



Opinioni e dibattiti

53 25 14

## Il dilemma: ricerca nobile o ricerca quotidiana?

All'ordine del giorno il cambiamento climatico e i nuovi scenari per la viticoltura di domani, fatta di super-viti adattabili a tutto. Ma intanto, per rincorrere il futuribile, trascuriamo di indagare sui problemi di oggi. Come i giallumi, ad esempio, che fanno sempre più male

Ovunque ormai, si parla di mutamenti climatici, paventando scenari esotici per la Pianura Padana e la possibilità di estendere la coltivazione della vite anche alle regioni Nordiche. Le cause maggiori, senza ombra di dubbio, vengono attribuite all'inquinamento (maggiori emissioni di CO<sub>2</sub>, il buco dell'ozono, ecc.) e per correre ai ripari si fanno pressioni per limitare i gas serra. Ma, se il clima tornasse con parametri in media con gli ultimi 200 anni, si continuerà ad emettere sostanze delle quali non si conoscono gli effetti né a breve né, tanto meno, a media e lunga scadenza? Poiché l'uomo di oggi ha ricevuto dai suoi antenati un pianeta vivibile, non saccheggiato e non inquinato, non può far altro che recuperare da subito gli errori commessi, senza che sia necessario lo spauracchio di un futuro con clima alterato.

Purtroppo la civiltà odierna ha la possibilità di distruggere la terra con le modalità e i tempi più disparati (anche più volte) con solo l'imbarazzo della scelta tra nucleare, agenti chimici, agenti batteriologici ecc., ma questa eventualità viene ormai considerata come dato di fatto e destino ineluttabile.

**Poche possibilità.** Al contrario, l'umanità ha ben poche possibilità di influire sul clima. È vero, c'è ancora qualcuno che spara le cannonate contro le nuvole grandinogene, benché sia assodata la loro assoluta inutilità. Non siamo in grado di deviare di un millimetro la traiettoria di un fulmine, di una raffica di vento, di un fiume in piena, però accettiamo l'idea di essere la causa del cambiamento delle stagioni che... non sono più quelle di una volta.

Che le stagioni "non siano più quelle di una

volta" lo si diceva anche ai tempi dei Romani (forse prima) per il semplice fatto che il clima cambia, con cicli lunghi, a volte anche di secoli, con periodi freddi e periodi caldi che si alternano. Nell'Astigiano, il comune di San Marzano Oliveto sta chiaramente a indicare che in passato (fine 1600-inizio 1700) grazie a temperature decisamente più elevate di quelle attuali, si coltivava abitualmente l'olivo.

Per la vite dovremmo preoccuparci se fra trent'anni ci sarà un grado in più? Dovremmo studiare una nuova tecnica viticola per questo futuro? Cambiare i vitigni? Se, come è molto probabile, si verificherà questo riscaldamento, non sarà difficile adeguare la gestione dei vigneti, senza bisogno di tante ricerche in merito. Eppure, sulle riviste specializzate e no, su internet, in televisione, questo argomento viene spesso dibattuto e, in merito, si possono impostare studi, allestire progetti con alte probabilità di ottenere finanziamenti, perché si tratta di ricerche "innovative". Oggi tutti sono alla ricerca dell'innovazione. Se devi rifare un vigneto vecchio e obsoleto, non puoi dire che l'obiettivo è di adeguarlo alle necessità attuali: per ottenere sovvenzioni pubbliche bisogna proporre, almeno sulla carta, soluzioni innovative, diverse dall'ordinario.

**La genetica.** Il futuro sembra tutto affidato alla genetica. Non a quella gestita da una natura paziente, aiutata da infinite generazioni di viticoltori che, scegliendo di volta in volta quello che ritenevano il meglio, ci hanno consegnato il Sangiovese, il Nero d'Avola, il Barbera, il Moscato e tantissimi altri vitigni più o meno diffusi, più o meno autoctoni,

di Albino Morando

comunque collaudati da secoli e, per questo, incredibilmente stabili e affidabili. Non solo: ognuno di questi è disponibile in natura con numerose varianti (cloni) tra i quali possiamo scegliere a seconda delle nostre esigenze. Ecco un lavoro importante, per fortuna portato avanti bene e con ottimi risultati sui vitigni principali, ma che richiede ancora tanto lavoro e meriterebbe investimenti adeguati per conservare puntigliosamente questa grande variabilità genetica e consentire di scegliere, in futuro, nuovi cloni capaci di soddisfare le esigenze che man mano si paleseranno.

Invece, fa più notizia e ottiene più facilmente consensi e finanziamenti l'idea di inventare nuovi vitigni: adattabili a tutte le situazioni, resistenti a tutte le avversità (in modo da evitare trattamenti), capaci di produrre a piacere zuccheri, colore, resveratrolo e quant'altro. Inseguire la chimera della pianta perfetta può renderci poco attenti alle reali esigenze e potenzialità del germoplasma viticolo esistente. Magari si riuscirà a creare la pianta resistente all'oidio... ma con problematiche nuove e diverse per coltivazione e caratteristiche del frutto. Non è stato forse così per i soggetti resistenti alla fillossera?

