

MONDOVITIS



FOGLIO DI INFORMAZIONE VIVAISTICA E VITIVINICOLA - NUMERO UNICO NOVEMBRE 2008 - I.P.

Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola - via Richinvelda, 45 - 33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
tel. 0427 94016 - fax 0427 94567 - info@vitisrauscedo.com - www.vitisrauscedo.com

IL PRESIDENTE

Un percorso fatto di uomini, idee e lavoro



I cambiamenti sono il sale della crescita, e Vitis Rauscedo è in continua evoluzione. Il percorso che abbiamo compiuto parte infatti ben prima della fondazione dell'attuale cooperativa, ed è legato alle intuizioni, al lavoro ed alle capacità dei capostipiti del vivaismo friulano, persone che hanno reso il distretto di Rauscedo capitale mondiale di questa attività.

È infatti dagli insegnamenti di mio padre Paolo Lovisa, oltre che dalla mia

personale esperienza, che nel 1985, assieme ad alcuni componenti della mia famiglia ed altri produttori è nata la cooperativa Vitis Rauscedo. Struttura associativa che in oltre 20 anni di attività è divenuta il secondo gruppo nazionale con 7,5 milioni di barbatelle l'anno ed un fatturato che supera i 10 milioni di euro. I mercati sono sempre più selettivi e complessi, e la situazione economica del comparto non è oggi delle migliori, ma noi abbiamo strumenti per fare fronte a tutto questo, forti soprattutto delle oltre 90 varietà di uve da vino di cui disponiamo, con relativi cloni ed una quindicina almeno di portinnesti. Produciamo oltre un migliaio di combinazioni di innesto che raggiungono, grazie ad una efficace rete distributiva, tutte le aree vitate italiane e, negli ultimi anni, anche sempre più destinazioni estere. Diversi i punti salienti di questo percorso, di cui ricordiamo quello più appariscente; la nuova sede, inaugurata nel 2003. Locali prestigiosi ove accogliere i clienti, ma anche un ambiente di lavoro moderno, efficiente e capace di supportare i comparti tecnici, sperimentali, organizzativi, amministrativi e commerciali. Oltre agli uffici un grande magazzino, dotato di celle frigorifere, per la lavorazione e la conservazione delle barbatelle; i campi di selezione sanitaria e di confronto clonale ed una moderna cantina di microvinificazione. A questo dobbiamo aggiungere i piani di ricerca e sperimentazione che portiamo avanti con università ed istituzioni e che ci permettono di sfornare sempre nuovo materiale per vitivinicoltori sempre più esigenti. Ma la nostra principale risorsa sono i soci, attualmente 11, anch'essi impegnati nell'innovazione e nell'ammmodernamento delle loro attività. E non è vero, fortunatamente, che i figli non vogliono portare avanti l'attività del padre: fra i vivaisti abbiamo nuove generazioni che lavorano al fianco delle vecchie. Ad esempio recentemente abbiamo festeggiato l'ingresso di un giovane, Francesco Lovisa, che ha fondato una sua propria azienda dopo aver appreso il mestiere in famiglia. Altra innovazione è l'ingresso in azienda di un nuovo direttore commerciale; si tratta del dott. **Dionisio Vizzon**, agronomo friulano che, dopo significative esperienze nel comparto vitivinicolo ed anche specificatamente nel vivaismo, è stato chiamato alla guida delle politiche di espansione di Vitis Rauscedo. A lui vanno gli auguri di tutti i soci ed il mio personale incoraggiamento.

Atanasio Lovisa

IL DIRETTORE COMMERCIALE

Alcune riflessioni sul Mal dell'Esca

Frequentando le aziende agricole italiane, molto spesso il tecnico e l'Agronomo si scontrano con una sensazione d'impotenza. Come è possibile che nel 2008 non riusciamo ancora a controllare una patologia che uccide le nostre vigne? Questa è una domanda che sicuramente tutti noi ci siamo posti in passato e che ci poniamo sempre più spesso attraversando i filari del vigneto Italia. Ma le patologie fungine collegate a questa malattia sono presenti nei vigneti di tutto il mondo e si manifestano in una pluralità di sindromi descritte come "venature brune delle barbatelle", "deperimento di giovani viti o Malattia di Petri" (Black goo), "Esca" (Black Measles).

A livello mondiale ci sono gruppi di scienziati coordinati dall'OIV che proseguono gli studi su queste patologie. In Italia è stato quest'anno concluso uno studio di 4 anni intitolato "ricerca e sperimentazione in vivaio e in campo per il contenimento del mal dell'esca della vite" che ha coinvolto 14 regioni e 12 gruppi di ricerca. Gruppi privati ed università sono inoltre coinvolti in altri progetti di ricerca di minore dimensione ma di elevato approfondimento scientifico. Tutto questo lavoro di ricerca scientifica sicuramente accresce giorno per giorno le conoscenze su questa malattia, anche se, per il momento, non ci danno quelle conclusioni tecniche di cui noi viticoltori e vivaisti abbiamo bisogno per poter approntare efficaci strategie di controllo in pieno campo.

