

Vigneto: tante soluzioni per il sottofilare



La spinta verso tecniche alternative al diserbo chimico, oltre che dai consumatori, deriva dalle politiche della UE, in particolar modo il **green deal** e il **farm to fork**, che hanno come obiettivo la riduzione dell'impiego delle molecole di sintesi in agricoltura entro il 2030.

Sono pertanto tornate in auge le **lavorazioni**, come si può ben notare dall'ampio proposta di attrezzature che vengono esposte nelle ultime edizioni delle principali fiere agricole, alle quali si sono affiancate tecniche alternative messe a punto in

tempi recenti per contenere lo sviluppo delle erbacee spontanee nel sottofilare.

Dischiera scolmatrice

Tra le attrezzature impiegate per la lavorazione del sotto filare dobbiamo considerare innanzitutto la dischiera scolmatrice. Si tratta di un **attrezzo costituito da 2-3 dischi verticali** che consentono di “aprire il sottofilare” ovvero di sollevare il terreno e di riversarlo verso l’interfilare; la presenza di una barra paraterra evita che il terreno sollevato sia proiettato troppo lontano dal filare. L’attrezzatura è dotata di un dispositivo idraulico munito di tastatore che consente alla testata di lavorazione di operare nello spazio interceppo e di rientrare verso l’interfilare in corrispondenza delle viti e dei pali.

Lama sarchiatrice

Un altro attrezzo molto impiegato negli ultimi anni è la lama sarchiatrice, altresì conosciuta come lama estiva per via del periodo in cui viene impiegata, che si caratterizza per semplicità costruttiva – che ne rende particolarmente semplice la manutenzione – **efficacia di azione nel contenimento delle erbacee spontanee** e velocità d’impiego.

In questo caso la testata di lavoro, munita di tastatore collegato a un sistema idraulico che ne permette il rientro, consentendo la lavorazione tra le piante, è rappresentato da una lama orizzontale (di lunghezza compresa tra 30 e 70 cm) che è in grado di smuovere il terreno superficialmente e di recidere l’apparato radicale delle erbe spontanee; la profondità di lavorazione è solitamente inferiore a 10 cm.

Rollhacke

Un altro attrezzo molto interessante è rappresentata dal rollhacke, il quale presenta la **testata di lavorazione costituita da due o più robuste stelle verticali dentate**, che ruotano folli attorno al perno sul quale sono inserite a seguito dell’attrito col terreno. L’intensità di lavorazione del terreno varia in funzione dell’angolo delle stelle medesime rispetto alla direzione di avanzamento, che può essere impostata in fase di regolazione; in linea generale la profondità di lavorazione. Posteriormente alle stelle verticali è solitamente presente una sarchiatrice a dita, costituita da un rotore orizzontale folle sul quale sono montate lunghe dita di gomma a sezione quadrangolare, che permette l’eliminazione delle specie erbacee spontanee in corrispondenza del colletto delle viti.

Erpice rotante

La lavorazione del sotto filare può essere eseguita anche mediante l’impiego dell’erpice a denti rotanti. **Questo attrezzo presenta come testata di lavorazione un rotore, su cui sono fissate 3 lame verticali**

che eseguono la lavorazione del terreno; il rotore riceve il moto dal circuito idraulico del trattore o da un motore idraulico azionato dalla presa di potenza della trattrice.

Si tratta di un attrezzo in grado di eseguire una lavorazione estremamente efficiente, dal momento che non crea suola di lavorazione e riesce a disgregare il terreno del sottofilare senza polverizzarlo.

Fresatrice

Per la lavorazione del terreno nel sottofilare è stata praticamente abbandonata la fresatrice, dal momento che oltre a procedere piuttosto lentamente, da 1 a 1,8 km/h, crea suola di lavorazione e inoltre polverizza il terreno, distruggendone completamente la struttura. La testata di lavorazione presenta in questo caso un rotore ad asse di rotazione orizzontale sul quale sono montati gli organi lavoranti, che raggiungono una profondità di pochi centimetri.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2023

Tante soluzioni per gestire il sottofilare

di R. Castaldi

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *Vite&Vino*