

Il vigneto per la produzione di uva da vino e da tavola

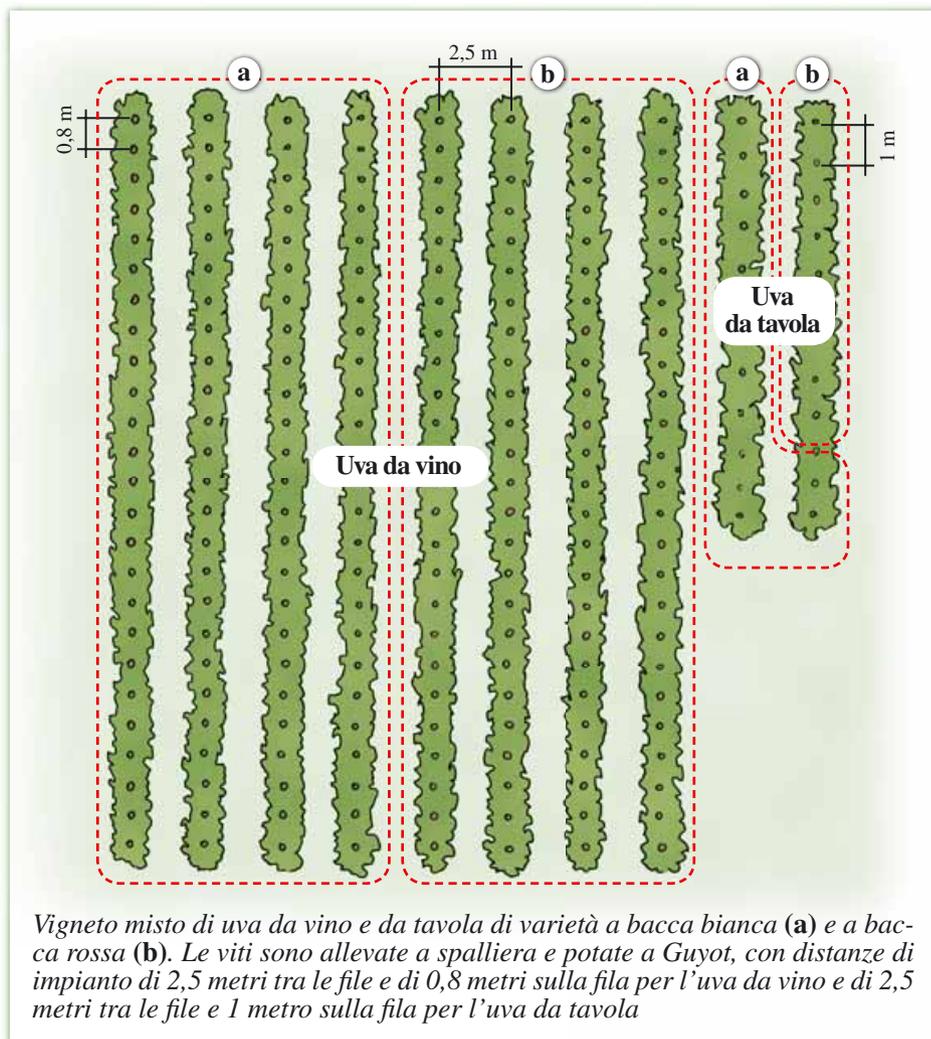
La coltivazione di un piccolo vigneto familiare costituisce una valida soluzione sia dal punto di vista estetico e funzionale (ad esempio quando viene realizzato un pergolato lungo il muro di casa, il quale ombreggiando può rinfrescare anche l'interno dell'abitazione nelle calde giornate estive), sia dal punto di vista produttivo, quando vengono allestiti appositi filari, con la possibilità di degustare della buona uva durante il periodo estivo e di produrre uva da cui ottenere del buon vino (anche grazie alle indicazioni riportate ogni bimestre nei supplementi «i Lavori» di *Vita in Campagna*).

Qualche utile consiglio tecnico

Ecco alcuni cenni preliminari sulla scelta del portinnesto, la messa a dimora delle piantine, la scelta della forma di allevamento e l'installazione delle necessarie strutture di sostegno

Scelta del portinnesto. Al momento dell'acquisto delle viti presso il vivaista riveste grande importanza la scelta del portinnesto, sia per le varietà da vino che per quelle da tavola, scelta legata ai requisiti di resistenza alla siccità (per questo vanno bene il 140 Ruggeri, il 1103 Paulsen, il 110 Richter), alla salinità (ottimo il 1103 Paulsen) e alla scarsa fertilità del terreno (bene il 140 Ruggeri, il 1103 Paulsen, il 779 Paulsen il K5BB e l'SO4).