Alcuni suggerimenti sicuramente ci vengono dati, e sono tutti nella direzione della prevenzione: non essendo ancora nota alcuna tecnologia chimica, biologica, fisica o agronomica che permetta di controllare la malattia, resta solamente la prevenzione. "Bisogna sviluppare interventi di lotta articolati tra loro e da realizzare per l'arco di tempo che va dalla costituzione delle barbatelle alla piena maturità del vigneto" scrive Vignevini nel n. 10/2008.

Di fatto i funghi che la ricerca ci dice essere associati alla malattia (*Fomitiporia mediterranea*, *Phaeomoniella chlamydospora*, *Phaeoacremonium aleophilum*) ed altri che potrebbero esserlo (*Botryosphaeria spp.*, *Phomopsis spp.*, *Cylindrocarpon spp.*) sono presenti nei terreni, sulla superficie di piante sane, nelle piante malate, diffondono il loro inoculo attraverso spore che volano nell'aria e... sicuramente entrano all'interno della pianta attraverso le ferite.

Questa ultima certezza è quella a cui tutti i tecnici si appigliano per cercare di trovare una soluzione al pro-

blema. Le ferite che rimangono più a lungo aperte, quelle che si cicatrizzano più lentamente, sono certamente i siti di infezione più a rischio. Queste ferite sono quelle effettuate con le potature su legno più grosso e quindi su quello di 2, 3 o più anni.

Sicuramente un'aspetto da sottovalutare è anche la quantità di inoculo (piante malate, spore) presente nell'ambiente: se ci sono poche spore dei funghi, bassa sarà la possibilità di avere infezioni a livello dei tagli. A questo proposito vorrei osservare come negli ultimi anni le tecniche di gestione dei vigneti sono state modificate seguendo criteri legati alla mancanza di manodopera ed alla riduzione dei costi di gestione. Questi criteri hanno portato ad una minore attenzione alle tecniche di potatura ed alla formazione della manodopera dedicata. Anche la disinfezione dei tagli e degli strumenti di potatura sono spesso operazioni ormai abbandonate. Ancora: l'anticipo dell'inizio delle potature, la mancata sostituzione dei ceppi che manifestano sintomi, la elevata vigoria dei vigneti, la gestione dei residui di potatura. La conseguenza è sicuramente l'aumento delle piante infette e, in fin dei conti, della quantità di inoculo nei nostri vigneti.

L'argomento è sicuramente complesso e non è scopo di questo mio intervento dare risposte a domande ancora aperte. Vorrei però lanciare qualche messaggio per delineare meglio i contorni di un problema che tocca da vicino i viticoltori in tutto il mondo. I vivaisti sicuramente sono molto interessati a fornire materiale di propagazione idoneo. È sperimentalmente provato che "l'incidenza del mal dell'esca è bassa sia nelle piante madri (percentuale di sintomatiche 1-4%) che durante le fasi di forzatura degli innesti talea (contaminati < 5%)" riporta sempre Vignevini 10/2008. In Vitis grandi sono gli sforzi per fornire materiale al più possibile garantito. Tecniche di potature idonee sono applicate nei propri impianti di Pianta Madri di Marze e Portinnesti, negli stessi impianti le piante sintomatiche vengono sistematicamente eliminate e sostituite, la disinfezione dei materiali da innesto è continua. Nei nostri programmi di ricerca grande spazio è dedicato alle problematiche relative alle malattie del legno, sicuri che la collaborazione di tutti gli attori della filiera vitivinicola daranno il loro apporto diretto per la definizione di strategie di lotta adeguate.

Dionisio Vizzon



In questo numero

Il presidente
Un percorso fatto di uomini, idee e lavoro

Il direttore commerciale
Alcune riflessioni sul Mal dell'Esca

Gravner: natura, uva e vino

Razionalizzazione degli interventi in verde
nel vivaio, nuovi sistemi irrigui e scelte
d'impianto

Nebbiolo, pura nobiltà italiana

Gravner: natura, uva e vino

SE C'È UN PICCOLO PRODUTTORE CHE OGNI APPASSIONATO CONOSCE, QUELLO È JOSKO GRAVNER. I SUOI VINI SONO UN CASO DIDATTICO, UN ESEMPIO NELLE LEZIONI DI ENOLOGIA E NEI CORSI PER SOMMELIER. NON NECESSARIAMENTE PIACCIONO A TUTTI, DI CERTO SOVVERTONO OGNI SCHEMA CONSOLIDATO, MA NESSUNO PUÒ IGNORARLI. JOSKO NON PARLA DI GESTIONE BIOLOGICA O BIODINAMICA, PER LUI IL DISCORSO È BEN PIÙ AMPIO; BISOGNA VIVERE IN MODO NATURALE, SENZA COMPROMESSI

Non ci sono targhe né cartelli né insegne al numero 9 della località "Lenzuolo Bianco" ad Oslavia, sulle prime alture attorno a Gorizia. Eppure chi vuole trovare l'azienda Gravner la trova, come ho fatto io.



