

**L. BORGOGNO e A. MORANDO**

Istituto Tecnico Agrario Specializzato  
per la Viticoltura e l'Enologia, Alba

# È possibile migliorare la nostra viticoltura?

---

*Estratto dal n. 1-2 de « Il Coltivatore e Giornale Vinicolo  
Italiano » (122° anno) 1976 - Casale Monferrato*

---

## È possibile migliorare la nostra viticoltura?

Due annate particolarmente abbondanti sono state sufficienti per provocare una crisi dei prodotti vinicoli e la « guerra del vino » che ne è scaturita rischia di compromettere o comunque rallentare quell'unificazione europea ritenuta così necessaria.

A nostro parere, la soluzione della crisi vinicola è legata in primo luogo alla eliminazione delle frodi, che in questi ultimi anni sono giunte a forme sfacciate, ledendo il buon nome del vino italiano con gravi ripercussioni, come al solito, soprattutto sui produttori, cioè i vitivinicoltori.

In secondo luogo, occorre far invertire l'attuale tendenza, che porta a spostare la viticoltura dalle zone vocazionali (per la maggior parte ubicate in collina oppure in pianure poco fertili) ad altre meno confacenti, nelle quali la vite produce molta uva di scarsa qualità.

Come ottenere che i viticoltori siano stimolati a ricostituire e curare i vigneti dei « bricchi » e quindi non impiantare nelle comode e fertili pianure o nei fondovalle?

Più che fare affidamento su contributi vari per l'impianto, sia pur utili, occorrerebbe incentivare la qualità facendo sì che le differenze di gradazione zuccherina (non è l'unico valore esprime la qualità, ma è comodo perché incontestabile), fossero pagate molto di più, a parità di vitigno o comunque entro una stessa area.

Ad esempio, se il prezzo base del 'Moscato' a 10° Beaumé è di lire 2.600 il miriagrammo, per ogni grado in più dovranno essere pagate 250-300 lire contro le attuali 50-100 lire.

In parole povere, se si vuole che il viticoltore coltivi il colle invece che il fondovalle, occorre che abbia interesse a farlo.

Potrebbe però accadere che questo incentivo da solo fosse insufficiente; infatti anche ad un prezzo molto più basso può essere ancora conveniente la coltivazione in pianura. Ammettendo,

ad esempio, che nella zona del Barolo si producano in media 80 quintali ad ettaro a 40.000 lire il q, il ricavo lordo sarà di lire 3.200.000, mentre in certe pianure con produzione di 400 quintali ad ettaro, anche a sole 10.000 lire il q si avrà un ricavo di 4 milioni.

In più si deve tener conto dei costi di produzione che sono decisamente più alti per la collina, dove i limiti alla meccanizzazione impongono un maggiore ricorso alla manodopera con problemi che diventeranno di sempre più difficile soluzione.

Non parliamo poi della vinificazione dell'uva da tavola: in tal caso non solo le produzioni sono sbalorditive, ma si ottengono vini qualitativamente scadenti anche quando non hanno bassa gradazione. Questi vini appesantiscono il mercato facendo abbassare anche i prezzi di quelli buoni.

Né in proposito possiamo accettare (proprio perché rappresentiamo una Scuola per la Viticoltura e l'Enologia) l'affermazione sostenuta in sede comunitaria dai delegati della Germania, che il vino, in particolare quello bianco, deve di più alle pratiche enoiche che non all'uva dalla quale deriva, anche se ben sappiamo che questa è una realtà proprio in Germania dove, partendo da uva che al massimo dà 5,5-6 gradi alcolici, riescono a produrre dei vini commerciabili e addirittura VQPRD, vale a dire l'equivalente dei nostri D.O.C.

Ne deriva la necessità di abbinare agli incentivi sulla qualità, un intervento legislativo chiaro ed inequivocabile, che impedisca (nell'intera Comunità Europea) i nuovi impianti in tutte quelle zone non vocazionali e che regoli anche i reimpianti ed i nuovi impianti nelle zone più adatte per la vite.

Non si tema che tali limitazioni risultino negative per la nostra economia, come potrebbero sostenere coloro che credono più opportuna una

azione promozionale impostata su vasta scala e con larghezza di mezzi onde esportare di più.

Infatti, anche attuando questa necessaria valorizzazione del vino italiano, che noi vivamente auspichiamo, non si potrà, né converrà esportare del prodotto ottenuto da uve scadenti, per cui bisognerebbe ammettere che il consumatore italiano sia disposto ad assorbire la produzione di minore qualità per mandare la buona all'estero.

Affrontati con strumenti legislativi efficaci i problemi delle sofisticazioni e degli impianti nelle zone più adatte, si può parlare di miglioramento tecnico della nostra viticoltura.

Sappiamo che in Piemonte (prima regione produttrice nel 1909-21, al secondo posto nel 1960 ed attualmente al settimo posto) i vigneti sono vecchi per cui, in buona parte, dovranno essere sostituiti nel giro di pochi anni.

Per tale rinnovamento si pongono i seguenti problemi:

- scelta delle cultivar;
- approvvigionamento del materiale propagativo;
- scelta dei sestri, tipo di sostegni e forma di allevamento, in funzione delle tecniche colturali che verranno praticate nel vigneto.