**La quotidianità.** Se, con le disponibilità sempre più limitate di risorse per la ricerca, ne destineremo la maggior parte a favore di progetti molto costosi e dagli esiti incerti, andremo ulteriormente a impoverire la "quotidianità" della viticoltura, che invece ha bisogno di essere puntualizzata, monitorata, affrontata con la massima professionalità ed adeguatezza di mezzi. Pensiamo ad esempio



ai giovani tecnici che, fino a pochi lustri fa, avevano la possibilità di fare esperienza e di affinare le proprie competenze confrontandosi col mondo vitivinicolo. Le Regioni e le Province finanziavano corsi di aggiornamento per i viticoltori e i giovani agronomi dovevano prepararsi per tenere quelle lezioni, insegnando qualcosa ed imparando molto.

Oggi, se qualche corso viene realizzato è di legislazione, marketing o... inglese. Oppure si allestiscono grandi convegni scientifici, anche molto ben organizzati e con un grande pubblico. Dove i relatori devono essere personaggi di richiamo. Ovviamente pochi. Frequentemente gli stessi. Incredibilmente sempre disponibili.

La tecnica viticolo-enologica spicciola non interessa più. I consulenti enologici, se necessario, forniscono anche le informazioni viticole. E, in attesa della vite resistente alla peronospora, seguiamo indicazioni di massima, trattando troppo o troppo poco, consentendo a un fungo conosciuto da quasi 130 anni di interessare in maniera importante anche vasti comprensori. Studiare a fondo questa e le altre patologie della vite per percepirne le sfumature di comportamento indispensabili per una difesa puntuale, efficace, economica ed ecologica interessa sempre di meno anche ai tecnici delle organizzazioni sindacali, troppo impegnati ad assolvere incombenze burocratiche



Qui sopra, esemplare adulto di *Hyalesthes obsoletus*, vettore documentato di alcune fitoplasmosi

chissà quante altre specie e, da questo, parte già infetto del virus dello stolbur (che interessa molte tipologie di piante), con la possibilità di finire casualmente sulla vite e infettarla. Si può provare a eliminare l'ortica (non facile se presente in gerbidi confinanti col vigneto, a maggior ragione di proprietà altrui), ma eliminare totalmente il convolvolo è impensabile. A essere completi bisogna dire che si trova legno nero anche in assenza di *Hyalesthes* e i sintomi non sono proporzionali alla vicinanza delle fonti di inoculo, quindi è evidente che questo insetto è solo uno dei vettori e concausa nella diffusione così repentina della malattia.

Da segnalare poi il fatto che in quest'ultima annata, a iniziare dalla vendemmia, ma soprattutto dopo, fino alla caduta delle foglie, in molte zone (anche quelle precedentemente meno menzionate tra le più colpite, quali l'Albese, alcuni areali dell'Emilia ecc.) si è notato un aumento veramente notevole dei sintomi di giallumi, in particolare su una sola parte dell'apparato vegetativo. Probabilmente il tutto è favorito da condizioni particolari di stress dovute anche a una siccità che ha interessato gli strati profondi del suolo in un modo poco comune, condizioni che potrebbero ripristinarsi verso la normalità con le piogge attuali e future. In ogni caso, avere

in diverse aree del Nord una malattia che interessa molti vitigni, che si diffonde, della quale sappiamo ben poco nonostante l'impegno non indifferente di ciascuna di queste regioni, preoccupa non poco.

**Un approccio diverso.** Forse, la posta in gioco, che non si riferisce a situazioni ipotetiche tra 20 o 50 anni, ma al 2008, 2009 e seguenti meriterebbe un approccio diverso, un impegno più consistente e soprattutto un coordinamento tra tutte le regioni e Istituzioni interessate, per evitare che ognuna di queste entità faccia la sua sperimentazione, la sua pubblicazione, il suo punto della situazione, sicuramente apprezzabili, ma dispendiosi e, probabilmente, poco risolutivi

Qui il problema non è chi trova il rimedio, ma di trovarlo. Se poi, grazie magari a qualche nevicata abbondante, in parte già avvenute o ad altre modificazioni climatiche o di diversa natura, il problema dei giallumi, pur senza essere risolto, rientra in una normalità accettabile, non preoccupiamoci di aver investito risorse, tempo e uomini per lavorare in collaborazione tra istituzioni e regioni diverse. Perché in campo viticolo, ci sono e ci saranno sempre problematiche che, affrontate in gruppo, potranno essere risolte prima e meglio.

