

Viticoltura eroica: relazione tra altitudini delle terrazze e Chiavennasca in Valtellina.

Mattia Fianco¹, Carlo Zucchetti², Luigi Montini¹, Valentina Falcioni¹, Elena Brunori¹, Gianmarco Alfieri¹, Andrea Bellincontro¹, Roberto Mancinelli^{1*}, Rosario Muleo¹

* mancinel@unitus.it

¹Università degli Studi della Tuscia, Via S.C. De Lellis, snc., 01100 Viterbo, Italia

²www.carlozucchetti.it, Via Cassia Vecchia 60A, 01027, Montefiascone (Viterbo), Italia

Parole chiave Analisi LC-MS, Ecofisiologia della vite, Nebbiolo delle Alpi, Terroir vitivinicolo, Viticoltura di Montagna

La viticoltura eroica è un approccio sostenibile e resiliente alla coltivazione della vite, spesso praticata in terreni impervi, produce vini di alta qualità e svolge un ruolo fondamentale nella conservazione del paesaggio, preservando la biodiversità e prevenendo il degrado del territorio. In Valtellina, principale valle longitudinale dell'arco alpino, dal X secolo è coltivato sulle terrazze il Nebbiolo. Di questo vitigno ne esistono vari genotipi/ecotipi, quello considerato nello studio è la Chiavennasca. I vigneti terrazzati sono localizzati tra i 700 e i 600 m s.l.m., caratterizzati da un suolo sabbioso, ricco scheletro e povero di sostanza organica. Nella stagione 2024, è stato monitorato il microclima della chioma, lo stato fisiologico della pianta (LAI, conduttanza stomatica e senescenza fogliare), la qualità della produzione (antociani, flavonoidi), per valutare la risposta eco-fisiologica del vitigno e l'influenza sulla qualità delle uve. Conduttanza stomatica e traspirazione nelle piante, dei terrazzi posti a 700 s.l.m., sono stati maggiori nelle piante prossime al muretto ed inferiori in quelle prossime al ciglio del terrazzo, valori opposti sono stati rilevati nei terrazzi di bassa altitudine. Clorofilla, flavonoidi e antociani sono in quantità maggiori nelle piante dei terrazzi a 600 s.l.m. Le valutazioni analitiche delle uve a confronto evidenziano un'analogia concentrazione in zuccheri, in un contesto di più basso tenore in acido malico ed in acidità totale riscontrato nelle uve del terrazzamento a 600 s.l.m. Tali uve hanno un maggiore livello di antociani, nonostante gli indici colorimetrici siano simili. Non sono state osservate differenze significative nel tenore in azoto prontamente assimilabile (APA) determinato nei mosti. I risultati evidenziano come l'altitudine delle terrazze vitate influenzi il microclima della chioma, la risposta eco-fisiologica della vite e la maturazione tecnologica della bacca, in particolare in termini di acidità totale.

Tipo di presentazione proposta:

- ☐ Orale
- ☐ Poster

X Partecipazione al Premio Giovani Under 35, per presentazione orale.