

La scelta del vitigno in epoca di impianto



Tra i diversi fattori che il viticoltore deve gestire sin dall'impianto del vigneto (terreno, clima, portinnesto, distanze di impianto), la scelta del vitigno rappresenta certamente quello più importante, al fine di raggiungere gli obiettivi enologici, che sempre più puntano su mosti caratterizzati da una specifica composizione (ad esempio un basso pH, sentori di fiori e frutta ecc.), rispettando le disposizioni legislative e le condizioni pedoclimatiche dell'areale di impianto.

Disposizioni legislative

Ai sensi del Reg. Cee n. 3800/81 e successive modifiche è stato fissato per ogni provincia o per l'intero territorio regionale un elenco di varietà distinte tra "consigliate", "ammesse" e "in osservazione".

Alla prima categoria appartengono i **vitigni ritenuti migliori e più collaudati**, alla seconda afferiscono varietà di secondaria importanza, destinate a uscire dall'elenco qualora la loro attitudine alla coltura si rilevi insoddisfacente. Alla categoria in osservazione appartengono le varietà per le quali si stanno effettuando le prove di attitudine alla coltivazione.

Per la scelta del vitigno si dovranno pertanto considerare gli elenchi aggiornati delle suddette categorie presso i servizi regionali per l'agricoltura, le Camere di commercio, i consorzi di tutela vini doc e docg.

Vocazionalità dell'ambiente

Epoca di maturazione. Nell'Italia del Nord, in particolare oltre certe altitudini, va evitato l'impianto di vitigni a maturazione tardiva (Cabernet s., Nebbiolo, Aglianico, Garganera, Trebbiano toscano ecc); viceversa al Sud andranno evitati vitigni molto precoci salvo a certe altitudini o in zone poco esposte e con forme di allevamento ombreggianti.

Vigoria e produttività. Si tende sempre più a preferire vitigni e cloni poco vigorosi, meno sensibili alla siccità e, soprattutto, stabilmente produttivi; inoltre, oggi si cerca di scegliere anche vitigni con acini piccoli, grappoli spargoli, tutte caratteristiche morfologiche che conferiscono alle piante maggiore resistenza agli attacchi dei patogeni.

Composizione del mosto. È un aspetto fondamentale per la ricerca della migliore qualità enologica. Per questo oggi si richiedono sempre più vitigni e cloni che a maturazione, accanto a una buona composizione zuccherina, presentino un buon equilibrio acidico, basso pH, ricchezza di antociani e di polifenoli nobili che siano in grado di conferire sentori di frutta e di fiori accanto a una buona struttura al vino, quindi un sufficiente estratto secco.