Josko Gravner accanto ad un masso riportato alla luce dai lavori di scasso del terreno

Josko non era a casa, stava seguendo i lavori di preparazione di un vigneto. Ruspe e Buldozer al lavoro lungo pendenze da capogiro, su un bella collina appena passato il confine. "La mia azienda ha vigneti in Italia e in Slovenia - mi dice subito Josko - fortunatamente ora non c'è alcun posto di controllo alla frontiera, solo un cartello, ma prima venivo fermato frequentemente ed era un gran fastidio". Ed infatti i vigneti sono a pochissimi minuti di macchina, ma in due stati diversi; è sempre

Collio però, goriziano da una parte e sloveno dall'altra.

Josko mi accompagna in Jeep e mi mostra le varie vigne; ognuna ha caratteristiche particolari, vitigni, pendenze, esposizioni, suoli. Alcune sono molto vecchie, altre recenti, altre ancora verranno impiantate fra 3-4 anni. Per ognuna una storia ed un progetto.

Il vigneto della Ribolla

Vicino all'azienda c'è un impianto recente, è tutta Ribolla Gialla. È allevata con il sistema a ventaglio, "una sorta di alberello in fila - precisa Josko". Il sesto è 1,5 x 0,8 m. Ogni vite ha 4 grappoli, a cui sono state mozzate le punte; la produzione è inferiore ad 1 kg/pianta. Qui si beneficia dello sviluppo della muffa nobile; è l'8 di ottobre e già sono visibili



Pochi grappoli per pianta ed una cura attenta del vigneto caratterizzano l'impianto di Ribolla Gialla

acini raggrinziti e imbruniti, ma completamente sani.

Le marze della Ribolla derivano da un vigneto preesistente. Poi la vigna vecchia è stata spiantata e l'intera collina rimodellata, ma si è conservato

il legno. "Ho segnato pianta per pianta i soggetti migliori ed ho prelevato le marze. Vitis Rauscedo ha poi provveduto all'innesto ed alla produzione delle barbatelle, su un portinnesto che si è rivelato particolarmente azzeccato. Ora il nuovo vigneto è stupendo ed ogni anno segno le piante migliori per prelevare nuovo materiale; io ho bisogno solo di un certo quantitativo di barbatelle, le rimanenti rimangono alla Vitis". Non è geloso - aggiungo io? "Geloso? E perché - se chi pianta Ribolla utilizza il miglior materiale vegetale tutti ne beneficiamo!"

Quando sceglie le piante Josko valuta i caratteri agronomici ed enologici che gli interessano; non gli importa se talvolta è presente qualche virosi: "non inficiano la qualità del prodotto - mi spiega - e spesso sono connaturate proprio ai soggetti migliori".

La gestione agronomica

"Per quanto riguarda la filosofia di produzione io non aderisco a nessuna sigla - precisa Josko - sfoggiare una sigla è un

fatto modaiolo e non mi interessa. Fare biologico o biodinamico, nella realtà, vuol dire adottare uno stile, non solo di coltivazione ma di vita. Prima cosa da fare, per essere naturali, è predisporre in vigneto uno stagno per l'acqua. Non c'è vita senza acqua, e nello stagno, dalla zanzara, al pesce, all'uccello e al mammifero si ricompono la catena alimentare ed aumenta la biodiversità. Sempre per questo motivo pianto anche alberi fra le vigne; boschetti di rovere, ciliegio selvatico ed altre essenze". Attorno allo stagno c'è qualche



Lavori di sbancamento preliminari al ciglionamento del vigneto

Ginko Biloba, non certo una pianta autoctona. "Infatti - risponde Josko - ma la Ginko Biloba c'era al tempo dei dinosauri ed è sopravvissuta anche ad Hiroshima, pertanto è un buon simbolo, non trova?"

La gestione della vigna è attentissima e parte dalle fasi precedenti l'impianto. I terreni sbancati vengono lasciati qualche anno non coltivati per permettere l'assessamento e verificare che i ciglioni non franino (è già successo). Sui pendii terrazzati le distanze fra le file sono di 1,5 m e le piante allevate a ventaglio. Altri vigneti sono a Guyot semplice o doppio o alla Cappuccina. "Stiamo provando anche l'alberello classico, ma è una sorta di sperimentazione - precisa Josko. Non uso insetticidi - prosegue - e per le malattie fungine impiego solo prodotti a base di rame e zolfo, oltre a 3-4 trattamenti con un concime fogliare biologico che ha anche effetti di contenimento di alcune crittogame". Non usa nulla contro la botrite. Nei vigneti e attorno a casa vi sono nidi artificiali per uccelli e pipistrelli, e ogni anno vengono puliti. Non si impiegano concimi chimici da 18 anni; "i fertilizzanti chimici