In alcuni ambienti viene richiesta anche una buona resistenza al calcare attivo del terreno e a questo scopo, oltre al 140 Ruggeri e al 1103 Paulsen, si presta



bene anche il 41 B.

In ogni caso si deve scegliere materiale vivaistico garantito e si deve controllare che il mazzetto di barbatelle sia dotato di etichetta gialla o, se possibile,

di etichetta blu, a garanzia della sanità del materiale e del buon grado di selezione sia per il portinnesto che per la varietà, sia essa da vino o da tavola.

Riguardo alla prenotazione e all'acquisto delle barbatelle, sia da vino che da tavola, nelle zone con viticoltura diffusa, ci si può tranquillamente rivolgere ai vivaisti della zona oppure ad agenzie o rivenditori collegati alla grandi strutture vivaistiche friulane e trentine. Viceversa, se ci si trova in zone isolate dal punto di vista viticolo, ci si può informare sulla disponibilità del materiale telefonando o scrivendo alla sede dei principali produttori italiani, i quali hanno punti di riferimento in tutte le province italiane. Potete trovare gli indirizzi a pag. 39 della «Guida ai servizi e vantaggi per gli abbonati», spedita con *Vita in Campagna* n.2/2010.

Preparazione del terreno. Anzitutto va curata la sistemazione superficiale dei



Anche il piccolo vigneto, di uva da vino e da tavola, impostato sul concetto di autosufficienza va preferibilmente collocato in terreni di media fertilità e ben esposti

terreni collinari, fondamentale per la regimazione delle acque e per la gestione del suolo e delle eventuali irrigazioni.

Successivamente, meglio se si dispone di una recente analisi del terreno, si procederà alla *concimazione di fondo*, prima dell'aratura, con l'eventuale letamazione (400-500 quintali per ettaro di letame bovino maturo) e con dosi indicative di 7-8 quintali per ettaro di perfostato triplo-46 (oppure 15-17 quintali per ettaro di perfostato semplice-19) e di 4-5 quintali per ettaro di solfato di potassio-50 o cloruro di potassio-60.

Seguiranno l'aratura a 50-60 cm di profondità e le lavorazioni di affinamento poco prima della messa a dimora delle barbatelle.

Messa a dimora delle viti. Una volta in possesso delle barbatelle le si deve tenere in un luogo adatto (fresco e con giusta umidità) a meno che esse vengano tenute dal vivaista stesso nella propria cella frigo fino al momento dell'impianto. Da febbraio a fine aprile-primi di maggio, quando il terreno presenta giusta umidità e con temperatura accettabile, è possibile metterle a dimora.

Prima di procedere, è fondamentale, tenendo conto delle distanze d'impianto, tracciare i filari e fissare la posizione delle viti lungo la fila.

Dati i numeri ridotti, l'impianto si può facilmente effettuare a mano, avvalendosi di una vanga o di una zappa per l'apertura delle buche entro le quali collocare le barbatelle che devono avere un apparato radicale di almeno 20-25 cm di lunghezza, quindi le buche devono avere dimensioni simili.

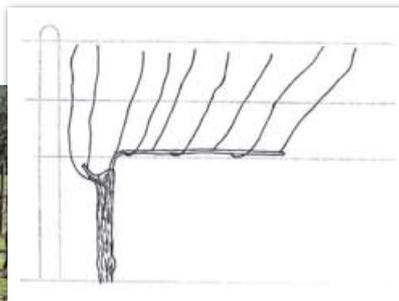
Per i terreni più argillosi, al Nord in particolare, non sarebbe male aprire queste buche già in autunno, lasciando che il terreno subisca l'azione del gelo invernale per trovarlo ben preparato al momento dell'impianto a fine inverno-inizio primavera.

Inoltre, per facilitare l'attecchimento e il successivo sviluppo, conviene distribuire attorno alle radici, mescolandola col terreno, della torba di buona qualità.

Successivamente, bisogna provvedere, manualmente o con mezzi meccanici specifici, a tenere pulito il terreno dalle infestanti.

Forma di allevamento e distanze di impianto. La scelta delle distanze d'impianto, lungo il filare in particolare, è dettata sia dalla forma di allevamento che si intende adottare, sia dalle caratteristiche della varietà.

