

Variabilità e alternanza di eventi meteo estremi anche all'interno della stessa annata

di **Lorenzo Tosi**

Reagire al climate change con vigneti più "plastici"

Diego Tomasi (Crea-VE) illustra le esperienze e le indagini sperimentali in corso per salvaguardare la qualità dei vitigni più tipici

Poco sereno, molto variabile. L'andamento meteorologico bizzarro di questa primavera fredda e piovosa testimonia ancora una volta l'impatto del *climate change* e la necessità di cambiare marcia nella gestione agronomica del vigneto. «Quello che crea maggiori difficoltà – ammonisce **Diego Tomasi** del Crea-VE di Conegliano – è l'estrema variabilità inter-annuale, tra un'annata e l'altra, ma soprattutto intra-annuale, con l'alternanza di eventi climatici estremi anche "fuori stagione"». Per rendersene conto basta la cronaca delle ultime annate: piogge intense e continue, violente grandinate, ondate di calore, gelate primaverili come quelle del 2017, inverni siccitosi a cui fanno seguito ritorni di freddo. Un dato quest'ultimo che sta diventando una costante a cui seguirà, se si rispetterà il copione, un repentino incremento della media termica. Come reagire?

L'effetto sui diversi vitigni

Il Centro di ricerca di Conegliano è diventato negli ultimi anni un vero e proprio laboratorio a cielo aperto per la valutazione delle diverse capacità di adattamento dei vitigni al clima. A fianco della tradizionale attività di valorizzazione del germoplasma viticolo e messa a punto dei sistemi colturali, negli ultimi anni si sono sviluppate infatti nuove attività. Dal



Diego Tomasi

controllo e certificazione del materiale di propagazione della vite alla validazione di modelli previsionali per la difesa di precisione e all'individuazione di tecnologie di distribuzione più efficienti e sostenibili. In più la piattaforma di metabolomica (due laboratori presso la sede di Conegliano) ha consentito di sviluppare un nuovo approccio per lo studio dei metaboliti estratti dall'uva (polifenoli, antociani, fitoalessine, terpeni, ecc). Nel campo collezione dell'azienda sperimentale

Prosecco geneticamente sostenibile

Prosecco sostenibile, via alle sperimentazioni con 7000 piantine di Glera (o meglio "figlie" di Glera) resistenti a peronospora e oidio. È la seconda fase del progetto di ricerca che vede il Crea-VE al fianco di Confagricoltura Veneto e 17 tra le maggiori cantine delle terre del Prosecco che hanno cofinanziato l'impresa. Due anni fa Glera, varietà alla base del Prosecco, è stata infatti incrociata con 3 parentali portatori di uno o due geni di resistenza a peronospora e oidio. Dai grappoli sono stati estratti circa 5 mila vinaccioli da cui sono state ottenute 2.900 piante da seme. «Nel maggio 2018 – testimoniano i

tecniche del centro di ricerca Viticoltura e Enologia – sono stati operati nuovi incroci usando parentali diversi, con resistenze a peronospora, oidio e botrite, ricavando circa 7000 piantine». «Le nuove varietà resistenti alle principali malattie della vite, spiega il presidente di Confagricoltura

Lodovico Giustiniani –, potranno ridurre le perdite produttive in modo sostenibile e diminuire i costi di gestione del vigneto. Il miglioramento genetico è indispensabile in viticoltura e il nostro progetto permetterà di arrivare a un Prosecco più biosostenibile, con l'utilizzo di minori trattamenti».

tale di Susegana (Tv) sono poi presenti tutte le varietà iscritte al registro nazionale e, grazie alla possibilità di mettere in correlazione la serie storica dei dati fenologici raccolti a partire dal 1964 con quella dei dati climatici, si possono mettere in evidenza i danni collaterali del *climate change* vitigno per vitigno. «La maggior parte delle accessioni disponibili – commenta Tommasi – è stata selezionata quando il problema per l'Italia, per lo meno per le zone più a Nord, era la carenza termica mentre oggi, anche in Veneto il problema è esattamente l'opposto e l'impatto maggiore è il depauperamento di aromi e acidità».

