



# VIGNETO & CLIMATE CHANGE

In queste pagine un'altra puntata della nostra inchiesta-tema dell'anno, dedicato al Climate change in vigna e in cantina: focus sulla **GESTIONE DELLA CHIOMA**

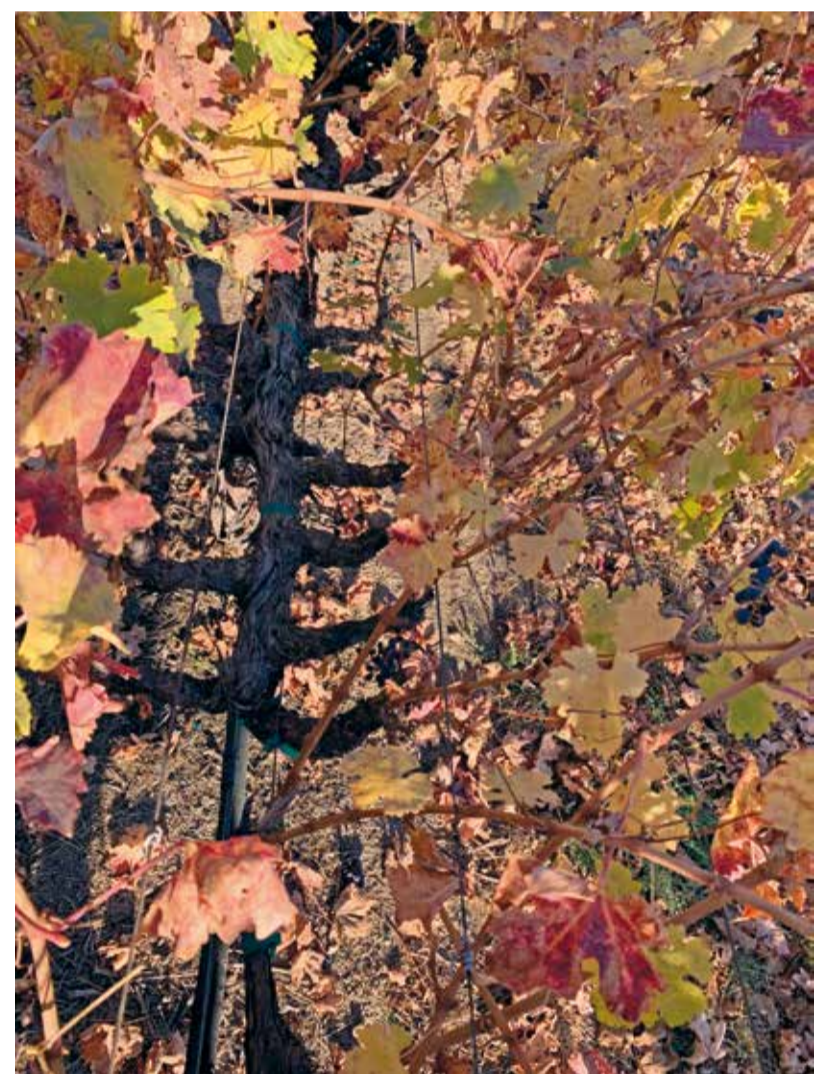
## VERSO NUOVE ARCHITETTURE DELLA PARETE VEGETATIVA

di CLEMENTINA PALESE



MARCO SIMONIT

Per mitigare gli effetti del riscaldamento globale è necessario mettere in discussione i concetti di base che hanno ispirato la gestione della chioma finora partendo da vigore e architettura della pianta, con un occhio al passato e uno al futuro



Esempio di "spalliera evoluta" a cordone: lungo l'asse del filare si predispongono i punti vegetativi laterali e si fanno sviluppare i germogli sui due lati opposti. Questo determina la disposizione dei grappoli su due fasce opposte da un lato e dall'altro del triangolo. Nella foto qui a destra, la "spalliera evoluta" vista dall'alto; nella foto qui sotto è vista di fianco lungo il filare dove si vedono i grappoli protetti dai germogli inclinati

