SYRAH



ROSÈ



GRILLO

## 595 CUVÉE VITÈSE



BLANC DE BLANCS



ROSÈ

## LÈGADI



MALVASIA



ZIBIBBO

# CNODORO

PRODOTTI E SOLUZIONI PER L'ENOLOGIA

• DAL 1978 •



## 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.

# ENOSICILY s.r.l.

*Depositaria AEB S.p.a.*



Tel/Fax 0923.998013

Cell 329.1724750

Cell 335.8058912

enosicilysrl@libero.it

BIANCO e LANZA snc

S.S. 115 Km 50 - 91026 MAZARA DEL VALLO (TP) - Tel. 0923 947556 - Fax 0923 672264

[www.biancoelanza.it](http://www.biancoelanza.it) - [info@biancoelanza.it](mailto:info@biancoelanza.it)



DAL 1976 AL SERVIZIO DELLE AZIENDE VITIVINICOLE IN SICILIA



FOLLOW US  

MARSALA (TP)  
TEL: (+39)0923.721076

WWW.IMEXITALIANA.IT  
INFO@IMEXITALIANA.IT

## Agrofarmaci Syngenta utilizzabili anche in agricoltura biologica

### Coprantol<sup>®</sup> HiBio 2.0

Fungicida in granuli idrodispersibili a base di rame da idrossido

### Coprantol<sup>®</sup> Trio

Fungicida in formulazione liquida a base di rame solfato tribasico

### Coprantol<sup>®</sup> 30 WG

Fungicida a base di rame ossicloruro in granuli idrodispersibili

### Primial<sup>®</sup> WG

Insetticida biologico per il controllo delle larve dei lepidotteri

### Taegro<sup>®</sup>

Fungicida biologico a base di Bacillus amyloliquefaciens, ceppo FZB24, in polvere bagnabile. Protegge vite e colture orticole da botrite e oidio

### Tellus<sup>®</sup> WP

Fungicida a base di Trichoderma asperellum e gamsii per il controllo delle malattie fungine del terreno su orticole e vite

### Tiovit<sup>®</sup> Jet

Fungicida a base di zolfo micronizzato in microgranuli idrodispersibili

### Tiovit<sup>®</sup> L

Fungicida a base di zolfo in formulazione liquida

## Altre soluzioni per impiego in agricoltura biologica

### Isabion<sup>®</sup>

Prodotto ad azione specifica biostimolante a base di aminoacidi e peptidi naturali

### Sequestrene<sup>®</sup> Life

Fertilizzante a base di chelato di ferro per la prevenzione e cura della carenza di ferro nelle colture

Per maggiori informazioni, contattare: Santina Rivela - Field Crop Expert  
Cell 334.6105000 - mail: santina.rivela@syngenta.com



www.jpscorkgroup.com



M. +39 329 5380343 - massimo.daguanno@libero.it - Via Istria, 4 - 91025 Marsala (TP) - www.massimodaguanno.it



COLOMBA BIANCA

BIOCANTINE DI SICILIA



**OGNI ISTANTE DEL NOSTRO  
LAVORO È DEDICATO A VOI**

**2500  
SOCI**

**6900  
ETTARI  
DI VIGNETO**

**6  
CANTINE**







COLOMBABIANCA

**le UVE**  
raccontano

annata **2020**  
in Provincia di Trapani

SICILIA

DISTRIBUZIONE GRATUITA