Aromi e acidità kaputt

La diminuzione dell'escursione termica può infatti influire negativamente, ad esempio, su terpeni e metossipirazine, appiattendogli aromi di vitigni come Sauvignon e Cabernet sui sentori di frutta matura piuttosto che floreali e di frutta fresca come chiede il mercato. Le alte temperature possono poi incidere negativamente sui rossi degradando gli antociani e inducendo la biosintesi dei tannini già prima dell'invaiaura. «E per quanto riguarda la Glera, il vitigno principe del Prosecco, il contenuto medio di acido malico si è dimezzato in soli 20 anni».

Servono provvedimenti. «Occorre ripensare la gestione tecnica fin nella fase di impianto, progettando vigneti più "plastici", ovvero in grado di adattarsi con flessibilità a questi repentini cambiamenti climatici».

Progettare gli impianti

La direzione dei filari, la densità di impianto e le forme di allevamento devono essere scelte con il preciso intento di proteggere i grappoli dagli innalzamenti termici. E questo anche per il contenimento delle superproduzioni. «È infatti già il terzo anno che registriamo in Veneto un elevato carico di gemme. L'induzione delle gemme a fiore viene infatti favorita dalle elevate temperature e dall'insolazione dei mesi di maggio, giugno e luglio dell'anno precedente. Per mantenere il controllo delle produzioni occorre partire dall'agronomia e dal controllo degli effetti del *climate change*».

Nelle indicazioni di Tomasi il punto di partenza è il portinnesto: il Crea-VE ha gestito prove specifiche che hanno messo in evidenza l'efficacia dei nuovi portinnesti come quelli della serie M a supportare la vite in condizioni di forte stress idrico anche in ambienti difficili. Poi puntando solo su vitigni ben adattati all'ambiente di coltivazione, senza avventurarsi su varietà storicamente non coltivate nel territorio. Occorre non insistere con le



Grappoli di Prosecco. Le temperature elevate e la bassa escursione termica tra giorno e notte hanno un effetto deprimente su aromi e acido malico

concimazioni: quando una pianta è troppo lussureggiante, è più sensibile agli effetti del clima. Serve poi un deciso ripensamento sulle densità d'impianto, abbandonando distanze troppo ravvicinate sulla fila. E nella strategia di difesa occorre ricorrere a prodotti in grado di stimolare le autodifese della pianta, soprattutto nelle prime fasi (solo così si può pensare, tra l'altro di rispettare il nuovo limite di 4 kg/ha/annuo di rame, soprattutto per quanto riguarda i vigneti bio).

Pratiche agronomiche flessibili

Ma non basta: la nuova viticoltura impone il ricorso a tecniche agronomiche flessibili per mitigare gli effetti del *climate change*. «La sfogliatura è una pratica che deve essere rivista e usata con molta cautela, oppure anticipata con interventi precoci, magari sul solo lato del filare non esposto all'insolazione. Oppure ricorrere a defogliature nella parte alta della chioma in post-invaiaura per contrastare l'accorciamento del ciclo vegeto produttivo e lo sfasamento tra maturazione zuccherina e fenolica indotta dal *global warming* (una delle pratiche messe a punto dal gruppo di lavoro di Alberto Pallotti dell'Università di Perugia e Stefano Poni dell'Università Cattolica di Piacenza, v. Terra e Vita 17/2016)». L'irrigazione è poi diventata una pratica obbligatoria, soprattutto per varietà esigenti come la Glera, curando l'allestimento di impianti efficienti, magari interrati e adatti alla

fertirrigazione o in ogni caso allestire invasi aziendali perchè, in caso di ondate di calore, ormai sempre più frequenti a ridosso o subito dopo l'invaiaura, se si vuole continuare a raccogliere qualità, occorre irrigare anche più volte alla settimana.

Il rispetto del suolo

«L'elemento – conclude Tomasi – che occorre portare in primo piano è però quello del rispetto del suolo, che influisce sulla qualità dell'uva raccolta molto più di quanto si suppone».

La raccomandazione è quella di evitare compattamenti. Per questo nei vigneti di collina si preferiscono attrezzature portate piuttosto che le più pesanti trainate e queste attenzioni possono essere valide anche nei terreni più pesanti di pianura. In più tornano di moda le lavorazioni anche dell'interfila: l'intervento con arieggiatori e decompattatori contribuisce a migliorare la capacità idrica riducendo le perdite di acqua e favorendo l'approfondimento delle radici. Sono infatti le radici più profonde a dare il contributo maggiore in termini di assorbimento idrico, un contributo essenziale si vogliono evitare gli stress che stanno portando a fallanze sempre più frequenti nei nuovi vigneti. ■