Il laghetto nel vigneto serve a ricreare un ambiente naturale

sono come la droga - dice Josko - da un lato ti danno la forza, dall'altro ti uccidono. Uso letame se c'è bisogno, oppure un fungo che micorrizza le radici così che l'assorbimento minerale viene

naturalmente potenziato. Fondamentalmente non c'è bisogno di concimare, è invece necessario periodicamente rompere il cotico inerbato, ciò permette al terreno di arieggiarsi. Ho coltivato sia terreni molto vocati sia terre mediocri: ora sono concentrato solo sulle porzioni migliori, non voglio più perdere tempo con le mezze misure".

Le varietà

Il Collio è terra da bianchi ed infatti i vigneti di Gravner ospitano Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Riesling Italoico: queste varietà danno origine al vino Breg - "ma col tempo punteremo tutto sulla Ribolla - precisa Gravner - che già ora origina il secondo vino aziendale bianco, monovitigno. Il vino rosso a base Pignolo uscirà nel 2013". Il Pignolo è vitigno autoctono del Friuli, soffre molto il vento (la bora) e vuole pertanto luoghi riparati. Andrà a sostituire il Merlot aziendale.

"Devo comunque spezzare una lancia a favore del Riesling italoico - aggiunge Josko - può dare ottima qualità, ma solo a basse rese". L'azienda conta oggi 18 ettari vitati in totale, ma alcuni vigneti scompariranno nel giro di qualche anno e nuovi ne sorgeranno; si assesterà prossimamente sulla ventina di ettari.

Conservare la naturalità, esaltandola

In cantina la tecnologia è ridotta al minimo; una pigiadiraspatrice ed un torchio, niente impianti di refrigerazione per i tini né di condizionamento per i locali. Infatti i tini non ci sono, bensì le anfore in terracotta. Contengono 2.000 litri e sono interrato fino all'orlo. Lì viene messo il pigiato che fermenta e poi sosta sulle bucce per 7 mesi (i bianchi; i rossi fanno un mese di macerazione).

Come gestire le anfore? "Semplice - spiega Josko - finita la fermentazione (in quel periodo si fanno follature giornaliere) metto un tappo in granito e le sigillo con mastice enologico; in genere siamo dopo la malolattica, a novembre-dicembre. Via dalle anfore il vino va in grandi botti di legno e vi sta per 4 anni. L'impianto di imbottigliamento è moderno ed efficiente - ma è uno spreco, sospira Josko -; funziona solo 2



Separati dalle bucce, dopo 7 mesi nelle anfore, i bianchi passano in botte per 4 anni

giorni all'anno". Infatti tanto ci vuole per imbottigliare le 38-40.000 bottiglie che raggiungono diversi paesi del mondo, anche se il miglior mercato per Gravner è quello nazionale. I prezzi? Non sono un mistero; 40 euro la bottiglia.

In cantina Gravner non controlla nulla, né zuccheri né acidità né altro. "Perché dovrei farlo - sbotta? Tanto non intervergo. Aveva senso fare queste analisi un tempo, quando producevo molto e poi dovevo arricchire, di notte, i mosti troppo debolucci. Ora, ogni annata, le uve hanno tutto quello che serve. Sempre - chiedo io? "Sempre - risponde secco - io faccio buon vino nelle annate cattive, ed ottimo vino in quelle eccezionali!"

Le anfore di Gravner



In cantina vi sono 44 anfore da 2000 litri. Vengono dalla Georgia, lì usano una terra che non ha residui di piombo e cadmio. Nell'anfora il vino non è in un ambiente

asfittico e non ha cessioni di alcun tipo, lo stesso non si può dire per l'acciaio. La terra è l'elemento della vite, prima in vigna, da cui trae nutrimento, poi in cantina, per custodire le proprietà del suo frutto più prezioso; il vino.

Razionalizzazione degli interventi in verde nel vivaio, nuovi sistemi irrigui e scelte d'impianto

UN'INDAGINE, AVVIATA NEL 2003 E TUTTORA IN CORSO, HA RIGUARDATO LA SCELTA DI UNA STRATEGIA DI CIMATURA IDEALE IN FUNZIONE DELLO SVILUPPO DELLA BARBATELLA, MA ANCHE L'ADOZIONE DI METODI IRRIGUI PIÙ ECONOMICI E NON PREDISPOSTI LE INFEZIONI CRITTOGAMICHE E LA VALUTAZIONE DELL'IMPATTO DELLA "STANCHEZZA" DEL SUOLO PER LA MANCATA ROTAZIONE DEI TERRENI. I PRIMI RISULTATI, PRONTAMENTE DIVULGATI, HANNO TROVATO IMMEDIATA APPLICAZIONE IN CAMPO.

