

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

# Qualità del Sauvignon e vendemmia meccanica

di **Riccardo Castaldi,**  
**Gerard Logan, Paul A. Kilmartin**

**N**egli ultimi 15 anni, parallelamente all'aumento delle superfici vitate aziendali e alla realizzazione di nuovi impianti, si è progressivamente diffusa anche in Italia la vendemmia meccanica, che si stima possa interessare attualmente dal 20 al 25% del vigneto nazionale.

Al di là delle difficoltà oggettive che ne limitano tuttora l'espansione – come vigneti in forte pendenza e significativa diffusione di sistemi di allevamento tradizionali non meccanizzabili – la vendemmia meccanica viene spesso osteggiata in quanto ritenuta, a priori, in antitesi con la qualità organolettica. Questa convinzione, che porta spesso i produttori a «nascondere» le macchine agli occhi di coloro che devono recensirne i vini, non trova riscontro negli altri Paesi vitivinicoli del mondo, dove ci si focalizza maggiormente sul contenuto della bottiglia che non su tutto quanto gli ruota attorno, a cui viene dato un'importanza relativa. In Francia, la cui immagine è indiscutibilmente legata a vini di qualità, la vendemmia meccanica riguarda il 68% della superficie vitata, grazie a un

Vendemmiare a macchina il Sauvignon blanc influenza gli aromi varietali riconducibili alle molecole appartenenti al gruppo dei tioli volatili: i vini presentano al naso sentori di frutti tropicali e bianchi accompagnati da note verdi

parco di oltre 12.000 vendemmiatrici, contro le sole 2.500 presenti in Italia. Nei Paesi vitivinicoli del Nuovo mondo, quali Australia, Nuova Zelanda, California e Argentina, caratterizzati da aziende di grande estensione e da vigneti per lo più giovani, realizzati col presupposto di permetterne la gestione meccanica, la percentuale di superficie vitata raccolta meccanicamente sale ulteriormente, accompagnata da un livello qualitativo dei vini che ha permesso di conquistare ampie quote nei mercati di riferimento.

## I progressi della vendemmia meccanica

Anche se la raccolta manuale rimane determinante per i prodotti di punta e per alcune tipologie di vino, primi tra tutti gli spumanti metodo tradizionale e i rossi da lungo invecchiamento, la vendemmia meccanica, grazie all'evol-

uzione tecnologica delle macchine e degli impianti viticoli, non deve più essere intesa solo come una necessità dettata da ragioni economiche e finalizzata all'abbattimento dei costi, come avveniva in passato, bensì anche come uno strumento per perseguire la qualità. Nelle aziende di grandi dimensioni e incentrate su pochi vitigni, il ricorso alle macchine è essenziale per poter raccogliere tempestivamente grandi quantitativi di uva, non appena sia stato aggiunto il livello di maturazione desiderato.

Grazie ai moderni sistemi di scuotimento e ai dispositivi per la pulizia dell'uva, la vendemmia meccanica è in grado di fornire, per molti vitigni e negli impianti idonei e correttamente gestiti, delle prestazioni paragonabili alla raccolta manuale, sia in termini di grado di ammostamento sia di contenuto di foglie, tralci e materiali estranei in genere.

Si deve, inoltre, considerare che, potendo operare rapidamente durante la notte o nelle prime ore del mattino, l'uva raccolta meccanicamente può essere conferita in cantina a temperature sensibilmente inferiori rispetto a quella raccolta a mano, che frequentemente rimane a lungo nel campo anche dopo raccolta, con la tendenza a raggiungere la temperatura dell'aria nel corso della giornata. È, inoltre, da non sottovalutare che **la ricerca ha permesso di mettere a punto carri tecnologici per il trasporto della vendemmia a macchina, che offrono la possibilità di refrigerare l'uva e di mantenerla in atmosfera controllata, in modo da proteggerla da fenomeni ossidativi nonché da partenze di fermentazioni indesiderate fino all'arrivo in cantina.**



Vendemmia manuale del Sauvignon

Negli ultimi anni sono state proposte anche vendemmiatrici che, grazie a un software che consente di integrare le informazioni derivanti da un rilievo georeferenziato eseguito col sistema NDVI, possono destinare selettivamente l'uva vendemmiata nei 2 serbatoi, in funzione delle differenti caratteristiche delle varie zone che compongono il vigneto.

## Il Sauvignon neozelandese

Un caso emblematico, che sicuramente contribuirà a scardinare i preconcetti legati alla qualità dei vini ottenuti con uva raccolta meccanicamente, è quello relativo al Sauvignon neozelandese.

Il Sauvignon è il vitigno su cui ha puntato con decisione la Nuova Zelanda, riuscendo nella sfida di creare vini con uno stile distintivo e riconosciuto dai consumatori, che si è affiancato senza timore reverenziale a quello della Borgogna. Il successo del Sauvignon della Nuova Zelanda è testimoniato dal fatto che ha consentito a questo piccolo Paese produttore di essere il primo esportatore nel Regno Unito nella fascia di vini a maggior prezzo, nonché dal fatto che la sua superficie è balzata dai 4.500 ha del 2003 ai 17.300 del 2012.