Per il primo punto la soluzione non è particolarmente difficile: nel caso delle zone produttrici di vini già classificati come D.O.C. occorre infatti dare la priorità alle cultivar indicate nei relativi disciplinari, valutando eventualmente, caso per caso, l'opportunità di scegliere qualche altro vitigno locale (ad esempio Arneis, Favorita, ecc.) sempre restando ovviamente nell'ambito dei vitigni raccomandati.

Il secondo problema si presenta sotto un aspetto ben diverso; mentre dovremmo disporre, secondo la legislazione comunitaria, di materiale di propagazione di base e certificato in realtà, al momento attuale, i vivaisti piemontesi sono in grado di produrre quasi esclusivamente materiale standard.

Per sopperire a questa gravissima carenza, negli ultimi tre anni è stato intrapreso un vasto lavoro di selezione clonale, cui collaborano la Cattedra di Viticoltura dell'Università di Torino, retta dal Prof. Eynard, l'Istituto di Industrie e Microbiologia Agraria diretto dal Prof. Gandini, la Sezione di Asti dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, l'Osservatorio per le Malattie delle piante di Torino, diretto dal Prof. Ugolini ed i Prof. Canova e Giunchedi dell'Istituto di Patologia Vegetale di Bologna.

Per ora sono stati presi in considerazione soltanto nove vitigni piemontesi: 'Moscato', 'Barbera', 'Nebbiolo' (distinto nelle sue tre principali sottovarietà), 'Grignolino', 'Dolcetto', 'Freisa', 'Malvasia di Casorzo', 'Favorita' ed 'Arneis', oltre a cinque vitigni della Valle d'Aosta ('Blanc de Morgex', 'Vien de Nus', 'Petit Rouge', 'Moscato' di Chambave e 'Nebbiolo' picotendro) e uno della Liguria ('Pigato').

In totale le osservazioni hanno interessato 32 vigneti dislocati nelle relative zone tipiche di produzione. Esaminando più di 30.000 ceppi, sono stati scelti circa 900 presunti cloni, dei quali sono state valutate la produzione quanti-qualitativa, le caratteristiche agronomiche e lo stato sanitario con particolare riguardo alle virosi.

Per l'istituzione dei campi d'omologazione nelle aree tipiche hanno offerto la loro collaborazione alcuni privati (le aziende Cordero di La Morra, Fogliati di Castiglione T., Barbero di Calosso); inoltre l'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Cuneo in collaborazione con l'Amministrazione provinciale, intendono realizzare, anche tramite il Consorzio di recente costituzione, un centro di moltiplicazione del materiale viticolo, presso l'azienda di Guarene, in cui è previsto di raggruppare in una stessa area, ai fini di poter effettuare le necessarie osservazioni ampelografiche, i vari cloni in corso di selezione, che si troverebbero quindi già in loco quando si passi alla fase successiva di propagazione.

Purtroppo sulla vite i lavori di selezione clonale e sanitaria durano, se fatti nei dovuti modi, una decina di anni o più; per sopperire alle necessità più immediate della viticoltura piemontese è stata intrapresa contemporaneamente una selezione massale la quale, pur non offrendo i risultati della clonale, permette di disporre di un materiale di propagazione certamente migliore di quello comunemente in commercio.

Per la selezione massale sono stati controllati 50.000 ceppi nel 1974, da cui si sono ottenute circa 1.500.000 barbatelle e 90.000 ceppi nell'anno corrente, da cui si otterranno 2.700.000 nuove viti. I vivaisti interessati sono 20 su 225 con il 35% della produzione piemontese.

Con piacere possiamo segnalare che il Piemonte, insieme con l'Emilia Romagna, è una delle poche regioni italiane che dispongono di questo servizio di selezione massale. E' doveroso ricordare che le selezioni clonale e massale, sono state realizzate grazie a contributi della Regione Piemonte e del Consorzio dell'Asti Spumante.

Per il prossimo futuro è auspicabile che i mezzi a disposizione, siano ulteriormente potenziati al fine di consentire la prosecuzione ed il necessario ampliamento del lavoro intrapreso, cui anche l'Istituto Tecnico Agrario Specializzato per la Viticoltura e l'Enologia di Alba intende dare il suo contributo sia in attrezzature che in personale al fine di proseguire quella faticosa opera a favore della viticoltura della provincia di Cuneo che così fecondi frutti ha già dato in passato.

Quanto al terzo punto poc'anzi indicato, la ricerca di un sistema che consenta di ridurre l'onere degli interventi di potatura verde è uno dei problemi più sentiti, tanto che parecchi viticoltori hanno richiamato l'attenzione della cattedra di Viticoltura dell'Università di Torino su que-

sto aspetto della tecnica viticola. Sono state prospettate nuove soluzioni la cui validità — come quella di certe pratiche tradizionali — deve essere vagliata sperimentalmente: a tal fine sono state iniziate, con metodica rigorosa, ricerche che si spera possano essere estese ed approfondite in futuro grazie anche all'intervento finanziario dell'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Piemonte.

In tal modo s'intende mettere a disposizione degli agricoltori dei dati concreti che possano essere vagliati direttamente dagli interessati.

Per una scelta oculata è infatti necessario disporre del maggior numero di elementi di giudizio, ottenuti per quanto possibile nello stesso ambiente e con le varietà localmente diffuse.