La vivaistica viticola italiana è stata protagonista di un'espansione che l'ha portata a primeggiare a livello mondiale, sia come volume sia come qualità della produzione. A fronte di un rilevante peso economico del settore, e nonostante si siano registrati indiscutibili progressi nella qualità genetica e sanitaria dei materiali prodotti, spesso non sono adeguatamente diffuse le più moderne strategie agronomiche nella produzione delle barbatelle. Mentre, ad esempio, in viticoltura per uva da vino si conducono numerose esperienze in merito ai rapporti tra gestione agronomica, sviluppo della pianta, produzione e qualità delle uve, in vivaistica vi sono poche e non sempre recenti esperienze che riportano

Metodi irrigui

Le condizioni microclimatiche di un vivaio, particolarmente difficili per la sanità dell'apparato fogliare, vengono ulteriormente peggiorate dalle ripetute irrigazioni a pioggia, utilizzate per mantenere il terreno ad un livello di umidità ottimale per lo sviluppo della barbatella. A fronte di questa tecnica tradizionale è stata collaudata la pratica dell'irrigazione con manichetta posta sotto il film plastico pacciamante che viene tradizionalmente steso lungo la fila (sia semplice che binata). Tale pratica, seppur consolidata in orticoltura e non solo, nella grande maggioranza della vivaistica viticola italiana è a tutt'oggi poco utilizzata. Si ritiene che la scarsa diffusione nei vivaia sia semplicemen-

te legata alla limitata informazione sulle attrezzature e sulle tecniche disponibili. Infatti, una volta risolti alcuni problemi operativi (fondamentalmente legati alla stesura e alla raccolta del tubo), è valutata l'assenza di ripercussioni negative sullo sviluppo della barbatella, l'irrigazione a manichetta comporta innumerevoli vantaggi legati all'operatività in campo (il

terreno è sempre asciutto e transitabile), al risparmio di acqua, ai tempi di lavoro e alla gestione fitosanitaria (non si bagna la vegetazione).

Le prove in campo

Per le **cimature** si sono valutate diverse intensità di taglio per verificarne l'impatto su parametri di sviluppo vegetativo. La frequenza e l'intensità del taglio sono state decise sulla base della disposizione spaziale delle pareti vegetative e della loro possibilità di potersi mantenere erette senza intralciare il passaggio delle macchine operatrici scavallanti. Nel 2004, primo anno d'indagine per questo aspetto, è stata utilizzata una cimatrice tradizionale con taglio esclusivamente orizzontale (topping). Nel 2005 sono stati utilizzati gli stessi criteri in termini di altezza del taglio, ma la cimatrice è stata modificata con l'aggiunta di barre per il taglio laterale. È stato infine osservato il livello di attecchimento e di sviluppo delle barbatelle al momento del reimpianto in pieno campo. Per l'irrigazione tempi e volumi degli apporti sono stati regolati sulla base dei dati ottenuti con tensiometri posti a diverse profondità in prossimità dell'apparato radicale, ma anche riferendosi ad osservazioni di campo, dato che la valutazione dell'espressione vegetativa delle barbatelle risulta indispensabile. In tutte le prove sono stati coinvolti corpi di vivaio irrigati a pioggia o con manichetta all'interno dei quali sono state campionate le barbatelle.

In generale, si deve considerare che l'ambiente del vivaio è decisamente anomalo rispetto a un vigneto. Le irrigazioni sono indispensabili per garantire la sopravvivenza delle barbatelle, e da quando la vegetazione raggiunge un buon volume (indicativamente dalla metà di luglio) l'umidità relativa è costantemente altissima e le ore di bagnatura fogliare sono elevate. La vegetazione delle file singole rimane un po' più libera e illuminata di quella delle file binate, all'interno delle quali prodotti fitosanitari e luce penetrano con crescente difficoltà.

I risultati sono stati immediatamente applicati dai vivaisti

Le indagini riguardo l'influenza dei diversi livelli di cimatura, realizzate per due anni su diverse combinazioni varietà/portinnesto, hanno dimostrato chiaramente che in risposta ad un innalzamento della quota di taglio (germogli più lunghi), la barbatella riesce a crescere meglio e a sviluppare più radici, quindi, a cimature alte corrisponde maggiore qualità finale della barbatella. A fronte di questo fondamentale vantaggio, se i germogli si sviluppano troppo in altezza, possono esservi problemi di efficacia dei trattamenti antiparassitari o di passaggio dei mezzi agricoli, pertanto si deve trovare il giusto compromesso tra epoca, intensità e profilo di taglio per ogni combinazione varietà/portinnesto.

