



Taglio dei grappoli – una forma di diradamento con uno sguardo alla qualità

Paul Hafner, Centro di Consulenza

La pratica del taglio dei grappoli è stata sviluppata dai collaboratori del Centro di Consulenza e dal 2001 è stata assunta come cura colturale consigliata. Raramente un'operazione agronomica ha preso piede così rapidamente e anche oltre i confini provinciali si è imposta in numerose zone viticole. Soprattutto per le aziende orientate alla produzione di prodotti di elevata qualità, il taglio dei grappoli si dimostra, su vitigni a grappolo compatto, una misura fondamentale.

Meno attacchi fungini – maggiore sicurezza

Il taglio dei grappoli inteso come metodo di diradamento porta con sé la certezza della produzione. I grappoli che rimangono sui tralci sono più arieggiati ed il grado di attacco di botrite e marciume acido subisce una

netta riduzione. In presenza di condizioni meteorologiche autunnali sfavorevoli esso può risultare un vantaggio anche per vitigni con grappolo non compatto, come Lagrein. Al momento del taglio è già possibile stimare con buona approssimazione la carica produttiva. L'irraggiamento e la colorazione degli acini di grappoli tagliati risul-

tano migliori, oltre al fatto che, per la maggior parte dei vitigni, si osserva un incremento del grado zuccherino: su Schiava è stato verificato un aumento di 1° BABO, rispetto a viti diradate in modo convenzionale.

Meno alterazioni fisiologiche

Nella pratica è possibile verificare che i grappoli tagliati sono colpiti da un numero inferiore di alterazioni fisiologiche. Per ottenere questo risultato è necessario effettuare l'operazione a tempo debito ed in particolare da una a tre settimane prima dell'inizio della maturazione.

Soprattutto su Schiava e Traminer aromatico attraverso il taglio dei grappoli è possibile ridurre anche la formazione di singole parti del grappolo scarsa-

mente sviluppate. Sui vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc e Zweigelt si notano notevoli miglioramenti per quanto riguarda il classico appassimento del grappolo.

Si osserva anche una riduzione del disseccamento del rachide, da riferire all'eliminazione dell'apice del grappolo, particolarmente sensibile a questa fisiopatia.

Taglio effettuato con precisione

I positivi effetti del taglio dei grappoli sopra ricordati si ottengono soltanto se l'operazione è effettuata in modo preciso. I grappoli compatti devono essere tagliati in modo che la loro parte mediana ne risulti visivamente più spargola e cioè all'incirca a metà del grappolo. Altrettanto importante è il

Effetti del taglio dei grappoli: maggiore arieggiamento dei grappoli, che concorre al mantenimento del loro buon stato fitosanitario in presenza di condizioni meteorologiche avverse.

Riduzione netta della produzione. Il taglio dei grappoli ha dunque anche una funzione in questo senso.


momento dell'esecuzione del taglio, che può cominciare già tre-quattro settimane prima dell'inizio della maturazione – vale la regola: quanto prima, tanto meglio.

Con un taglio specialistico si ottiene una netta riduzione della produzione. Se su vitigni con grappolo compatto (Pinot, Sauvignon, Traminer aromatico) si procede al taglio di tutti i grappoli, la produzione diminuisce del 30

- 40%. L'impegno lavorativo è di circa 80 h/ha. Nella pratica questa cura colturale viene adottata solo per grappoli compatti e di grandi dimensioni. Sui vitigni Pinot si attua con successo il diradamento "combinato": dapprima l'impiego di diradanti chimici e poi il taglio dei grappoli compatti rimasti.

Conclusioni

Il taglio dei grappoli è, per la viticoltura altoatesina, una modalità ormai irrinunciabile di regolazione della produzione, che ne consente altresì un miglioramento della qualità.

Certamente non è da sottovalutare l'elevato impegno lavorativo rispetto al convenzionale taglio dell'intero grappolo. Esso viene comunque compensato dalla vendemmia più rapida, motivata dal buon stato fitosanitario dei grappoli. 



Josef Vigl

Dagli inizi ai giorni nostri



Erwin Haas

Quando, nel novembre del 1975 venne fondato il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg, entrambi erano là, i tecnici Josef Vigl ed Erwin Haas. Il primo già da qualche tempo, per la verità. Tra il 1971 ed il 2008 Josef Vigl ha insegnato senza soluzioni di continuità presso la scuola di Laimburg. Sin dall'inizio ha collaborato, sotto la sapiente regia del dott. Hermann Mantinger, anche all'esecuzione di numerose prove sperimentali nei due settori della difesa fitosanitaria e della fisiologia.

Erwin Haas è stato integrato nel Centro nel mese di settembre 1972 in veste di responsabile dei tirocinanti e dal 1975 ha collaborato come tecnico sperimentale nel Dipartimento viticoltura. Dal 31 dicembre 2008 godono della meritata pensione. Desideriamo ringraziare entrambi per i numerosi e preziosi contributi forniti alle nostre riviste ed auguriamo loro ogni bene per il nuovo percorso che ora li attende.