Il riscaldamento globale non è il solo cambiamento intervenuto negli ultimi anni sulla viticoltura. Sicuramente è quello più impegnativo da affrontare, ma è affiancato dal cambiamento dello stile dei vini ricercati dal mercato. Ebbene mentre tutto si modifica, in vigneto è cambiato poco, o meglio non abbastanza. "Il cambiamento del clima non è stato seguito da modifiche dell'architettura della forma di allevamento e della gestione della parete vegetativa - sottolinea Marco Simonit, cofondatore di Simonit&Sirch-Preparatori d'uva -. Da quarant'anni a questa parte le spalliere hanno progressivamente sostituito le forme di allevamento locali. C'è stata un'importazione passiva e il diffondersi di impianti 'chiavi in mano' non ha favorito la contestualizzazione rispetto a situazioni pedoclimatiche, esperienze e varietà. Parallelamente c'è stato l'infittimento degli impianti, la ricerca di basse produzioni, uve sempre più concentrate e vini opulenti per circa vent'anni alla rincorsa ai premi di guide e critica enologica. Oggi si ricercano vini eleganti, di maggior leggerezza, digeribilità e freschezza. Il mercato è diverso, il clima è cambiato, ma le spalliere sono le stesse e l'approccio agronomico non è mutato abbastanza".

### Spalliere: pregi e difetti

Le spalliere presentano molti aspetti positivi, come la meccanizzazione spinta, ma dall'altra costringono la vegetazione nello stesso spazio nel tempo e questo obbliga a intervenire con una serie di operazioni che hanno inevitabilmente delle conseguenze. "Faccio l'esempio del palizzamento meccanico, manuale o con situazioni intermedie, obbligatorio per le spalliere che crea rischi fitopatologici e affastellamento dei germogli - spiega Simonit -. Una non corretta disposizione nello spazio ha ripercussioni a livello di captazione della luce e performance fotosintetica. La disomogeneità nello sviluppo dei germogli che si vanno a cimare, anche molto diversi per diametro e lunghezza, è un altro aspetto che condiziona morfologia e peso del grappolo e la composizione dell'uva. Le spalliere per come sono concepite, anche per facilitare l'operatività sulle e tra le piante, determinano l'esposizione di gran parte del terreno alla radiazione solare. Questo non contribuisce a mantenere un ambiente fresco positivo per le viti, ma provoca perdita di acqua dal terreno e rilascio di calore nella notte, per di più nei momenti più difficili in estate, quando la pianta più ne ha bisogno. Così si creano le condizioni che anticipano la maturazione, innalzano gli zuccheri, allontanano la maturazione tecnologica da quella fenolica, quando non provocano anche danni da scottature ai grappoli completamente esposti. E quindi a seguito di tutti questi scompensi cosa si fa? Si vendemmia sempre prima per evitare i picchi di zucchero, acidità bassissime, vini che non tengono nel tempo. Una gestione del suolo opportuna può mitigare que-



ste 'controindicazioni' delle spalliere. Purtroppo però è in atto la tendenza a una sorta di 'non lavorazione' dei suoli, invece che all'adozione di benefici inerbimenti controllati, tagli e sovesci".

### Altezza delle pareti e vigore

"L'altezza delle pareti elevata - continua Simonit - risponde all'esigenza di produrre molti zuccheri. La prima cimatura si fa quando i germogli superano l'altezza della spalliera e, quindi, non in funzione della necessità o meno di sviluppare femminelle, ma per una preimpostazione, come dire, geometrica. E ammesso che ci siano i presupposti di vigore della pianta. Si tratta di una operazione il cui risultato dipende molto dall'omogeneità dello sviluppo dei germogli: spesso quindi non interessandone la maggior parte provoca reazioni sui grappoli soltanto di alcuni di essi. I germogli che non vengono

cimati hanno un metabolismo completamente diverso dagli altri. Le cimature, quindi, condizionano in modo importante, in funzione del vigore, lo sviluppo di femminelle in prossimità dei grappoli con influenze importanti sulla composizione dell'uva, sull'epoca di maturazione e sulla protezione dei grappoli dalla eccessiva insolazione. Le femminelle poi, a seconda della varietà e degli obiet-



tivi enologici, possono essere gestite, ciminate o mantenute. Ma solo se le femminelle ci sono si può utilizzarle per orientare la fisiologia della pianta. È evidente quindi quanto il vigore sia importante”.