Le prove per la verifica dell'impatto del sistema irriguo sulla qualità delle barbatelle hanno inequivocabilmente evidenziato che l'irrigazione con manichetta gocciolante disposta sotto il telo di pacciamatura non determina alcun problema nello sviluppo delle barbatelle e dell'apparato radicale in confronto all'irrigazione a pioggia. Per contro, la manichetta permette di irrigare in modo comodo (meno laborioso e faticoso), economico (sono sufficienti pochi interventi di irrigazione per rendere conveniente la manichetta), a basso impatto ambientale per il minimo consumo di energia ed acqua e soprattutto consente di non bagnare la vegetazione fuori terra, diminuendo enormemente i rischi fitosanitari legati alla possibile presenza di *Plasmopara viticola*. Se è vero che per la stesura e raccolta della manichetta ci si deve adeguatamente attrezzare, è altrettanto vero che l'alternativa del sistema a pioggia comporta costi e disagi decisamente superiori per attrezzature e operatività.

È da considerare che la gran parte della vivaistica viticola in Italia è basata su principi di cooperazione, questo presupposto implica una particolare propensione ad estendere il riflesso delle proprie scelte su un'ampia base sociale. I soci di Vitis Rauscedo, a seguito dei risultati di questo lavoro ed avendo essi stessi giudicato positivamente i vantaggi qualitativi ed operativi conseguibili, hanno immediatamente esteso a tutta la loro produzione l'irrigazione a manichetta e adattato le strategie di cimatura alle condizioni sperimentali.

Leonardo Valenti *; Pierluigi Donna **;
Marco Tonni **; Enzo Mescalchin ***

* D1.PRO.VE. Università degli studi di Milano;

** Studio Agronomico SATA ;

*** Istituto Agrario S. Michele a/Adige

Lavoro finanziato da VITIS Rauscedo Soc. Coop. Agricola, il testo integrale da cui è tratto il presente articolo può essere richiesto a: Studio Agronomico SATA (pierluigi.donna@agronomisata.it, marco.tonni@agronomisata.it)

Anno/var	TESI	LIVELLO DEL TAGLIO
2004: Montepulciano e Sangiovese, su 420A	aziendale	A partire da uno sviluppo di circa 25 cm in altezza, periodici tagli con incrementi in altezza variabili da 2 a 4 cm
2005: Chardonnay e Trebbiano, su K5BB	25+5	A partire da uno sviluppo di circa 25 cm in altezza, con incrementi fissi di 5 cm
	25+10	A partire da uno sviluppo di circa 25 cm in altezza, con incrementi fissi di 10 cm

Tab 1: Diversi livelli di taglio adottati nella prova di cimatura

l'importanza della corretta gestione delle cimature e delle concimazioni sullo sviluppo delle barbatelle in vivaio e sull'accumulo delle sostanze di riserva. Anche per quanto concerne la gestione dell'irrigazione non sono tante le informazioni utilizzabili. Molto rimane ancora da fare infine nell'ambito della difesa fitosanitaria per ridurre l'impatto ambientale di una coltivazione intensiva e concentrata in poche aree.

Criteri di cimatura

Questa pratica, per quanto necessaria, rappresenta da sempre un fattore di stress e di interruzione dell'attività di accumulo delle riserve e dello sviluppo radicale. Inoltre, la cimatura influenza la gestione fitosanitaria: con questa operazione viene eliminata la porzione più giovane (e più sensibile alla peronospora) delle foglie, ma d'altro canto si stimola il ricaccio di nuove foglie, che determinano in breve una maggiore densità di vegetazione. In pratica **cimando spesso** si riduce drasticamente la superficie fogliare attiva e si stimola l'emissione di nuove foglie, molto suscettibili alla peronospora; **cimando poco**, l'apparato fogliare risulta più efficiente, tuttavia si origina una copertura vegetativa molto fitta (soprattutto sulle file binate) che può comportare problemi nel contenimento di peronospora sugli apici delle femminelle e di oidio sulle foglie basali.

Anche il profilo della cimatura conta molto, in particolare sulle file binate: se si opera solo il taglio degli apici (topping), la vegetazione rimane bassa ma tende ad allargarsi e a toccarsi lateralmente; se invece si utilizzano le più moderne cimatrici che possono anche operare il taglio laterale della vegetazione, le barbatelle possono essere lasciate crescere di più in altezza mantenendo un portamento più eretto, a tutto vantaggio dell'efficienza fotosintetica e della possibilità di penetrazione dei prodotti antiparassitari.



SPECIALE NEBBIOLO

Nebbiolo, pura nobiltà italiana

Prosegue la rassegna dei cloni di più recente omologazione da parte di Vitis Rauscedo. Ben lungi dall'essere terminato, il lavoro di recupero, studio e selezione dei migliori vitigni italiani si avvale della collaborazione di università ed enti di ricerca regionali e nazionali. Tale attività mette continuamente a disposizione delle aziende più sensibili alla qualità nuovo materiale vegetale di elevata genealogia.

Di seguito vi proponiamo tre nuovi cloni che andranno ad arricchire

il panorama ampelografico a disposizione dei vitivini-coltori italiani e specificatamente di quelli di alcune plaghe piemontesi e lombarde; è infatti in circoscritte enclavi che il Nebbiolo produce fra i migliori vini dell'enologia nazionale.