In particolare, per l'allevamento della vite vi consigliamo la spalliera (indipendentemente dal tipo di potatura a Guyot o a cordone speronato basso), la forma di allevamento più semplice e la



La forma di allevamento a spalliera con potatura a Guyot (nel disegno) rappresenta la scelta più semplice e conosciuta, adatta quindi ad un piccolo vigneto familiare per uva da vino e da tavola

più indicata per la costituzione del piccolo vigneto familiare sia di uva da vino che da tavola.

La forma di allevamento e di potatura a Guyot è stata dettagliatamente descritta in un articolo pubblicato su *Vita in Campagna* n. 12/2008, a pag. 28 (scaricabile dal sito <http://www.vitaincampagna.it/RdVic/0812026.asp>), mentre la forma di allevamento e di potatura a cordone speronato è stata trattata in un articolo pubblicato sul n. 1/2009, pag. 31 (scaricabile dal sito <http://www.vitaincampagna.it/RdVic/0901031.asp>).

Le distanze ottimali lungo la fila variano mediamente tra 70-90 cm per le varietà più deboli (Merlot, Montepulciano, Rondinella, Pinot bianco, Pinot Grigio, Inzolia, Garganega, ecc.), poste su portinnesti di medio vigore (420A, 3309, SO4, K5BB, ecc.) e 100-110 cm per quelle più vigorose, comprese quelle da tavola e con portinnesti vigorosi (1103 Paulsen, 140 Ruggeri).

Riguardo alle distanze tra i filari, si deve tenere conto del passaggio con motozappe, con attrezzi per il control-

lo delle infestanti o del manto erboso, con macchine per i trattamenti di difesa e con i mezzi per il trasporto dell'uva. Inoltre, si devono evitare i rischi di ombreggiamento tra i filari a seguito di distanze interfilari ridotte e di altezza elevata della chioma delle viti. Riteniamo quindi che una distanza tra i filari di 2,5 metri sia quella più adatta.

Per ragioni operative e, soprattutto, per evitare che i trattamenti tardivi (ad esempio antibotritici) effettuati sulle uve da vino o su quelle da tavola a maturazione tardiva possano inquinare le uve che vanno raccolte precocemente, è bene tenere ben distinte, lungo la fila, le varietà precoci dalle tardive.

Inoltre, al fine di non interferire con altre colture, quali ortaggi e piante da frutto, in fase di difesa antiparassitaria, vanno mantenute le opportune distanze di sicurezza.

Strutture di sostegno. La struttura di sostegno per le viti da impostare a spalliera richiede robusti pali in cemento armato e precompresso, oppure in legno di pino trattato e di castagno, o in



Per la produzione di buon vino, rosso e bianco, sono disponibili centinaia di varietà; limitandoci ad alcune più qualificate, consigliamo Sangiovese (1), Cabernet sauvignon, oppure Syrah e Croatina, tra i vitigni a bacca rossa, e Garganega, Grillo (2), oppure Manzoni Bianco e Falanghina, tra le varietà a bacca bianca

acciaio zincato o acciaio cor-ten (autossidante), da porre alla distanza di 4-5 metri l'uno dall'altro lungo la fila e da interrare saldamente alla profondità di almeno 70 cm; alle testate vanno posti ancoraggi resistenti e profondi e palo di testata in cemento, in legno o in acciaio, di adeguate dimensioni.

I fili di sostegno, in acciaio inox oppure in acciaio con protezione in zinco e alluminio, vanno stesi all'altezza di 70-

90 cm da terra quello portante (diametro di 1,8 mm se in acciaio inox o di mm 2,8 per il filo in acciaio zincato) e all'altezza di 110-130 cm e di 150-180 cm da terra quelli delle due coppie che normalmente completano la struttura di sostegno della spalliera (fili in acciaio zincato con dimensioni di circa 1,8-2 mm).

I fili accoppiati posti sopra il filo portante è bene che siano mobili, cioè che si possano sganciare e riagganciare agli

appositi accessori applicati sui pali, così che l'inserimento dei germogli in rapido accrescimento nel corso della primavera sia facilitato.

In caso di presenza dell'ala gocciolante per l'irrigazione a goccia lungo il filare, si può stendere un apposito filo metallico, a sostegno della stessa, a 50-70 cm da terra.

