



**L'ATTIVITA' DEL
CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
IN VALLE CAMONICA**

PROGETTO VITICOLTURA DI QUALITA' IN VALLE CAMONICA

Negli ultimi dieci/dodici anni, anche grazie al fondamentale contributo del Centro Vitivinicolo Provinciale, la viticoltura in Valle Camonica ha conosciuto una fase di forte espansione. Ad oggi le cantine che producono ed immettono sul mercato vino in bottiglia, sono 14 (a fronte dell'unica aziende vitivinicola imbottigliatrice presente dieci anni fa), per una produzione di circa 150.000 bottiglie.

Nonostante questi importanti risultati, ci si rende conto quanto sia precario il futuro delle aziende vitivinicole e quindi della viticoltura, a causa delle problematiche strutturali e socioeconomiche del comprensorio. Perché non si veda andare rapidamente in fumo tutto il lavoro fin qui fatto, è necessario che le uve dei viticoltori camuni vengano adeguatamente remunerate, così che la convenienza economica garantisca la sopravvivenza dell'attività viticola. **La viticoltura non può essere solo tecnicamente valida, deve anche essere economicamente sostenibile.**

Diventa quindi fondamentale:

- per l'ottenimento di uve di qualità superiore, pianificare le operazioni di gestione del vigneto e di scelta dell'epoca di vendemmia
- per la corretta definizione del prezzo di acquisto, introdurre parametri di valutazione che aumentino in modo eclatante il livello di discriminazione tra uve di diversa qualità, così da indurre i produttori ad operare per la qualità.

A partire da un lavoro precedente di M. Tonni (2009), è stata elaborata una scheda a punti per la valutazione analitica totale della qualità dei vigneti. Le peculiarità della scheda sono:

- la semplicità di valutazione e compilazione, che garantisce efficienza e applicabilità pratica;
- la completezza degli elementi di valutazione, che permette di determinare la qualità come sintesi di numerosi aspetti tecnici (caratteristiche del vigneto, gestione agronomica, sanità, equilibrio vegetoprodotivo, livello di maturazione);
- l'oggettività dei giudizi, che vengono stilati in base ad un preciso elenco di parametri;

L'utilizzo della scheda ha permesso:

- di valutare oggettivamente le uve provenienti da diversi vigneti o metodi di gestione agronomica, differenziandole per qualità in modo netto e tracciabile;
- di fornire ai produttori uno strumento il cui valore è anche di indirizzo tecnico e formativo, poiché anche solo analizzando la scheda un produttore attento può operare scelte agronomiche qualitative;
- di creare un forte e motivato legame tra fornitori e acquirente, stimolato dalla prospettiva di un soddisfacente livello di remunerazione delle uve;
- ma il più importante esito raggiunto con questo lavoro è stato che la Cooperativa Rocche dei Vignali ha deciso di **remunerare le uve dei soci conferenti** secondo i risultati ottenuti dalla scheda di valutazione. Questa decisione è nata dalla riprova in vinificazione che l'influenza della localizzazione del vigneto è forte, ma nella stessa area si possono ottenere vini molto diversi quando le modalità di coltivazione sono differenti. Vigneti situati in aree vocate ma gestiti male possono dare origine a vini di bassa gamma, mentre vigneti con caratteristiche fisse non ideali ma gestiti bene, con operazioni agronomiche tempestive e ben condotte, possono anche far nascere vini d'alta gamma.

ASSISTENZA TECNICA E MONITORAGGIO FLAVESCENZA DORATA E LEGNO NERO

Sono stati costantemente monitorati l'andamento della situazione fitosanitaria e la presenza di piante sintomatiche dei fitoplasmi della Flavescenza Dorata e del Legno Nero, al fine di dare le indicazioni più puntuali e precise possibili sulle strategie di difesa, prediligendo strategie legate alla corretta esecuzione delle operazioni agronomiche e ad un utilizzo degli antiparassitari intelligente, sostenibile dal punto di vista ambientale.

CURVE DI MATURAZIONE

Ogni settimana, a partire da mercoledì 10 agosto, sono stati i campioni di uve per controllare l'evoluzione della maturazione tecnologica (zuccheri, acidità e pH) delle varietà a maggior diffusione nel comprensorio:

- Incrocio Manzoni, Riesling Renano, Chardonnay, per i vitigni a bacca bianca;
- Merlot, Marzemino, Rebo, Barbera, per i vitigni a bacca nera;

L'ultimo campionamento è stato effettuato il 6 ottobre, si prevede un ulteriore campionamento per mercoledì 12 ottobre.

SEGRETERIA TELEFONICA

A partire dal 12 aprile è stata aggiornata settimanalmente la segreteria telefonica attiva presso la Comunità Montana di Vallecamonica, dando indicazioni sintetiche sulle strategie di difesa della vite e sulle maggiori operazioni agronomiche.

BOLLETTINO VITE SPECIALE VALLECAMONICA E INCONTRI TECNICI IN VALLECAMONICA

A partire dal 19 luglio è stato emesso, grazie a specifica convenzione con il GAL Valla Camonica – Val di Scalve, settimanalmente un bollettino dedicato alla sola viticoltura in Valle Camonica con indicazioni puntuali sullo stato fenologico, sulle operazioni agronomiche, sulla difesa fitosanitaria, notizie e scadenze relative alla coltura. Il bollettino risulta molto apprezzato dai viticoltori della Valle che sempre in maggior numero ne richiede l'invio.

Sempre nell'ambito della citata convenzione, sono stati effettuati degli incontri tecnici, che continuano tuttora, sulle agrotecniche per la coltivazione della vite, sulla condizionalità e utilizzo dei fitofarmaci, sulle tecniche di vinificazione.

Commento Consorzio Tutela Vini IGT Valle Camonica

ANNATA E VENDEMMIA 2011 IN VALLE CAMONICA

ANDAMENTO STAGIONALE

Complessivamente l'andamento stagionale dell'anno in corso è stato caratterizzato da una primavera calda e piovosa, e da una prima parte d'estate con temperature inferiori alla media e con alta piovosità. Queste condizioni hanno portato al germogliamento e alla fioritura leggermente anticipati, con una scarsa o nulla diffusione delle malattie fungine. Le fasi fenologiche sono state anticipate anche di 12-15 giorni, rispetto al 2010, fino ai primi di luglio, in seguito si sono allineate al 2010.

Complessivamente l'andamento della maturazione ha evidenziato un anticipo della concentrazione zuccherina, su valori simili a quelli riscontrati nel 2003, mentre i valori di acidità sono nella media delle ultime annate.

QUALITA' DELLE UVE

Sono in corso le vendemmie delle varietà a bacca nera.

In generale è da evidenziare l'ottimo stato sanitario delle uve, favorito da un andamento climatico che ha ostacolato la diffusione di malattie fungine. La quantità di uva prodotta, dai primi dati di campo, è leggermente inferiore alla media degli ultimi tre anni, come dato ad ettaro (stimato in circa il 2-3%), anche se in costante aumento per via dell'entrata in produzione di nuovi impianti, mentre le prime previsioni sulla qualità dell'annata evidenziano complessivamente l'ottenimento di vini alcolici e strutturati, con buoni livelli di acidità.

Dati soci Consorzio Tutela Vini GT Valcamonica:

- Ql di uva prodotta 1335 in 26,5 Ha vitati