

## LE RAGIONI DEI PADRI

Maurizio Gily

**La riconversione delle tradizionali forme di allevamento verso modelli viticoli considerati più moderni non sempre ha dato buoni risultati, e alcuni produttori percorrono oggi il cammino inverso, in diverse zone viticole.**

Dopo la gelata di aprile del 2017 un collega trentino mi confidò di aver avuto la visione del padre, ormai scomparso, che gli dava dello “stupidon”. Questo per aver piantato nella valle dell’Adige un nuovo vigneto a spalliera invece che con la tradizionale pergola trentina. In effetti nel vigneto del mio amico i germogli erano compromessi, mentre quello del vicino, a pergola, non aveva avuto danni.

Sarà probabilmente la malinconica conferma di essere diventato anziano anch’io, se quando sento la frase “i nostri vecchi non erano mica stupidi” sono portato ad assentire.

L’innovazione in viticoltura è necessaria, perché cambia il contesto, migliorano le conoscenze e le tecnologie, e ci sono sempre nuove questioni da affrontare e nuovi problemi da risolvere. Bisogna evitare due errori opposti: quello di chi pensa che non si debba mai cambiare, ma così dimentica che il paesaggio viticolo si è continuamente evoluto nei secoli, in dipendenza dei cambiamenti socioeconomici e dell’affermarsi di nuove tecniche, e quello di chi pensa, all’opposto, che la tradizione sia tutta da buttare per abbracciare modelli di una viticoltura apparentemente “vincente”, senza considerare la diversità dei contesti: clima, vitigno, fertilità dei suoli, e, non ultimo, il “know-how”, la capacità dei viticoltori e degli operai agricoli, abituati a fare le cose in un certo modo, di imparare a farle in un modo diverso, e soprattutto senza aver capito bene perché un certo sistema e non un altro si era affermato in un determinato ambiente.

### Pergola verso spalliera

L’Italia è l’unico paese (salvo qualche valle argentina) dove si alleva diffusamente la vite con sistemi a “tetto orizzontale” non solo per uva da tavola, ma anche per uva da vino. La pergola, nelle sue diverse forme, è comune in molte regioni: in Veneto, in particolare nel Veronese, per la produzione del So-



(A) - Pergola di Garganega destinata alla produzione di Recioto di Soave.

ave (A), dei vini della Valpolicella e del Garda; in Trentino e in Alto Adige; in Abruzzo (tendone), in Molise e nel nord della Puglia; in vecchi vigneti dell’Irpinia e della Costiera Amalfitana. Anche in Piemonte ci sono testimonianze, in particolare a Carema e nel Canavese, mentre a sud del Po, Langhe, Monferrato e Roero, i vigneti sono tutti a spalliera.

Negli ultimi decenni i sistemi a pergola sono stati criticati e c’è stata una forte spinta, anche attraverso i finanziamenti pubblici per la “ristrutturazione dei vigneti”, verso la trasformazione da pergola a spalliera, con due motivazioni principali: la meccanizzazione, senza dubbio più difficile nei sistemi a pergola, e la qualità del prodotto, motivazione che invece si è rivelata spesso frutto di analisi superficiali, se non completamente errata.

Per quanto riguarda il primo punto, la meccanizzazione, le forme a pergola sono probabilmente destinate a sopravvivere solo dove il valore delle uve consentirà la sopravvivenza della piccola proprietà e del lavoro manuale. C’è una relazione quasi sempre rispettata tra pergola e piccola azienda familiare (questo ne spiega la diffusione in Italia e non in Australia...). La difficoltà di meccanizzazione è una faccia della medaglia: l’al-

tra è che, se la meccanizzazione non c’è, solitamente la pergola richiede meno ore di lavoro della spalliera, perché non c’è il palizzamento verticale dei germogli, che è particolarmente oneroso per varietà i cui germogli tendono a ricadere verso il basso, come Teroldego e Montepulciano. In compenso la fatica di lavorare con le braccia alzate è maggiore. Con qualche adattamento dell’impianto è possibile meccanizzare almeno in parte la sfogliatura della zona grappoli.

Per quanto riguarda il secondo punto, la qualità del prodotto, la pergola consente, in mancanza di fattori limitanti, produzioni per metro quadrato, oltre che per pianta, tendenzialmente più elevate dei sistemi a spalliera, ma con minore decadimento qualitativo al crescere della produzione. Tuttavia è l’uomo che ha la responsabilità di governare lo strumento: non si può addossare alla pianta gli errori di chi la coltiva con troppa generosità di gemme alla potatura, di acqua, di concime, o di tutte e tre le cose insieme.