Il vigneto per l'uva da vino

Ecco il progetto di un piccolo vigneto che consente di produrre una modesta quantità di vino, il cui consumo fa parte della nostra migliore tradizione in ogni angolo d'Italia

Una famiglia con quattro moderati consumatori di vino (circa 250-300 ml al giorno per persona, pari a due-tre bicchieri) ha un fabbisogno annuo di 380-400 litri di vino.

Scelta delle varietà

Le varietà, tra quelle a bacca bianca e quelle a bacca rossa, di uva da vino oggi conosciute in Italia sono oltre duemila. In pratica, però, sono solo 350-400 quelle più diffuse e, fra esse, circa 250 quelle normalmente moltiplicate dai vivaisti, quindi le più utilizzate dai viticoltori.

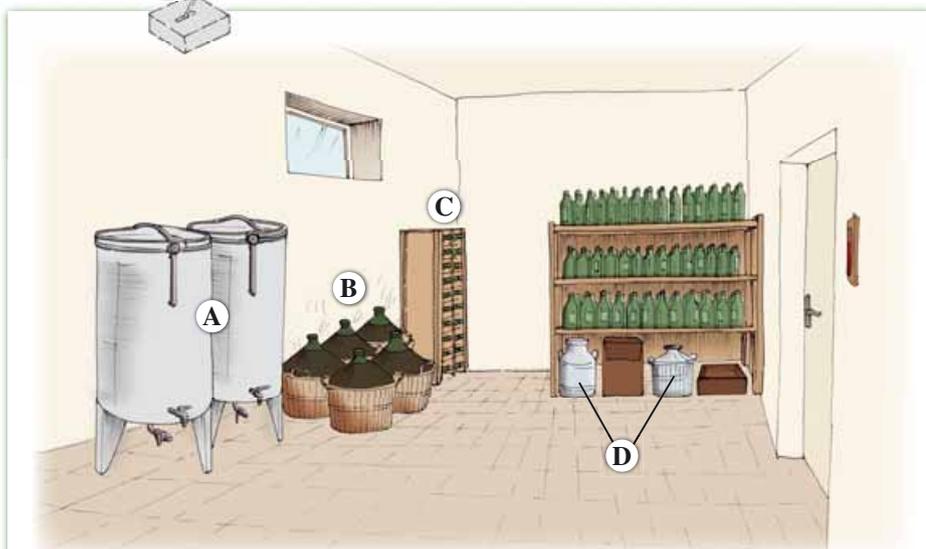
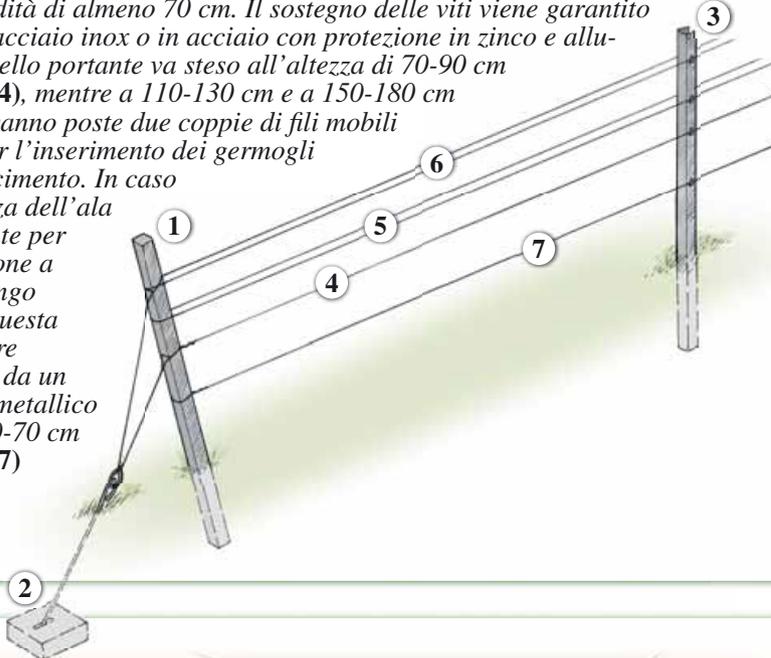
Riportiamo di seguito, in ordine alfabetico, le più importanti.

Varietà a bacca bianca: Albana, Ansonica, Arneis, Bombino, Catarratto, Chardonnay, Cortese, Erbaluce, Falanghina, Fiano, Garganega, Greco, Grillo, Malvasia di Candia aromatica, Malvasia d'Istria, Manzoni bianco, Moscato Bianco, Moscato Giallo, Müller Thurgau, Passerina, Pignoletto, Pinot bianco, Pinot grigio, Prosecco (Glera), Ribolla, Riesling italico, Sauvignon, Tocai friulano (Friulano), Traminer aromatico, Trebbiano toscano, Trebbiano romagnolo, Verdicchio, Vermentino, Vernaccia di S.Gimignano, Zibibbo.