Fino a qualche anno fa raggiungere l'equilibrio vegeto-produttivo era un imperativo. Intervenire sulla vite il meno possibile con potature verdi e diradamenti era un risultato ricercato. In base a queste considerazioni sembrerebbe un obiettivo non più adeguato. “Quella dell'equilibrio vegeto-produttivo - risponde Simonit - è stata una ideologia quasi inconsapevole che è durata molti anni. Chi cimava era visto come un peccatore, perché voleva dire che le piante erano squilibrate. Come si spiega che i più grandi vini del mondo vengono prodotti in vigneti in cui si fanno 4-5 cimature all'anno? Le scelte vanno adattate alle condizioni: in alcune zone può essere necessario avere pareti alte, in altre no. Con la stessa architettura della pianta, per esempio, se una parete di 180 cm va bene su Nebbiolo in Piemonte, magari in Abruzzo potrebbe essere troppo. Attualmente, continuando con gli esempi, in alcune aree particolarmente calde della Toscana avere una parete alta la metà con sviluppo di femminelle potrebbe essere interessante per avere vini di maggior equilibrio, stabilità e durata. In condizioni di buon vigore scegliere un'epoca anticipata per la prima cimatura, consentita da una altezza della parete inferiore, è una soluzione per proteggere l'uva dal sole nei casi in cui ci sono problematiche di eccessiva radiazione solare e di scottature. Defogliazioni e sfemminellature, soprattutto in conduzione bio o biodinamica, sono talvolta necessarie per mantenere un microclima favorevole alla sanità dei grappoli e per raggiungere trattare efficacemente solo la fascia produttiva con sostanze attive che non traslocano. Tuttavia queste necessità spesso portano ad esporre l'uva più di quanto già non lo sia su una spalliera”.

#### Spalliere “evolute”

Spalliere concepite per condizioni climatiche e di mercato differenti da quelle di oggi, gestione viticola da modificare in base a condizioni pedoclimatiche specifiche, varietà, obiettivo enologico non sono più attuali. Molti spunti per un cambiamento arrivano dall'osservazione di modelli viticoli tradizionali, soprattutto di climi caldi, e la “reinterpretazione” della spalliera è già una realtà. “Ci sono zone caldissime, in Spagna, Portogallo, Tunisia, Grecia, Stati Uniti, ma anche in Italia, dove ci sono forme di allevamento ‘di territorio’, come tendoni, alberelli, pergole, con un grande sviluppo strutturale e vegetativo della pianta - racconta Simonit. Con l'alberello in zone del mondo torride senza irrigazione si producono vini bianchi freschi con una buona acidità e durata nel tempo. Cimature precoci, sviluppo di femminelle, vegetazione ricadente a protezione dei grappoli, ombreggiamento del suolo che garantisce temperature fresche durante la notte e preserva l'umidità nel terreno, permettono di mantenere l'integrità dell'uva. Per fortuna queste forme di allevamento locali non sono state perse completamente. Pergole e tendoni, usati in passato per captare più luce con elevate superfici fogliari e produrre di più con livelli di zucchero adeguati, rappresentano spunti interessanti non certo per lo zucchero, ma per la loro capacità di mitigare gli effetti del riscaldamento globale. Vedo in Spagna, nella Valle del Douro e in Rioja, spalliere irrigate a goccia bruciate dal sole in estate, mentre alberelli di 50-60 anni hanno chiome verdi bellissime pur senza un goccio d'acqua. Anche a dimostrazione della presenza di una struttura del legno costruita negli anni che garantisce le performance della pianta nel tempo, accumulo di sostanze di riserva, radici articolate ed efficienti, capaci di trovare acqua, e chiome adattate all'ambiente. Al contrario le spalliere sono adeguate in Borgogna, Champagne e a Bordeaux. Lì si deve sfogliare e arieggiare perché mentre da noi oggi sembra quasi estate, stamattina a Bordeaux e in Champagne ci sono 15 °C e piove. Ovvio che abbiano bisogno di tante piante ad ettaro e poca produzione per pianta per avere la composizione dell'uva che serve loro. Noi invece siamo in una situazione totalmente diversa e abbiamo modelli viticoli uguali o molto simili”.