In risposta all'omologazione gustativa imposta dalla diffusione delle varietà francesi occorre infatti riscoprire e valorizzare le complesse alchimie che nascono unicamente dall'unione di vitigno eccezionale e del suo territorio. I vini a base Nebbiolo,

nelle zone più vocate, sono un mirabile esempio di somma fra caratteristiche varietali di levatura internazionale e, tuttavia, assoluta originalità delle note organolettiche generate solo da una fortissima interazione con l'ambiente di coltivazione. Di questi tre nuovi "Nebbiolo" forniamo di seguito una completa descrizione delle caratteristiche agronomico-produttive e delle specificità enologiche più rilevanti, frutto di anni di studio e supportate dall'analisi di rigorose microvinificazioni.

Nebbiolo

NEB VV1



Costitutore:
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli studi di Milano; Vitis Rauscedo Soc. coop. Agricola.

Anno di omologazione: 2008

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: medio-grande; mediamente spargolo lunghezza 18-20 cm, forma conica, alato; peduncolo di media lunghezza, semi-legnoso nei primi 2 cm, medio.
Acino: medio (10-12 mm), rotondo ma con tendenza all'ellissoide, ombelico persistente, sezione trasversale regolare (circolare); buccia molto pruinosa, violaceo scuro, sottile e consistente.

Epoche fenologiche

Germogliamento: precoce Fioritura: mediamente precoce
Invaiaura: media Maturazione: media-tardiva
Filloptosi: medio-tardiva

Potenziale produttivo

Fertilità: leggermente superiore alla media Peso del grappolo: nella media

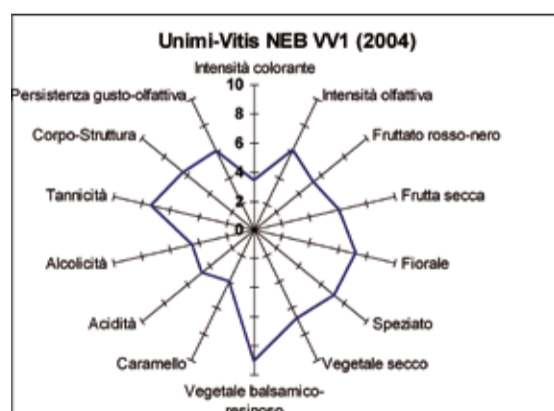
	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone NEB VV1	306	1.20
Media della popolazione	310	1.12

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone NEB VV1	23.2	424	3254
Media della popolazione	22.8	448	2844

Potenziale enologico

Parametri qualitativi: l'acidità e il contenuto zuccherino delle uve risultano leggermente superiori alla media della popolazione. Il clone presenta un contenuto medio in antociani totali, mentre risulta significativamente più ricco rispetto alla media della popolazione in polifenoli totali, specie della frazione localizzata nei vinaccioli.

Caratteristiche organolettiche del vino: Dal clone NEB VV1 nel 2004 si è ottenuto un vino con colorazione nella media della popolazione. L'intensità olfattiva risulta essere nella media della popolazione mentre prevalgono note di fiori, spezie e vegetale balsamico-resinoso. Buona la struttura, ottima la tannicità, mentre la sensazione alcolica è minore. Lunga la persistenza gusto-olfattiva.



Nebbiolo

NEB VV11



Costitutore:
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli studi di Milano; Vitis Rauscedo Soc. coop. Agricola.

Anno di omologazione: 2008

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: medio-grande, mediamente compatto, lunghezza 18-20 cm, forma cilindrica allungata, alato; peduncolo di media lunghezza, semi-legnoso nei primi 2 cm, medio.
Acino: medio (10-12 mm), rotondo ma con tendenza all'ellissoide, ombelico persistente, sezione trasversale regolare (circolare); buccia molto pruinosa, violaceo scuro, sottile e consistente.

Epoche fenologiche

Germogliamento: precoce Fioritura: mediamente precoce
Invaiaura: media Maturazione: media-tardiva
Filloptosi: medio-tardiva

Potenziale produttivo

Fertilità: superiore alla media Peso del grappolo: superiore alla media

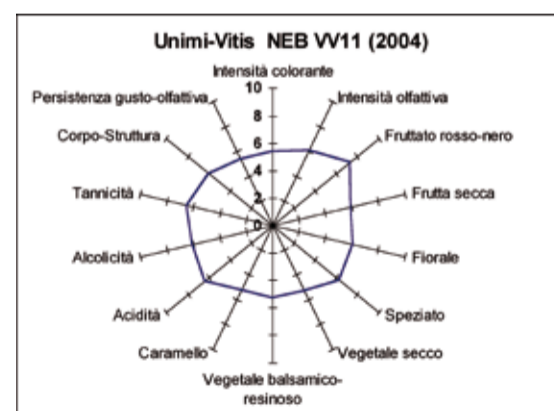
	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone NEB VV11	356	1.20
Media della popolazione	310	1.12

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone NEB VV11	21.9	433	2613
Media della popolazione	22.8	448	2844

Potenziale enologico

Parametri qualitativi: il contenuto in zuccheri è inferiore alla media della popolazione mentre l'acidità è superiore. Il clone presenta un contenuto nella media in antociani totali ed in polifenoli totali, con una buona stabilità rispetto all'annata della frazione localizzata nella buccia, ed una più marcata variabilità della frazione localizzata nei vinaccioli.

