

## Report n° 2 – mese di settembre / ottobre **Produzione di microvinificazioni con uve provenienti da diverse aree del territorio camuno**

Per la vendemmia 2019, grazie alla collaborazione con la cantina sperimentale del Partner di progetto Fondazione Fojanini di Sondrio, sono state svolte 20 microvinificazioni, effettuate con circa 70 kg di uva e vinificate attraverso protocolli standard, volti a indurre minime operazioni enologiche nei vini per non influenzare le caratteristiche delle uve.

Per l'annata vegetativa odierna sono stati realizzati:

- 5 vini bianchi ottenuti dal vitigno Manzoni bianco.  
Vendemmiate nelle località di Civate Camuno, Losine, Cerveno, Capo di Ponte, Sellero
- 6 vini rossi da Merlot.  
Vendemmiate nelle località di Erbanno, Piamborno, Berzo Inferiore, Losine, Cerveno, Sellero
- 7 prove con varietà di potenziale interesse, tra cui vitigni tolleranti alle malattie fungine già presenti in fase di prova presso alcuni produttori camuni:  
Souvignier gris e Lambrusco Maestri come basi spumanti;  
Johannitter, Muscaris, Solaris, Souvignier girs come vini bianchi.  
Cabernet Cortis come vino rosso.

L'obiettivo è quello di evidenziare, con delle prove significative ed escludendo fattori di scelta enologica i quali influenzano notevolmente il prodotto finito, le caratteristiche espresse per uno specifico vitigno in ogni area viticola, definita unità di pedopaesaggio, dotata di caratteristiche pedologiche e climatiche differenti dalle altre con influenze per l'espressione della vite e nei vini ottenuti.

Valutando soltanto l'epoca di vendemmia nell'annata produttiva del 2019, piuttosto tardiva, le influenze ambientali hanno determinato ritardi di maturazioni considerevoli nelle diverse località camune a parità di vitigno. Infatti, la vendemmia delle uve destinate alla sperimentazione è stata suddivisa in 4 date diverse, avviando la raccolta il 12 settembre per la produzione di vini bianchi e basi spumanti e concludendo il 3 ottobre con le uve di Merlot dalle zone più tardive.

Attraverso le analisi chimiche dei vini e le degustazioni tecniche che verranno svolte a piena stabilità dei prodotti nel 2020, sarà possibile identificare differenze statistiche delle unità di pedopaesaggio considerate per lo studio, ovvero possibili sentori oltre che valori di alcol, acidità e contenuti polifenolici.

Inoltre sarà possibile conoscere le caratteristiche qualitative dei vitigni ottenuti da incrocio interspecifico, dotate di maggior tolleranza ai patogeni fungini.