Le forme di allevamento adeguate per il futuro dovranno essere differenti per densità, sestri e, soprattutto, per architettura della parete vegetativa. “Le spalliere, così come sono strutturate oggi, sono superate in questo momento in cui il clima è cambiato - afferma Simonit -. Nel mondo c'è gente che muore di fame e di sete. L'acqua è una risorsa troppo importante per pensare di usarla per fare viticoltura. Si devono trovare delle alternative ‘autosostenibili’ almeno parzialmente meccanizzabili. In California e Australia stanno facendo investimenti molto importanti sulle spalliere per superarne i limiti, utilizzando pareti non più chiuse e strette, ma aperte, con strutture articolate per disporre i germogli in modo non verticale, ma obliquo a formare un triangolo rovesciato. Si tratta di forme studiate e realizzate per distribuire i germogli nello spazio, aumentare copertura e ombreggiamento del suolo e dei grappoli con la vegetazione. Sono costituite da una struttura primaria, che può essere un cordone o un Guyot, in cui germogli vengono distribuiti a creare quasi un ‘vaso’, una ‘V’ aperta. Stiamo lavorando anche noi da tanti anni su queste spalliere ‘alternative’, che io chiamo ‘evolute’ perché seguono l'evoluzione del clima e consentono una disposizione dinamica nello spazio e nel tempo delle strutture primaria e secondaria. Hanno un buon potenziale di meccanizzazione, ma la prepotatura e la vendemmia meccaniche risultano difficili, anche se qualcuno ci prova con risultati poco lusinghieri”.

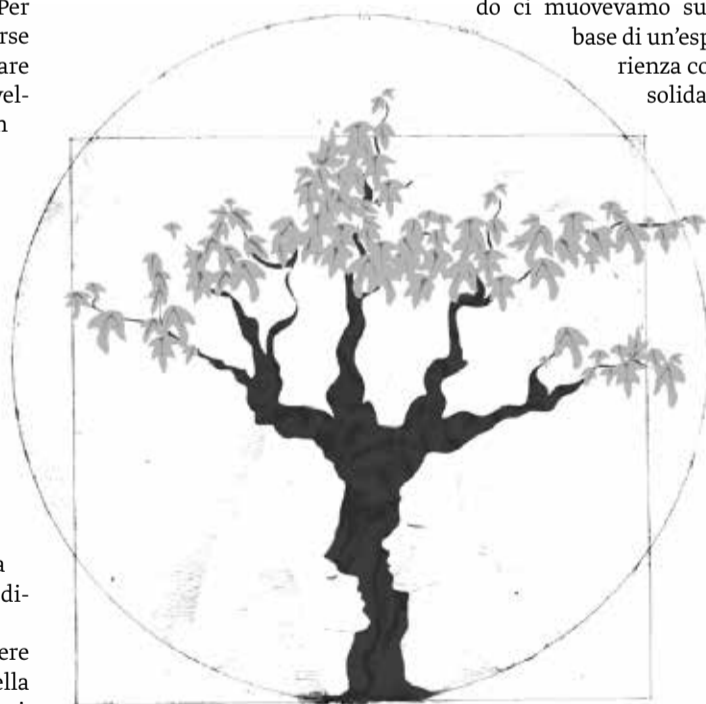


INTERVISTA A **LUCIANA BIONDO**

## Serve un approccio olistico

“**La mitigazione degli effetti del cambiamento climatico sulla pianta è più facilmente perseguibile integrando la gestione della chioma con altre pratiche in una visione complessiva del sistema microclimatico del vigneto**”

**N**el contrasto alle situazioni di stress sulla vite indotte dal cambiamento climatico, non si può che guardare al vigneto come sistema complesso in cui tutte le scelte concorrono al risultato. Un esempio di questo approccio è la grande importanza della gestione del suolo sulla salute della chioma e quindi sull'impostazione delle operazioni al verde”. Così **Luciana Biondo**, agronoma oggi operativa in Piemonte dopo una lunga esperienza in diverse regioni, mette l'accento sulla visione olistica con cui guardare alla conduzione del vigneto ai tempi del riscaldamento globale. “L'altra considerazione di ordine generale per tutti gli interventi - continua la direttrice di Tenuta Santa Caterina- è che la tempestività è d'obbligo. Dobbiamo dare risposte più veloci e variabili rispetto a prima, quando ci muovevamo sulla base di un'esperienza consolidata.



