

ASSOENOLOGI

GRANDI VINI A MINOR GRADO ? E' POSSIBILE !

***Echi di un incontro scientifico a ROCCA BERNARDA
organizzato dalla Sezione Enologi Friuli V.G.
Importanti relazioni dei proff. Peterlunger e Fregoni***

Nessuna dimora signorile del Friuli gode di una posizione così bella come la Rocca Bernarda, inserita in un paesaggio da modello italiano con cipressi secolari, vigneti ameni e una vista meravigliosa nel vasto panorama. In questa cornice ideale i conti Valvason Maniago erigevano nel XVI sec una residenza di alto valore architettonico.

Giovedì 25 Giugno 2009 ore 17,30

**“COME PRODURRE UVA A GRADAZIONE ZUCCHERINA
CONTENUTA E OTTENERE GRANDI VINI”**

Azienda Rocca Bernarda
Via Rocca Bernarda, 27 Ippolis (UD)

Al termine dell'incontro seguirà un buffet con degustazione
Visto il numero limitato di posti si prega di confermare al segr. Schinella - cell. 335 6245818

INTERVERRANNO:

Rodolfo Rizzi:	Presidente Assoenologi Sezione Friuli Venezia Giulia
Marco Grandin:	Bayer Cropscience Settore tecnico Friuli V. Giulia
Renato Pontin:	Presidente A.P.A.
Mario Fregoni:	Università del Sacro Cuore di Piacenza “Adattamento dei vigneti all'ambiente pedoclimatico friulano per ottenere uve...”
Enrico Peterlunger:	Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura e Enologia Università di Udine “Operazioni a verde e scelta vendemmiale”
Francesco Marangon:	Docente facoltà di Economia Università di Udine “Quale impatto economico nell'ambiente rurale”

Moderatore il giornalista e enologo dott. **Claudio Fabbro**

Sebbene l'aspetto esterno sia riconducibile ad una costruzione fortificata, poichè costituita da quattro ali con torri cilindriche angolari segnate da feritoie che esprimono quasi un carattere militare difensivo, che di fatto il complesso non ha mai avuto, la Rocca Bernarda nasce in realtà come residenza di campagna inserita in una posizione paesaggistica esclusiva.