Varietà a bacca rossa: Aglianico, Ancellotta, Barbera, Brachetto, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cannonao, Carignano, Carmenère, Cilieggiolo, Corvina, Corvinone, Croatina, Dolcetto, Frappato, Freisa, Gaglioppo, Grignolino, Lambruschi vari (Sorbara, Salamino, Maestri, Marani, ecc.), Lagrein, Malvasia nera, Merlot, Montepulciano, Nebbiolo, Negro amaro, Nero d'Avola, Pignolo, Pinot nero, Primitivo, Refosco, Rondinella, Sagrantino, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Uva di Troia.

Tutti questi vitigni sono abbastanza conosciuti e godono di ampia diffusione sia tra i viticoltori che tra i vivaisti. Tut-

La struttura di sostegno del vigneto di uva da vino e da tavola prevede l'impiego di robusti pali di testata in cemento armato e precompresso (1), in legno o in acciaio, dotati di ancoraggi resistenti e profondi (2), e di pali intermedi in cemento armato, o in legno di pino trattato e di castagno, o in acciaio (3), da porre alla distanza di 4-5 metri l'uno dall'altro lungo la fila, interrati alla profondità di almeno 70 cm. Il sostegno delle viti viene garantito da fili in acciaio inox o in acciaio con protezione in zinco e alluminio: quello portante va steso all'altezza di 70-90 cm da terra (4), mentre a 110-130 cm e a 150-180 cm da terra vanno poste due coppie di fili mobili (5 e 6) per l'inserimento dei germogli in accrescimento. In caso di presenza dell'ala gocciolante per l'irrigazione a goccia lungo il filare, questa deve essere sostenuta da un altro filo metallico steso a 50-70 cm da terra (7)



Per la produzione del vino e per la sua conservazione occorre disporre di una cantina attrezzata. A-Serbatoi semprepieni in acciaio. B-Damigiane. C-Deposito bottiglie. D-Nella stessa cantina è possibile conservare l'olio spremuto presso un oleificio che opera in conto terzi dalle olive prodotte nell'oliveto familiare, purché il prodotto sia mantenuto in contenitori chiusi che non lascino passare la luce, ad esempio in acciaio

tavia, dovendo rispettare per ogni provincia italiana l'apposita autorizzazione alla coltivazione per vigneti di superficie superiore ai 1.000 metri quadrati, nell'elenco figurano vitigni conosciuti solo in alcune zone e altri praticamente diffusi ovunque.

Caratteristiche dell'impianto

Proponiamo di realizzare 8 filari della lunghezza di 20 metri ciascuno, di cui 4 con 1-2 varietà a bacca bianca e 4 con 1-2 varietà a bacca rossa.

In alternativa si possono realizzare 4 filari della lunghezza di 40 metri, due con varietà a bacca bianca e due con vitigni a bacca rossa.

Adottando le **distanze d'impianto** di metri 2,5 x 0,8, si mettono a dimora 25 piante per filare nel primo caso o 50 piante per filare nel secondo caso.

Tra le **varietà a bacca rossa**, per la produzione di vini di buona struttura e alcolicità, in terreni vocati e ben esposti consigliamo *Cabernet sauvignon* e *Sangiovese*, oppure *Syrah* e *Croatina*. La **produzione** media è di kg 2,5 per ceppo per un totale di circa 250 kg di uva che, con resa in vino del 70-75%, corrisponde ad una produzione di 175-190 litri di buon vino rosso.

Tra le **varietà a bacca bianca** consigliamo *Garganega* e *Grillo*, per vini di media struttura e alcolicità, con terreni vocati e ben esposti; oppure *Falanghina* e *Manzoni bianco*, per vini profumati, freschi, sapidi e di buona longevità. La **produzione** media è di kg 3 per ceppo per un totale di circa 300 kg di uva che, con resa in vino del 70-75%, corrisponde ad una produzione di 210-225 litri di buon vino bianco.