A parte gli eccessi di produzione, può essere vero che i sistemi a spalliera consentono di ottenere una qualità migliore in determinati contesti, ma è sbagliato generalizzare. I critici insistono su alcuni punti:

- ⇨ è un sistema a bassa densità di impianto, quindi con un alto carico di uva per pianta; questo non è necessariamente vero, esistono pergole a 4000 e più viti per ettaro. Ma soprattutto, ancor più che alla produzione per pianta, la qualità è legata alla superficie di foglie illuminate, quindi con fotosintesi attiva, rispetto al peso del frutto. Nei sistemi a pergola la quantità di luce che raggiunge il suolo senza essere intercettata dalla chioma è molto bassa, e durante l'arco del giorno il "tetto" non va mai in ombra. Questa si definisce tecnicamente estinzione luminosa, e nei sistemi a pergola è massima, quindi è massima anche la produzione di fotosintetati (zuccheri in primis);
- ⇨ il frutto prende poca luce diretta del sole con danno al colore e ai precursori aromatici; questo è vero solo se il vigneto è troppo vigoroso e il tetto di foglie è troppo chiuso: viceversa, se la vite è in equilibrio, la pergola lascia finestre di luce che vanno a illuminare i grappoli quando il sole è più basso sull'orizzonte, che è la situazione ottimale per la sintesi di alcuni precursori aromatici e del colore. Infatti se il grappolo raggiunge temperature troppo alte una parte dei precursori vengono persi. Sul Montepulciano d'Abruzzo ad esempio è stata osservata una sintesi del colore superiore nel tendone rispetto alla spalliera (B);
- ⇨ l'altezza del frutto da terra comporta una minore escursione termica tra giorno e notte, con danno alla formazione dei precursori aromatici. In natura la vite selvatica fruttifica



(C) - Evoluzione del tendone verso la "pergoletta" con struttura più aperta.

al di sopra della chioma degli alberi, ad altezze di 15-20 metri. Quella dell'escursione termica è un bell'argomento per la comunicazione aziendale, ma il suo vero significato va contestualizzato. Nel Médoc, o a Bolgheri, l'escursione giornaliera è bassa, ma non per questo si fanno vini cattivi... Più che di escursione termica si dovrebbe parlare di temperature ottimali diurne e temperature ottimali notturne, con differenze a seconda dei vitigni e dei vini obiettivo. L'escursione termica è massima a livello del suolo e si riduce mano a mano che si sale in altezza. Tra una spalliera e una pergola la differenza a livello del frutto può essere di 2 o 3 gradi. Dove fa molto caldo, o molto freddo, evitare temperature estreme è più importante che avere una "elevata escursione termica". Il

riscaldamento del clima che stiamo vivendo accentua questa esigenza, ed è uno dei motivi del rinnovato interesse verso i sistemi a pergola, che solitamente consentono, tra l'altro, una miglior conservazione nel frutto dell'acido malico.

Per uve destinate all'appassimento il grappolo che "penzola" libero sotto una pergola è più integro e uniforme, infatti il sistema è molto utilizzato per la Corvina e il Corvinone destinati a produrre Amarone e per la Garganega destinata a Recioto di Soave.

Sta di fatto che in tutte le zone dove i sistemi a pergola erano tradizionali essi stanno vivendo un periodo di forte ritorno, magari con alcune modifiche per renderli più razionali (C), o per "riconvertire" vigneti disegnati a spalliera e poi oggetto di un ripensamento...

Tipici casi sono quello della pergoletta a bracci a sbalzo in Abruzzo al posto del tradizionale tendone, che consente una migliore circolazione di aria e luce, e quello della pergola veronese a tetto fortemente inclinato per consentire, tra l'altro, una minor distanza tra i filari.

### Alberello verso spalliera

La vite ad alberello, senza sostegno o più spesso con un paletto singolo di sostegno, è tipica degli ambienti mediterranei: Italia meridionale, sud della Francia e della Spagna. La chioma "a ombrello", insieme al suo limitato sviluppo, rende questa forma di allevamento adatta a climi caldo-aridi, carat-



(B) - Tendoni in Abruzzo. Nel primo caso il forte vigore porta a un eccessivo ombreggiamento; nel secondo la produzione sarà inferiore, ma la qualità migliore, grazie alle ampie finestre di luce.



terizzati da fattori limitanti quali la poca disponibilità di acqua e il possibile eccesso di radiazione solare. In gran parte abbandonato negli ultimi decenni a beneficio della spalliera, l'alberello non ha avuto lo stesso destino di "ripensamento generale" che ho citato prima riguardo alla pergola. Troppo oneroso da gestire, e in qualche caso anche responsabile di un eccesso di concentrazione nel frutto, che se era giustificato un tempo, quando i vini del sud erano in gran parte destinati al taglio, non lo è più oggi. Tuttavia qualche nuovo impianto ad alberello si osserva ancora, soprattutto nella zona etnea (D, E), dove è stato difeso e valorizzato con grande energia dall'enologo Salvo Foti, che ne ha ampiamente dissertato nel suo libro "Etna, i vini del Vulcano".

