



Dalla terra alla degustazione

Risultati comparativi

Una parcella, piantata nel 2000 nella famosa zona d'appellazione controllata Sancerre (grandi vini bianchi francesi), che presentava una forte problematica di carenza di vigore, è stata messa in prova dal viticoltore. Per due anni consecutivi, il produttore ha paragonato due modalità di fertilizzazione, ossia da un lato la sua tecnica di fertilizzazione classica, dall'altro lato il Bactériosol.

Il viticoltore ha realizzato diversi appezzamenti in linea nella parcella in difficoltà. L'obiettivo era quello di mettere in evidenza l'impatto dell'effetto del Bactériosol® sulle problematiche di vigore della vigna, con la volontà d'analizzare la qualità dei mosti rispettivi. Un controllo visuale (riferirsi alle immagini qui sotto) ed analitico (riferirsi alle tabelle) è stato realizzato con il sostegno del Sig. Francois DAL della SICAVAC (Associazione di cooperazione locale tra viticoltori e produttori d'innesti).

	Controllo	BACTERIOSOL®
Autunno 2012		600 kg/ha Bactériosol®
Febbraio 2013	8 T/ha di compost di 2 mesi (bovino + vinacce)	8 T/ha di compost di 2 mesi (bovino + vinacce)
Primavera 2014	800 kg/ha di fertilizzante organico: 3N 5P 2 K 4Mgo	600 kg/ha di Bactériosol®

SETTEMBRE 2013



ANNO 2013: SETTEMBRE

Nel corso del monitoraggio dell'appezzamento sul lato Bactériosol®, è stata osservata una ripresa di vigore con uno sviluppo dello spessore dei nuovi rami, meno fragili ed una vegetazione molto più verde rispetto all'appezzamento di controllo, senza tuttavia un incremento dei colori. In ugual modo, si osserva una migliore evoluzione dal lato Sobac della struttura del suolo fra i ranghi e dell'inerbimento.

Il proprietario ha fatto realizzare l'analisi dei mosti per di ciascuna delle due modalità di coltura dalla SICAVAC.

I risultati delle analisi sono presentati nella tabella qui sotto:
Data d'analisi: 03.10.2013

Appezzamento	Acidità totale g/L H ₂ SO ₄ IRTF	pH IRTF	Acido Malico g/L IRTF	Acido Tartarico in g/L IRTF	Azoto assimilabile in mg/L IRTF	Zuccheri riduttori in g/L IRTF	Potassio in mg/L IRTF	Probabile Grado Alcolico
«Culasse» Controllo	5	2,99	3,3	5,5	62	183	851	10,9
«Culasse» Bactériosol®	4,5	3,02	2,5	5,7	76	186	815	11,1
Differenza	- 10 %	+ 1 %	- 24 %	+ 3,6 %	+ 23 %	+ 1,6 %	- 4,2 %	+ 1,8 %

ANALISI REALIZZATE DALLA SICAV :

(Associazione di cooperazione locale tra viticoltori e produttori d'innesti)

Possiamo osservare un miglioramento dei parametri misurati dal lato Bactériosol®. L'azoto assimilabile è aumentato del 23% nel lato Bactériosol®, il che dimostra una migliore assimilazione di questo elemento da parte delle vigne ed un mosto di miglior qualità. Gli stessi monitoraggi sono stati eseguiti nel 2014 (con una micro vinificazione, la degustazione sarà realizzata nel 2015).

SETTEMBRE 2014



ANNO 2014: SETTEMBRE

La differenza visuale, è più marcata anche in quest'anno 2014.

Il monitoraggio a livello degli appezzamenti ha confermato anche quest'anno un vegetale dalla colorazione più intensa ed uno sviluppo dei rami novelli più importanti, che dimostra una vera e propria ripresa di vigore nelle viti. Sono inoltre stati misurati, un miglioramento dei rendimenti delle viti (+13%) e della qualità dei grappoli.

I RISULTATI DELL'ANALISI DEI MOSTI DELLA RACCOLTA 2014 SONO I SEGUENTI:

Appezzamento: "Culasse" – Viti piantate nel 2000
Data di vendemmia: 30/09/2014

Rendimento per 3 x 10 ceppi di vite :

Controllo : 61 hl/ha - Bactériosol® : 69 hl/ha = + 13 %

L'evoluzione dei parametri misurati seguono la tendenza del 2013.

La resa è incrementata del 13% ed il tenore in azoto assimilabile migliorato del 40% in più dal lato Sobac, dati significativi.

Appare chiaramente dal monitoraggio dei terreni e dalle analisi dei mosti un miglioramento significativo del vigore e dell'assimilazione degli elementi nutritivi dalla vigna. In solamente due applicazioni di Bactériosol® i risultati sono evidenti e dimostrano una reale ripresa dei suoli ed un riequilibrio dell'assorbimento degli elementi nutritivi delle viti (effetto visuale colorazione e vivacità marcato).

Al fine di seguire l'evoluzione dello stesso appezzamento e di presentare i risultati qualitativi della degustazione della micro vinificazione del 2014 con le due modalità, delle giornate "porte aperte" con presentazione dei profili di suolo comparativi saranno organizzate a Settembre 2015 in partenariato con la FUV (Federazione delle unioni vinicole del centro Francia) che quest'anno accoglie la CNAOC (Confederazione Nazionale delle Appellazioni d'Origine Controllate) a Sancerre. ■

Analisi Mosti 01/10/2014	Gradi	Acido Tartarico g/L	pH	Acido Malico g/L	Th2	Azoto Assimilabile mg/L
Controllo 1	12,3	6,4	3,06	4,2	5,9	105
Controllo 2	12,3	6,4	3,05	4,1	5,8	109
Media Controllo	12.3	6.4	3.05	4.1	5.8	107
Bactériosol® 1	12,1	6,6	3,05	4,5	5,8	148
Bactériosol® 2	12	6,6	3,05	4,5	5,7	152
Media Bactériosol®	12	6.6	3.05	4.5	5.7	150
Differenza	- 0,3 gradi	+ 3 %	=	+ 10 %	- 1 %	+ 40 %