

Emilia-Romagna, col **VIVA** si migliora la **VITICOLTURA**

La vitalità del settore vivaistico rimane sempre fortemente legata al valore aggiunto che il viticoltore può ottenere dal prodotto finale, il vino. Questo plusvalore si concretizza certamente producendo e vendendo ottimo vino bianco o rosso, magari valorizzato con la denominazione Docg, Doc o Igt, ma la situazione del mercato è in evoluzione e sta diventando altrettanto importante riuscire a vendere anche tutto ciò che al vino è collegabile, quindi ambiente, storia, uomini e vitigni.

In questo senso, il futuro della viticoltura è probabilmente nei "distretti del vino", ovvero nei territori che hanno saputo creare un "sistema" del vino e che possiedono un'immagine enologica ben definita.

La viticoltura in Emilia-Romagna si è infatti raggruppata in tre distretti ben distinti, coincidenti con i "vini di qualità prodotti in regioni determinate" (Vqprd), mantenendo vitigni autoctoni e/o tradizionali in grado di differenziare il prodotto come etichetta ed evolvendosi da tipologie di vini popolari (che comunque continuano ad avere notevole successo) verso prodotti di media - alta qualità.

TRE DISTRETTI VITICOLI DI PRODUZIONE

I tre distretti della viticoltura emiliano-romagnola sono:

***l'area del Piacentino**, quella maggiormente rinomata, che sta condividendo con l'Oltrepò pavese la fisionomia dei vini e l'evoluzione del sistema;

***l'area del Modenese e del Reggiano**, che sta basando le produzioni principalmente sui vini rossi ottenuti con tre varietà di Lambrusco (Grasparossa, la cui zona di coltivazione si è spostata soprattutto verso la collina, Sorbara e Salamino invece tipicamente in

Il comparto può fornire un grosso contributo al rinnovamento degli impianti. Potrebbe essere interessante anche rilanciare il marchio "ESAVE".

GIANLUCA MORDENTI
CATEV, Faenza (RA)



Messa a dimora meccanizzata delle barbatelle di vite. (Foto Dell'Aquila)

pianura);

***l'area che va da Bologna alla Romagna** (province di Ravenna, Forlì - Cesena e Rimini), dove l'area collinare, destinata principalmente al Sangiovese, si sta riquilificando sul modello toscano, mentre in pianura la viticoltura resiste grazie ad un solido modello cooperativo.

È auspicabile, però, che i diritti provenienti da vigneti abbattuti in Emilia-Romagna non vengano venduti fuori da questa regione, perché una accurata gestione delle riserve dei diritti d'impianto diventa fondamentale per le azioni strutturali necessarie a molte aziende per evitare pesanti oneri per l'acquisto degli stessi diritti, soddisfare le richieste dei consumatori e rimanere sul mercato.

CENTO MILIONI DI BARBATELLE PER I NUOVI IMPIANTI

Per descrivere lo stato del vivaismo viticolo in Emilia-Romagna si deve analizzare brevemente non solo la situazione a livello nazionale, ma anche le linee di evoluzione della viticoltura a livello europeo.

Le normative europee di riferimento sono state modificate dalla direttiva 2002/11/Ce, che contiene parecchie novità per il settore viticolo. Oltre ad eliminare qualsiasi ostacolo agli scambi commerciali tale da impedire la libera circolazione dei materiali di moltiplicazione della vite nell'Unione europea (fatto salvo il rispetto delle caratteristiche merceologiche, qualitative e sanitarie previste negli allegati), il provvedimento fra le altre cose rende lecita la commercializzazione di viti geneticamente modificate (fatto salvo il rispetto dei limiti imposti dalla normativa 2001/18/Ce) e la moltiplicazione *in vitro* dei materiali di categoria "base".

La direttiva dovrà essere recepita, a breve, anche dall'Italia e si andrà ad

ALISMO JRA

inserire su una realtà nazionale in cui la tendenza (stimata sui dati dell'ultimo censimento Istat) è la riduzione delle superfici vitate e la qualificazione delle produzioni.

In questo quadro - anche se potrebbe sembrare un controsenso - il numero di innesti/talea prodotti annualmente dai vivaisti italiani continua a crescere, e nel 2002 ha raggiunto circa 120 milioni.

Questo apparente controsenso è facilmente spiegabile, in quanto l'estensione nazionale degli impianti viticoli consiste ancora in circa 675.000 ettari, con un tasso di rinnovo degli impianti vicino al 5% annuo: considerando una densità minima di 3.500 piante per ettaro, si può facilmente stimare in oltre 100 milioni il numero di barbatelle annue necessarie al rinnovo del "vigneto Italia".

