

L'evoluzione della viticoltura romagnola

In Romagna la storia della viticoltura risale ai tempi degli antichi etruschi. Questo popolo costruì centri abitativi importanti e bonificò vaste aree improntando una complessa rete di fiumi e canali. Si vennero a creare le condizioni e l'esigenza di produrre derrate alimentari e uva da vino. Successivamente in epoca romana vennero affinate le tecniche di coltivazione e la pratica enologica. A livello ampelografico si iniziò a mettere ordine e ad identificare il Trebbiano, che ve-

che davano origine alla produzione viticola.

L'interfila era di 20-25 metri e veniva coltivata con produzioni erbacee/foraggere.

Spesso si utilizzava anche la vegetazione dei gelsi per l'allevamento del baco da seta. Si trattava di una vera e propria agricoltura consociata con elevati canoni di sostenibilità ambientale e sociale.

Finita l'epoca delle piantate si iniziò a lavorare sulla pergola romagnola. Stesso concetto produttivo della piantata, vennero sostituiti i tutori vivi con pali in cemento finestrati alti 5 metri fuori terra. L'interfilare venne ridotta a 6,8/7 metri e l'interceppo a 1,2-1,3 metri.

Caratteristica di queste forme di allevamento è la potatura a testa di salice, ovvero i capi a frutto che non servivano venivano tagliati rispettando sempre la corona in modo tale che la testa della vite crescesse rivestita costantemente di tessuto meristemato, mantenendo attiva la produzione di materiale vegetale negli anni.

Nello stesso periodo o qualche anno dopo iniziarono a diffondersi anche le Spalliere, Capovolto e Doppio Capovolto. I sestri di impianto erano di

3,8-4 metri per 2,5. Si trattava di una forma di allevamento che evidenziava la vigoria delle piante e ne sfruttava le caratteristiche di acrotonia attraverso, appunto, la curvatura dei capi a frutto.

Fine anni '70, inizio '80 iniziarono a diffondersi i Guyot e i Casarsa con palificazione in cemento vibrato, in particolare dopo la gelata dell'86 vennero riallevati gli impianti su standard più moderni e più veloci nella gestione.

niva chiamato il vino dei legionari. Risalgono a quest'epoca anche i vitigni di Albana e Sangiovese, autoctoni romagnoli. Agli inizi del 900 si diffonde in Emilia Romagna il patogeno della peronospora e si iniziano ad importare dalla Francia i nuovi vitigni internazionali tra cui tra i più rinomati citiamo Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Nelle campagne il vino veniva considerato un alimento e una vera e propria fonte di energia e la produzione di vino era diffusa a livello domestico in tutte le case di campagna popolate da famiglie numerose dedite alla coltivazione dei fondi come mezzadri.

Verso la fine degli anni '50 si opera una razionalizzazione e una modernizzazione della produzione, favorendo la nascita delle cooperative e istituendo le DOC.

Fino agli anni '50 la forma di allevamento più diffusa era la piantata romagnola: si trattava di un pergolato con tutori vivi, spesso gelsi, olmi o aceri campestri. I tutori erano posizionati ogni 5 metri e tra un tutore e l'altro venivano piantate 3-4 viti. I fili esterni, sostenuti da braccetti in legno, erano posizionati a 1,7-1,8 metri dal centro fila. Sul filo esterno venivano poi tirati i capi a frutto dell'anno



Gli anni 90 rappresentano un cambiamento epocale nella viticoltura moderna, inizia infatti il percorso di meccanizzazione. Inizialmente con lo sviluppo della raccolta meccanica prende avvio l'adeguamento degli impianti a questa nuova esigenza. La palificazione passa al cemento precompresso e i sestri si comprimono incrementando le rese ad ettaro. In questi anni si iniziano a vedere le prime forme di allevamento che permettono una visione sulla meccanizzazione integrale: prime cortine semplici e GDC.

Negli anni 2000-2010 si svilupperanno ulteriormente questi sistemi con la comparsa della palificazione in acciaio e del cordone libero. Lo sviluppo delle potatrici

meccaniche ha dato un ulteriore input verso la meccanizzazione, inoltre la diffusione di vitigni a fertilità basale medio-alta e con caratteristiche vegetative di assurgenza/semi assurgenza hanno aumentato la fiducia dei produttori verso tali forme di allevamento.

L'evoluzione verso la meccanizzazione ha imposto anche di migliorare la viabilità in campo grazie agli inerbimenti. Le rese hanno subito importanti incrementi grazie a sestri di impianto a maggiore densità e grazie alla tecnica irrigua della micro-irrigazione/fertirrigazione.

Un'evoluzione rapida della viticoltura che ci ha permesso di adeguare gli standard produttivi alle richieste del mercato.

Le nuove esigenze produttive rappresentano una sfida: siamo chiamati a produrre buone uve mantenendo standard sempre più elevati di sostenibilità ambientale senza dimenticare la sostenibilità economica per le imprese produttive. Il miglioramento genetico e l'agricoltura di precisione sono fattori su cui agire e sviluppare nuove opportunità per i soci produttori.

Guido Cavina
Agronomo Le Romagnole





LE ROMAGNOLE

75 anni

e tanta voglia di crescere





TERRE CIVICO

VITICOLTORI DAL 1963



LE ROMAGNOLE

Via Fiumazzo, 72 - 48022 LUGO (RA) - Tel. 0545 28 48 11
info@leromagnole.it - www.leromagnole.it