Ma anche con la conversione alla spalliera la lezione degli antichi è stata in qualche modo recuperata, replicando la tipica potatura corta dell'alberello, a tre o quattro speroni (ne esiste in verità anche una versione a potatura mista, quella marsalese), "in parete" anziché in volume, cioè realizzando due branchette permanenti potate ciascuna a uno o al massimo due corti speroni, e lasciando la parte superiore della chioma senza palizzamento, cioè libera di ricadere. Questo comporta una certa distanza tra i filari se si vuole passare con un trattore, a meno che non sia uno scavallante (soluzione quest'ultima ampiamente adottata in Francia). Si cerca cioè di combinare alcune caratteristiche dell'alberello con un certo livello di meccanizzazione.



(D) - Nero d'Avola ad Alberello.

Foto L. Mazzoleni



(E) - Alberello etneo.

### Guyot verso cordone speronato

Il cordone speronato è la forma di allevamento più diffusa al mondo, mentre era poco comune fino agli anni ottanta-novanta in Italia, ove prevalevano le forme a potatura lunga o mista, in particolare il Guyot per quanto riguarda le forme a spalliera.

La conversione al cordone speronato ebbe larga diffusione in gran parte dell'Italia, soprattutto nelle grandi aziende, perché consente la meccanizzazione parziale o totale della potatura e facilita anche altre operazioni meccaniche: palizzamento, vendemmia, cimatura e sfogliatura. In alcuni casi comporta anche una migliore qualità, per la maggiore uniformità nello sviluppo dei germogli, e quindi della maturazione, e per la formazione di grappoli più piccoli.

Se erano chiari i vantaggi, nel tempo si sono evidenziati alcuni svantaggi, che hanno comportato un parziale ritorno alle origini. Beninteso, in molti casi il cordone speronato continua ad andare benissimo (segnatamente sulle varietà bordolesi), ma:

⇒ è noto che alcuni vitigni, come il Nebbiolo e il Trebbiano toscano, hanno una bassa fertilità basale e quindi non si prestano a potature corte, per cui in Italia questo tipo di errore non è quasi mai stato commesso. Tuttavia anche per altri

vitigni, dove questo fenomeno non era stato osservato con le potature lunghe, il problema si è riscontrato alla distanza. Nei primi anni dopo la formazione del cordone la fertilità era normale, poi è andata in crisi. Entrano in gioco diversi fattori, tra cui le temperature primaverili, l'illuminazione delle gemme basali e anche il clone. Sta di fatto che su varietà come Moscato bianco e Montepulciano, soprattutto in climi freschi, si è spesso scelto di tornare indietro a causa di un crollo della produzione; ⇒ vitigni a forte attitudine polifera, come il Barbera, conservano una buona fertilità con le potature corte ma reagiscono con una forte emissione di germogli doppi, fatto che costringe il viticoltore, se vuole preservare la qualità, a ripetuti passaggi di potatura verde e diradamento manuale dei germogli. Per

cui il lavoro che si risparmia prima in potatura si rischia di perderlo dopo, tra l'altro quando c'è meno tempo per farlo. La scelta deve essere quindi valutata attentamente, soprattutto su terreni fertili e che "spingono";

⇒ con il tempo le gemme della sezione centrale tendono a restare cieche, quindi il cordone va rinnovato. Il problema è tanto più evidente quanto più è lungo il cordone permanente. Un cordone doppio bilaterale, con non più di due o tre punti vegetativi per ogni lato, consente di limitare il problema e allungare la vita dei cordoni;

⇒ sebbene i dati bibliografici al riguardo siano contraddittori, generalmente si ritiene che le potature corte aprano maggiormente la strada ai funghi responsabili delle malattie del legno, cioè Esca e affini (oggi definite a livello internazionale GTD, Grape Trunk Diseases). Questo sia per il maggior numero di ferite di potatura, sia per i tagli di ritorno necessari per il rinnovo dei cordoni. È infatti accertato che tali ferite sono una via privilegiata di infezione.