I fenomeni meteo erano più prevedibili, per esempio le piogge in primavera, le elevate temperature in luglio, invece le condizioni estreme con cui spesso ci misuriamo oggi rendono indispensabile essere pronti per analizzare le situazioni e prendere decisioni. Ecco che gli schemi di lavoro devono necessariamente essere più elastici e adattarsi alle condizioni che di volta in volta si presentano a seconda dell'andamento dell'annata e con tutto quello che ne consegue. Il punto di partenza è che la vite per fare uva buona deve stare bene e in questa ottica la gestione della chioma deve essere tesa al benessere della

pianta. Mentre la vecchia scuola imponeva scelte relative alla sfogliatura e alla sfemminellatura nel lato del filare rivolto ad Est o in alcune condizioni particolari, oggi l'obiettivo è di arrivare al periodo estivo soprattutto con una chioma in salute, nelle migliori condizioni per aiutare la pianta a soffrire il meno possibile per le condizioni climatiche estreme. E la pianta sta bene se stanno bene suolo e radici. Ecco che la premessa fondamentale per arrivare a una gestione della chioma utile a sopportare gli stress ambientali, e in particolare quello idrico, è ridurre le perdite di acqua dal terreno attraverso una gestione differenziata di essenze a seconda dei fenomeni meteo che si verificano. Abbiamo imparato l'utilità di fare semine mirate nell'interfila con miscele di essenze scelte in funzione della conoscenza del vigneto e dell'obiettivo enologico, che migliorano la struttura del terreno e vanno gestite in funzione delle condizioni meteo che poi effettivamente si realizzano. Si può decidere di trinciarle, schiacciarle o interrarele a seconda che l'andamento dell'annata sia particolarmente piovoso o siccitoso. Peraltro l'inerbimento aumenta la biodiversità, che è un aiuto nella gestione anche delle malattie e quindi al benessere della pianta che reagisce meglio agli stress. Non che la gestione del verde abbia perso valore, ma se prima la scelta ‘sfoglio sì o no’, ‘sfemminello sì o no’ si faceva per consuetudine, perché si sapeva che in un determinato vigneto ce n'era normalmente bisogno, oggi non è più così. Bisogna essere pronti ad agire in un senso o in un altro a seconda delle necessità”.

**Dunque negli anni la gestione della chioma al verde ha subito, o forse meglio sarebbe dire avrebbe dovuto subire, importanti cambiamenti.**

Quello che sulla carta sarebbe meglio fare è decisamente cambiato, ma nella realtà frequentemente ci si affida ancora a tecniche consolidate e facilmente organizzabili che spesso però non sono corrette. Tuttavia non voglio generalizzare: ci sono molte differenze tra regione e regione. Ci sono aree in cui l'introduzione di un know how innovativo che rompa con le tradizioni prece-

endenti risulta difficoltoso, aree che si dovranno misurare nel tempo con le problematiche del riscaldamento globale che è generalizzato. La scacchiatura, che si esegue in primavera è un'operazione che viene sempre eseguita se si ha l'obiettivo di una produzione di qualità. Le sfogliature e le cimature al contrario sono fondamentali per determinare la qualità dell'uva quanto a colore e composizione. La regolazione della produzione con questi strumenti è di aiuto, sempre con attenzione all'andamento dell'annata. Così tendenzialmente si cima più tardi e in maniera meno intensa. Qualcuno in questi anni sta provando a lasciare il “cappello” più alto per tenere la parete più ombreggiata. Il tutto comunque, ribadisco, deve essere inserito nel quadro complessivo del vigneto con un approccio olistico. All'opposto della cimatura precoce, posso dire che in alcuni climi aspettare a cimare, compatibilmente con lo stato sanitario, può venire in aiuto per decidere ciò che si deve fare in base alle condizioni reali perché comunque per il benessere della pianta l'equilibrio è sempre fondamentale essendo ciò che l'aiuta ad avere risposte positive. La gestione delle femminelle, anche per posticipare la maturazione, deve tener conto della varietà. In particolare per quelle bianche è inutile puntare a rese troppo basse, rischiando di avere uve concentrate mettendo a rischio l'acidità, anche se occorre tener presente l'obiettivo enologico che si vuole. Ma così passiamo ad un altro argomento.

**I criteri con cui verranno progettati i nuovi impianti alla luce delle nuove condizioni imposte dal riscaldamento globale saranno quindi diversi da quelli adottati in passato?**

Sì certamente e in particolare per quanto riguarda la densità. Negli ultimi anni non si sente più parlare e non si vedono nuovi impianti eccessivamente fitti, cioè sopra i 5.500-6.000 ceppi/ha. Anche i sestri dovranno cambiare, ma non voglio parlare di nuovi vigneti, perché non è il momento vista la crisi dovuta all'emergenza Covid19. Non credo si debba oggi suggerire di cambiare vigneto, ma di modificare la gestione del vigneto che si ha, diffidando di soluzioni singole ai problemi, che non esistono.