Per quanto riguarda l'Emilia-Romagna, con una superficie a vite di circa 25.000 ettari, si ha un tasso di rinnovo dei vigneti stimabile attorno al 2%, mentre la quota ottimale dovrebbe essere intorno al 3-4%. Questo rinnovo, sostenuto dal regime di aiuti previsto dalla Ocm (organizzazione comune di mercato) del settore vitivinicolo, è *assolutamente necessario* per superare il grado di obsolescenza tecnico - economica raggiunta dai nostri impianti.

La tendenza verso una viticoltura più moderna è sottolineata anche dall'abbandono delle forme espanse e non meccanizzabili (Bellussi e pergole), sostituite da controspalliere e cortine pendenti, forme meccanizzabili che permettono, a parità di espansione vegetativa, di produrre una quantità di uva generalmente inferiore, ma quasi sempre con una maturazione più uniforme e qualità migliore.

UN MARCHIO DI QUALITÀ

La viticoltura emiliano - romagnola usufruisce anche della possibi-

UN'ESPERIENZA DI CERTIFICAZIONE

"ESAVE" è un marchio che certifica il processo di produzione di barbatelle di vite maggiormente qualificate dal punto di vista sanitario, attraverso controlli dalla durata biennale che partono dai campi di piante-madri ed arrivano fino alla barbatella.

È una certificazione volontaria ed i vivaisti ed i controlli ampliano ed integrano quelli richiesti dalla normativa vigente. Di seguito viene riportato lo schema del processo di certificazione a marchio "ESAVE".

Primo anno

In estate i campi di piante-madri vengono sottoposti a controlli visivi per accertare l'assenza di sintomi di virosi, fitoplasmi o mal dell'esca.

Durante l'autunno le piante-madri vengono nuovamente sottoposte a controlli visivi.

Nel periodo di riposo vegetativo le piante-madri con sintomatologia sospetta vengono saggiate con esami di laboratorio (test ELISA): quelle che risultano malate vengono estirpate.

Nei campi di piante-madri senza sintomi sospetti ogni anno viene comunque saggiato il 2% delle piante-madri marze ed il 5% delle piante-madri portinnesto.

lità di rinnovare i vigneti facendo ricorso a materiale di moltiplicazione di sicura qualità genetica, sanitaria ed enologica. In questa direzione sta infatti operando fin dal 1979 il nucleo di premoltiplicazione viticola "C. Naldi", attualmente gestito da Catev, che conserva in sanità nelle *screen house* e nei tunnel a prova di insetto i capostipiti delle varietà e dei cloni omologati di maggior interesse regionale e nazionale e premoltiplica per i vivaisti materiale di base sanitariamente qualificato.

Interessante potrebbe essere anche il rilancio del marchio "Esave", storico contrassegno delle produzioni vivaistiche viticole emiliano - romagnole, che dal 2000 ha assunto il significato di marchio di qualità dei materiali di moltiplicazione viticola, vincolando i vivaisti al rispetto di protocolli di produzione e fissando norme sanita-



Lo "storico" marchio Esave

Dal 2000 ad oggi sono state effettuate 980 analisi; è risultato infetto il 2% delle piante-madri.

Secondo anno e anni successivi

I campi di piante-madri sono sottoposti agli stessi controlli del primo anno. L'appezzamento che ospiterà il barbatellaio viene sottoposto ad analisi del terreno per verificare l'assenza di nematodi.

Il barbatellaio viene ripetutamente ispezionato per verificare la regolare crescita delle barbatelle.

Nel periodo ottobre - dicembre si controlla che i materiali destinati al marchio siano lavorati separatamente dagli altri.

rie decisamente più severe rispetto a quelle previste dalle normative vigenti.

Il ricorso a materiali di moltiplicazione qualificati dal punto di vista sanitario per il rinnovo di un vigneto è estremamente importante. Infatti, nella vite sono stati identificati oltre 60 agenti patogeni fra virus, viroidi e fitoplasmi che costituiscono in assoluto il più alto numero di entità infettive ritrovate su una singola coltura agraria. Di questi patogeni circa un terzo sono agenti di infezioni che hanno anche una importanza economica per gli effetti negativi sulla longevità degli impianti o sulla qualità delle uve.

In conclusione, il vigneto emiliano-romagnolo sta tendendo verso una qualificazione delle produzioni e potrà farlo se sfrutterà al meglio le nuove opportunità fornite dall'evoluzione delle tecniche agrarie e delle pratiche fitosanitarie. ■