Il vigneto per l'uva da tavola

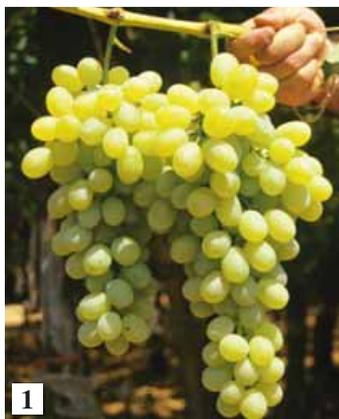
L'uva è anche un frutto buonissimo e salutare: ecco il progetto di un vigneto per il consumo familiare

Per una famiglia di sei persone si può ipotizzare un consumo annuo di 115-125 kg di uva da tavola, da consumarsi per lo più durante i mesi di luglio, agosto e settembre.

Scelta delle varietà

Le varietà, tra quelle a bacca bianca e quelle a bacca rossa, di uva da tavola oggi conosciute in Italia sono decine. Tuttavia, quelle più interessanti in quanto più facili da coltivare e, soprattutto, quelle più gustose sono solo una decina.

La scelta della varietà dipende soprat-



Per la produzione di uva da tavola di buona qualità è fondamentale puntare su varietà pregiate quali *Matilde*, *Victoria* (1), *Sugraone* e *Italia*, tra le bianche, e *Black magic*, *Michele Palieri* (2) e *Crimson seedless* tra le rosse



Un filare di uva da tavola misto, con varietà a bacca rossa e a bacca bianca

tutto dalle caratteristiche dell'ambiente (terreno e clima). Ecco di seguito le più diffuse, in ordine di maturazione: *Matilde*, *Regina*, *Victoria* e *Italia*, tra le uve bianche con seme; *Black magic*, *Cardinal*, *Michele Palieri* e *Red Globe* tra le varietà a bacca rossa con seme; *Sugraone seedless*, *Thompson seedless*, tra le uve apirene (senza semi) bianche; *Crimson seedless* tra le apirene (senza semi) rosse.

Nel limite del possibile, vanno però considerate anche alcune piante di varietà tradizionali che meritano di essere salvaguardate, quali *Baresana* e *Pizzutello bianco*, così come è bene provare alcuni ceppi di nuove varietà quali *Autumn seedless*, *Supernova*, *Summer royal* e *Autumn royal* (bianca la prima, rosata la seconda e rosse le altre due, tutte apirene) che la ricerca ci ha messo a disposizione negli ultimi anni.

Caratteristiche dell'impianto

Proponiamo di realizzare 2 filari della lunghezza di 12 metri ciascuno, con 24 piante complessivamente, pari a 3 ceppi per varietà, delle quali 5 a bacca bianca (tre con semi e due apirene) e 3 a bacca

rossa (due con semi e una apirena).

Adottando le **distanze d'impianto** di metri 2,5 x 1 si mettono a dimora 12 piante per filare.

Tra le **varietà a bacca bianca** proponiamo, in ordine di maturazione: *Matilde*, *Victoria*, *Sugraone seedless*, *Thompson seedless*, *Baresana*.

Tra le **varietà a bacca rossa** suggeriamo, sempre in ordine di maturazione: *Black magic*, *Michele Palieri*, *Crimson seedless*.

Con una **produzione** media di kg 4,5-5 per ceppo, si otterranno 110-120 kg di uva. □

Per saperne di più

Per l'allevamento delle giovani viti, per la difesa dai parassiti e per tutte le pratiche colturali che interessano il piccolo vigneto vi rimandiamo alle informazioni contenute nei fascicoli bimestrali de «i Lavori» e ai diversi articoli riguardanti la viticoltura pubblicati su *Vita in campagna*.

Per approfondire l'argomento vi segnaliamo: la «*Guida illustrata alla coltivazione della vite per l'uva da vino*» (supplemento al n. 10/1997); il libro «*La coltivazione della vite*» di Enzo Corazzina; la pubblicazione «*Consigli pratici e attrezzature per farsi il vino*», della collana «*Guide pratiche*» di *Vita in Campagna*. Tutti si possono acquistare contattando il nostro Servizio Abbonamenti (Tel. 045 8009480 - Fax 045 8012980 - E-mail: edizioni@informatoreagrario.it); per la collana «*Guide pratiche*» si può utilizzare il coupon pubblicato a pag. 24.

Infine, segnaliamo due articoli sulla trasformazione dell'uva da tavola:

– Come preparare con l'uva ottime confetture e squisiti sottospirito (n. 9/2008, pag. 70);

– Come preparare squisite gelatine di mele e d'uva (n. 6/2009, pag. 74).