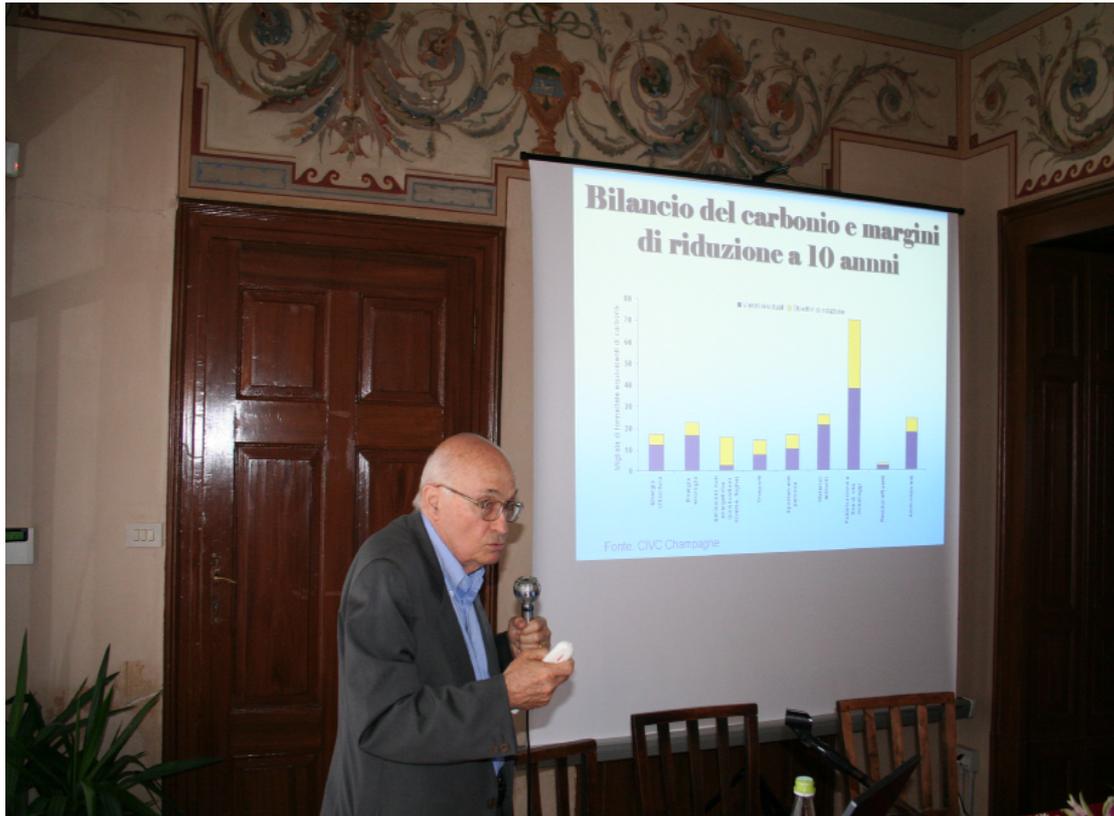


Rizzi

La Rocca Bernarda non nasceva sui resti di un vecchio castello friulano poichè non vi sono tracce di feudi o di domini politici nella zona dove essa andava ad insediarsi. Nasce piuttosto, nel 1567, come architettura esclusivamente privata.

Il complesso, peraltro poco sicuro perchè prossimo alla frontiera, non ebbe mai la valenza di castello feudale ma piuttosto di villa friulana, nata su committenza di un'aristocrazia feudale e si afferma come primo esempio di villa a quattro torri in terra friulana.

Un viale molto suggestivo con ulivi secolari e rosai conduce attraverso un primo ingresso ad una corte signorile sopraelevata che appare al visitatore con grande sorpresa nelle sembianze non di un cortile buio e chiuso tipico di un castello, ma di una piacevole terrazza con piccolo giardino all'italiana definito da inquadrature di bosso e sul quale si affaccia una suggestiva orangerie dalle ampie vetrate.



Fregoni

Un secondo ingresso introduce ad un livello sottostante la corte all'italiana con belvedere, dove si trova dislocata la cantina, un ampio locale con volte a vela riservato all'invecchiamento dei vini. Questo sorprendente ed articolato effetto d'insieme dimostra l'alto valore architettonico del complesso, riconducibile ai più significativi esempi di manierismo dell'Italia Centrale e per il quale si è voluto far riferimento anche ad un'influenza raffaellesca.



Macorig

La Rocca Bernarda, che nasceva come residenza dei conti Valvason Maniago, passata nel tardo Settecento al Marieschi, poi agli Antonini ed infine ai Perusini, fu lasciata nel 1977 dal conte Gaetano Perusini in eredità al Sovrano Militare Ordine di Malta, che ne è l'attuale proprietario.

Ed i vertici dell' Ordine e, per essi, il direttore generale delle aziende agricole dr. Sandro **Pistucchia** ed il direttore dell' Azienda Rocca Bernarda di Ipplis , Paolo **Dolce**, hanno ben volentieri aperto il castello in più occasioni per ospitare incontri tecnici , convegni scientifici e dintorni.



In tale ambito si inquadra una giornata di studio d'alto livello che Assoenologi FVG ha organizzato lo scorso 25 giugno , presente oltre un centinaio di associati richiamati dal tema in questione ma soprattutto dalla caratura dei relatori e cioè i docenti prof. Enrico **Peterlunger** dell' Università di Udine e del prof. Mario **Fregoni** dell' Ateneo di Piacenza. .

Ha aperto i lavori il presidente Rodolfo **Rizzi** cui hanno fatto seguito gli sponsors Marco **Gandin** (Bayer Cropscience) e Renato **Pontin** (Agenzia Prodotti Agricoli-APA di Ruda) .