Tra le ricerche più recenti che hanno come soggetto il Sauvignon merita un'attenzione particolare quella condotta presso l'Università di Auckland dal gruppo di Paul A. Kilmartin rivolta alla valutazione dell'influenza della raccolta meccanica sugli aromi varietali riconducibili alle molecole appartenenti al gruppo dei tioli volatili nei vini. In modo particolare l'attenzione è stata focalizzata sulle molecole che maggiormente caratterizzano il Sauvignon neozelandese, ovvero il 3MH (3-mercaptoesano-1-olo) e il 3MHA (3-mercapoesil-acetato).

Si tratta di molecole assenti nell'uva e nel mosto, dove si individuano invece i loro precursori inodori, la cui concentrazione aumenta con il procedere della maturazione. Solo durante la fermentazione alcolica i tioli volatili vengono liberati. **In particolare il 3MH è responsabile delle note di pompelmo, ananas e frutto della passione, mentre il 3MHA, che deriva dal 3MH, è alla base dei sentori di buccia di ananas, frutto della passione e bosso.**



Sauvignon raccolto meccanicamente nella tramoggia di scarico in cantina

## Caratteristiche aromatiche e vendemmia

La ricerca è stata condotta nel Marlborough, principale area viticola della Nuova Zelanda, individuando 5 siti produttivi, di cui 2 nella Awatere Valley e i restanti nella Wairau Valley. Per ciascun sito è stata eseguita una comparazione tra il mosto e il vino derivanti dalla raccolta manuale e il mosto e il vino derivante dalla raccolta meccanica. In particolare, nel caso della raccolta meccanica sono stati eseguiti prelievi di mosto, oltre che dai serbatoi della macchina, anche dalla tramoggia di scarico, durante lo sgrondo e dopo pressatura a 1 bar. Gli impianti di Sauvignon oggetto della prova, come di consuetudine in Nuova Zelanda, erano allevati a contropalliera bassa secondo il sistema VSP (Vertical shoots positioned). Per la raccolta sono state impiegate la Pellenc 4560 e la New Holland SB58.

I risultati derivanti dalle determinazioni eseguite sulle microvinificazioni hanno messo in evidenza che **la raccolta meccanica è correlabile alla maggiore concentrazione di 3MH e di 3MHA nel vino**, con differenze significative in 3 siti su 5.

Per quanto riguarda il 3MH, nel sito A ha fatto registrare una concentrazione pari rispettivamente a 2.565 ng/L nella tesi vendemmiata a macchina contro i 914 ng/L della tesi vendemmiata a mano; nel sito C 3.570 ng/L (macchina) contro 688 ng/L (manuale),

mentre nel sito D ha fatto registrare 3.051 ng/L (macchina) contro 2.257 ng/L (manuale).

Nel caso del 3MHA, nel vino ottenuto nel sito A la concentrazione è stata pari a 446 ng/L nella tesi vendemmiata a macchina, contro i 172 ng/L della tesi vendemmiata a mano; nel sito C è stata pari a 1.012 ng/L (macchina) contro 139 ng/L (manuale), mentre nel sito D è risultata pari a 366 ng/L (macchina) contro 240 ng/L (manuale).

Questi risultati sono riconducibili alla maggiore attività enzimatica prefermentativa nelle uve raccolte meccanicamente, importante per la formazione dei precursori di 3MH e per la conseguente liberazione dei tioli volatili durante la fermentazione.

I 2 siti, B ed E, che non hanno mostrato differenze significative tra raccolta meccanica e manuale erano dislocati uno nella Awatere Valley e uno nella Wairau Valley, per cui si esclude in prima analisi che il risultato possa essere correlabile all'ambiente caratteristico dell'area di coltivazione. Pur essendo necessari ulteriori approfondimenti per portare alla luce i motivi della mancanza delle differenze significative tra le 2 tesi, è comunque emerso come nei siti B e E siano state ottenute le concentrazioni di 3MH e di 3MHA più basse, fino a 1/10 rispetto agli altri siti, a prescindere dal metodo di raccolta.

L'elevato contenuto di 3MH e di 3MHA è da considerare come sinonimo di Sauvignon neozelandese, che si distingue da altri Sauvignon di elevato profilo qualitativo che hanno basse concentrazioni di tioli e stili di produzione non contraddistinti dai sentori derivanti da questa categoria di molecole.

Tra i vari fattori che concorrono all'ottenimento dello stile del Sauvignon neozelandese, caratterizzato da sentori di frutta tropicale prevalenti, determinati dalle elevate concentrazioni di 3MH e 3MHA, accompagnati da note verdi, gioca quindi un ruolo assolutamente non trascurabile la vendemmia meccanica.

**Riccardo Castaldi**

*Gruppo Cevico*

*Lugo (Ravenna)*

**Gerard Logan, Paul A. Kilmartin**

*Università di Auckland (Nuova Zelanda)*



Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivi a:

[redazione@informatoreagrario.it](mailto:redazione@informatoreagrario.it)