Caratteristiche organolettiche del vino: il clone NEB VV11 ha dato nel 2004 un vino con intensità colorante sopra la media della popolazione. L'intensità olfattiva risulta essere nella media e comunque buona con evidenti note di frutta rossa, di spezie e, anche se in misura inferiore, di caramello. È dotato di buona alcolicità, tannicità e struttura.



Nebbiolo

NEB VV10



Costitutore:
Dipartimento di Produzioni Vegetali, Sezione Coltivazioni Arboree dell'Università degli studi di Milano; Vitis Rauscedo Soc. coop. Agricola.

Anno di omologazione: 2008

Caratteristiche morfologiche e vegetative

Grappolo: medio-grande, mediamente spargolo, lunghezza 18-20 cm, forma conica allungata; peduncolo di media lunghezza, semi-legnoso nei primi 2 cm, medio.
Acino: medio (10-12 mm), rotondo ma con tendenza all'ellissoide, ombelico persistente, sezione trasversale regolare (circolare); buccia molto pruinosa, violaceo scuro, sottile.

Epoche fenologiche

Germogliamento: precoce Fioritura: mediamente precoce
Invaiaura: media Maturazione: media-tardiva
Filloptosi: medio-tardiva

Potenziale produttivo

Fertilità: inferiore alla media Peso del grappolo: inferiore alla media

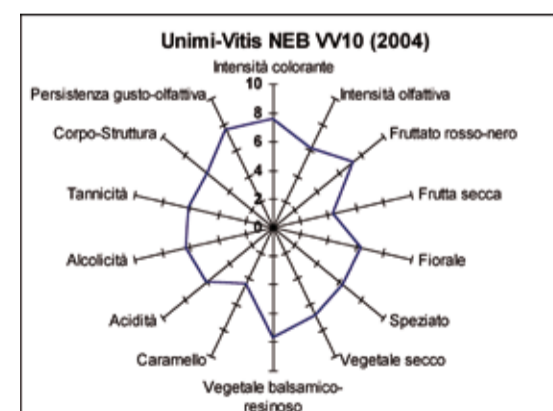
	Peso medio del grappolo (g)	Fertilità reale
Clone NEB VV10	269	0.93
Media della popolazione	310	1.12

	Zuccheri (*Brix)	Antociani totali (mg/kg)	Polifenoli totali (mg/kg)
Clone NEB VV10	22.9	500	2740
Media della popolazione	22.8	448	2844

Potenziale enologico

Parametri qualitativi: il clone presenta un contenuto superiore alla media in antociani totali, mentre risulta nella media rispetto al contenuto complessivo in polifenoli totali, con una buona stabilità rispetto all'annata della frazione localizzata nella buccia, ed una più marcata variabilità della frazione localizzata nei vinaccioli. Il contenuto in zuccheri e l'acidità sono invece nella media della popolazione.

Caratteristiche organolettiche del vino: il clone NEB VV10 ha dato nel 2004 un vino caratterizzato da una intensità colorante decisamente elevata. L'intensità olfattiva è buona e al naso spiccano note di frutta rossa, di vegetale balsamico e, anche se in misura minore, di spezie. In bocca si presenta con una buona struttura e altrettanta tannicità; la persistenza gusto-olfattiva risulta particolarmente lunga.



Vitis Rauscedo on line, la finestra sempre aperta sui cloni!

Hai bisogno di informazioni tecnico-scientifico e commerciali sui vitigni di tuo interesse? C'è un portale, con accesso gratuito e contenuti periodicamente aggiornati, dove Vitis Rauscedo mette a disposizione il catalogo delle proprie varietà con tutti i cloni disponibili in commercio, completo anche di interessanti tabelle che illustrano le più rilevanti caratteristiche enologiche, quali contenuto medio in zuccheri, acidità, polifenoli in genere, antociani, tannini ed altro.

Inoltre, registrandosi direttamente sul sito si potrà ricevere gratuitamente la pubblicazione "Mondo Vitis" ed essere informati sui seminari di aggiornamento che si svolgono, in modo itinerante, in diversi importanti comprensori vitati nazionali. Sul sito è presente anche una versione del nuovo catalogo dei cloni di Vitis Rauscedo interamente tradotta in lingua inglese.

Per saperne di più collegati al sito www.vitisrauscedo.it