Pontin

Dopo i saluti del direttore ed enologo Paolo Dolce e l'introduzione del coordinatore dell' evento , Claudio Fabbro , ha preso la parola il prof. Peterlunger per lasciare infine il microfono al prof. Fregoni .



Gandin

Due relazioni davvero d'alto spessore, che Assoenologi FVG si riserva di riprendere integralmente in collaborazione con FUOCOLENTO, nell' occasione rappresentata dal suo direttore, Nicolò Gambarotto.

Dopo un ricco dibattito le conclusioni sono state tratte dall' assessore provinciale all' agricoltura, Daniele Macorig, puntualmente presente alle varie iniziative che gli enologi organizzano su temi d'attualità .



Moreale

Il prof. Fregoni ha esordito parlando di

cambiamenti climatici e qualità delle uve e dei vini , delle emissioni di gas serra e bilancio del carbonio di un vigneto , dell' adattamento della vite alle diverse latitudini , dell' adattamento della viticoltura ai cambiamenti climatici.

L'insigne docente ha poi parlato delle influenze dei cambiamenti climatici sui fenomeni fisiologici e degli effetti dei cambiamenti climatici sulle sintesi fogliari



Gambarotto

“LE RISPOSTE ADATTATIVE DELLA CHIOMA DI VITE AGLI STRESS PROVOCATI DAI CAMBIAMENTI CLIMATICI”

“Le viti – *secondo il prof. Fregoni*- hanno numerose risorse naturali fisiologiche per l’adattamento ai diversi climi estremi e temperati. I cambiamenti climatici portano variazioni alternanti termiche, idriche, ecc., influenzando la sintesi fogliare dei diversi composti delle bacche (zuccheri, acidi, antociani, tannini, aromi, enzimi, ecc.). La struttura della chioma (spessore, altezza) ha effetti positivi o negativi sui fenomeni fisiologici, specie in presenza di eccessi di radiazioni luminose. Pertanto la gestione al verde della chioma è uno dei fattori che possono contribuire a limitare gli stress termici ed idrici “ .



“ Gli innalzamenti termici – ha *proseguito Fregoni*- incidono modificando la struttura anatomica della vite e incidono sui fenomeni fisiologici relativi alla fotosintesi, alla respirazione e alla traspirazione. Le temperature massive elevate durante la maturazione delle bacche e l’innalzamento delle minime giornaliere, riducono le oscillazioni termiche, utili alla sintesi fogliare dei composti nobili e strutturali della qualità.

Accanto alle elevate gradazioni, si verificano basse acidità, pH elevati, riduzione dei pigmenti coloranti (antociani in particolare), elevati contenuti di tannini a catena corta, aggressivi e erbacei, riduzione degli aromi ed elevazione degli enzimi ossidativi, correlati a aumenti di polifenoli ossidabili.

Nel complesso si ottengono vini più strutturati, ricchi di estratto, poco durevoli nell’invecchiamento, meno fini e con breve percezione sensoriale aromatica”.



“ Nelle zone caldo aride- *ha concluso Fregoni*- l’irrigazione è indispensabile, ma prima di decidere di adottarla nelle zone temperate, sotto influenze psicologiche collegate ai cambiamenti climatici, è opportuno fare ricorso alle capacità adattative naturali della vite e agli altri strumenti che possono aumentare le resistenze agli stress termici e idrici, ad iniziare dalle scelte del terroir, dei portinnesti, delle varietà e della struttura più o meno espansa della chioma, correlata alla superficie fogliare. Successivamente la gestione estiva della chioma con la potatura vede può consentire di regolare la traspirazione, la fotosintesi e la respirazione, tenendo presente che gli interventi forniscono risposte non sempre univoche e che vanno modulati in funzione di diversi parametri, quali le condizioni climatiche, la fase fenologica della bacca, i vitigni e così via.



Le discordanze sperimentali sono spesso dovute all'estensione di principi acquisiti in situazioni diverse sotto il profilo genetico e ambientale”.