**I dilemmi del viticoltore.** Il vitivinicoltore che, con il lavoro normale, notturno e festivo coinvolgente tutta la famiglia, è riuscito a creare un'azienda efficiente, vigneti rinnovati, cantina adeguata a norme di legge, con una bella foresteria per i clienti, ormai è sempre più impegnato a recuperare i soldi del vino venduto da mesi o anni. Avrebbe le capacità, la passione e la voglia di seguire meglio il vigneto, ma gli manca il tempo.

E in più ha un tormento. Nel caso la sua azienda sia situata a settentrione ha un nuovo costo che non esisteva dai tempi della fillossera: le viti morte o improduttive causa giallumi. Pota come suo nonno, dirada regolarmente producendo anche molto meno di 100 q/ha, ama le sue viti e quindi non le stressa con concimazione forzante o potature di quantità; quindi non sono queste le cause delle nuove drammatiche sintomatologie. Gli è stato detto che era flavescenza dorata e che bisognava combattere il vettore, lo *Schaphioideus titanus*. Ha quindi seguito puntigliosamente i suggerimenti tecnici eliminando le viti colpite, effettuando i trattamenti nei modi e nei tempi consigliati, cambiando man mano i prodotti in base alle indicazioni delle autorità competenti. In qualche caso la situazione è migliorata. In altri no. Adesso gli dicono che in molti, moltissimi casi, non è flavescenza, bensì legno nero. Per questo giallume, alla vista assolutamente identico alla flavescenza non serve trattare, non serve togliere le viti, non serve niente. C'è un vantaggio, raramente le viti muoiono: il vigneto rimane producendo solo all'80% o al 50%, pur costando sempre il 100% per quanto riguarda la lavorazione. È documentato che c'è almeno un vettore per queste fitoplasmosi; lo *Hyalesthes obsoletus*, il quale si sviluppa sulle radici di ortica, di convolvolo e di

↳ 300 soci per 360 ettari

### ALLA CANTINA DI COGNOLA AI COLLI IL 100% DI CANTINA DI MERLARA (PD)

Forte di un fatturato in deciso aumento e delle recenti acquisizioni nel Veronese, la Cantina di Cognola cresce ancora grazie alla fusione per incorporazione con la Cantina di Merlara, importante realtà cooperativa della provincia di Padova. L'accordo, raggiunto nel corso dell'ultima assemblea tenutasi a fine gennaio, ha ampiamente soddisfatto i vertici di entrambe le aziende.

La Cantina di Cognola incorporando la Cantina di Merlara - 360 ettari di vigneto distribuiti per metà nel Veronese e metà nel Padovano, e un fatturato medio annuale di 3 milioni di euro - aumenta la propria base sociale di ben 300 soci.

La cantina padovana vinifica ogni anno circa 45.000 quintali di uve e produce principalmente Merlot, Marzemino e Raboso per i vini rossi; Malvasia, Pinot grigio e Prosecco per i bianchi; è dotata di una propria linea di imbottigliamento e conta una decina di spacci vendita concentrati nel Veneto Orientale.

"L'acquisizione di Merlara - spiega Giancarlo Lechthaler, direttore generale della Cantina di Cognola ai Colli - ha una valenza strategica molto importante perché ci permette una maggiore differenziazione all'interno del nostro portafoglio prodotti: in ambito veronese incrementeremo ulteriormente la produzione di Pinot Grigio, mentre nel Padovano ci saranno nuovi impianti di Prosecco, come previsto dal disciplinare. Prevediamo infatti che almeno per i prossimi dieci anni saranno queste due tipologie di vino a rispondere di più alle richieste dei mercati".

Grazie alla fusione con Merlara il patrimonio della Cantina di Cognola, in termini di strutture, patrimonio e disponibilità finanziarie, passa da 7,5 a 10,5 milioni di euro.

"Merlara - prosegue Lechthaler - vende il proprio prodotto anche tramite una rete di punti vendita. Una delle prime azioni che concretizzeremo sarà concentrare l'attività di vendita degli spacci, dai dieci attuali a quelli dislocati a Merlara, Arzignano, Legnago, Marghera. L'imbottigliamento verrà concentrato presso la nostra partecipata Casa vinicola Sartori. Ai soci della Cantina di Merlara inoltre verrà garantita un'adeguata rappresentanza, potendo contare su due rappresentanti nell'organo amministrativo della Cantina di Cognola: Luigino De Togni e Sergio Nanni".

Buone le prospettive di sviluppo quindi per Cantina di Cognola - composta ora da oltre 1.100 soci, 2.600 ettari di vigneto e una produzione annuale di 500.000 quintali di uva - che ha chiuso l'ultimo bilancio con un fatturato in crescita 17% rispetto all'esercizio precedente. Bene anche le altre aziende che fanno parte del Gruppo: Casa vinicola Sartori chiude infatti il bilancio con un fatturato di 39 milioni di euro e registra un +6% rispetto all'anno prima, mentre Cantine Riondo, specializzata nella spumantistica, raddoppia il fatturato superando la soglia dei 5 milioni di euro.

