LA POTATURA VERDE DEL VIGNETO

Una corretta operazione di potatura verde avrà sicuramente molta importanza nel determinare lo stato fitosanitario complessivo del vigneto.
Un vigneto che ha un buon equilibrio vegeto-produttivo raggiunge questo obiettivo in quanto un giusto rigoglio di vegetazione porta all'ottenimento di uve sane e con buoni parametri qualitativi.
Dopo la potatura invernale, le operazioni di potatura verde, insieme al piano di fertilizzazione, sono il principale mezzo a disposizione del viticoltore per regolare al meglio l'equilibrio vegetativo.
Con il termine ***potatura verde*** si intendono le operazioni di spollonatura, scacchiatura, sfemminellatura, sfogliatura, cimatura e diradamento grappoli. Le prime quattro sono di fondamentale importanza e vanno svolte contemporaneamente nel periodo che va dalla prima decade di maggio fino a tutto giugno, mentre la cimatura può essere effettuata in maniera leggera in pre-fioritura, per favorire una buona allegagione, e poi in pre-chiusura, in genere a circa un mese dall'invaiatura, favorendo un ricaccio abbondante di femminelle utili per la fotosintesi clorofilliana. Il diradamento, infine, il periodo va dal post-allegagione fin all'invaiatura.

LA SPOLLONATURA

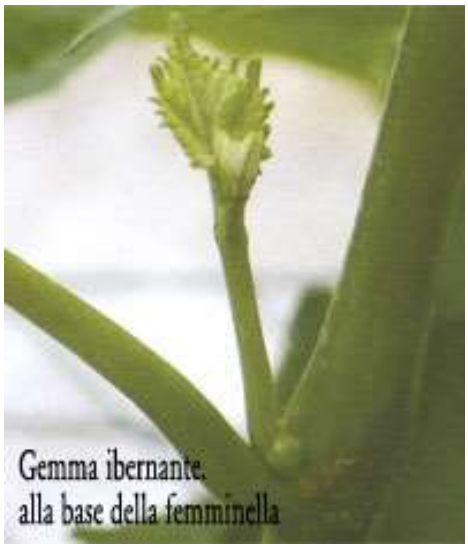
I polloni sono i germogli che fuoriescono dal colletto, quindi nelle viti innestate provengono dal portainnesto americano.
Usualmente con il termine di spollonatura si intende sia l'asportazione dei polloni, sia quella dei succhioni, come quelli in foto, germogli che si sviluppano da gemme latenti posizionate lungo il fusto.
L'operazione di spollonatura, per togliere i polloni, può essere effettuata chimicamente con opportuni disseccanti, utilizzando attrezzature con ugelli schermati per evitare la bagnatura della vegetazione utile, o anche meccanicamente con delle attrezzature che normalmente utilizzano fili elastici. Generalmente però l'operazione viene ancora effettuata manualmente, soprattutto nei casi in cui i portainnesti non generano un numero elevato di polloni.
L'eliminazione dei succhioni, prevede di togliere tutti quelli che si sviluppano lungo il fusto, stando attenti a lasciarne 1 o 2 posti 15-20 cm sotto il primo filo, quando non si hanno speroni e si intende sostituire il cordone permanente o il tralcio scelto per la produzione nella potatura a guyot.
L'operazione va effettuata già a partire dal germoglia mento, ma per evitare di dovere ripassare più volte sugli stessi ceppi si può cominciare, nei nostri ambienti e sui vitigni tradizionali, dalla prima decade di maggio; qualche succhione che non è stato asportato nei primi passaggi, verrà eliminato successivamente quando ripasseremo nel vigneto per ulteriori operazioni in verde.

LA SCACCHIATURA

La scacchiatura è l'asportazione dei doppi germogli (gemme di controcchio). Si può intendere anche l'asportazione di germogli sterili che non portano frutto, ma questi ultimi (da noi conosciuti con il termine dialettale "nipute") si raccomanda di eliminarli solo se creano affastellamento nella vegetazione in quanto sintetizzano carboidrati che poi vengono traslocati prevalentemente verso i germogli provvisti di grappoli: hanno, quindi, un bilancio fotosintetico positivo, sono cioè siti *source* (risorsa) e non *sink* (sfruttante). L'asporto dei germogli è agevole quando essi sono teneri (20-40 cm); in seguito per non procurare una ferita ai germogli che rimangono (nel caso di doppi germogli) o al tralcio, è bene operare con forbici apposite, lasciando un piccolo moncone.

Oltre l'asportazione dei doppi germogli, dopo aver visto quanti grappolini rimangono, si può provvedere ad eliminare qualche altro, togliendo quelli che creano affastellamento della vegetazione e quelli male posizionati, per ricondurre il numero di gemme/ha entro i limiti che ci siamo prefissati (ad esempio avevamo detto che per il Montepulciano, per un obiettivo di produzione contenuto entro i limiti del disciplinare si poteva ritenere soddisfacente un numero di 40.000 gemme per ettaro, ottenibile con 25 gemme/ceppo nella pergola abruzzese di 1600 ceppi/ha e con 10 gemme/ceppo con una contro spalliera di 4000 ceppi/ha)

LA SFEMMINELLATURA



I tralci ed i grappoli che si sono sviluppati in questa annata sono originati da una *gemma dormiente* presente nel nostro vigneto già l'anno scorso. All'ascella della foglia, la *gemma pronta,* così chiamata perchè si può sviluppare nel corso dello stesso anno di formazione sul tralcio, origina un germoglio che può portare o non portare grappolini che al momento della vendemmia saranno però molto acidi e poco zuccherini e pertanto verranno lasciati sulla vite (*uva di San Martino o uva resta*).

Mentre fino a qualche anno fa si pensava di dover asportare le femminelle in quanto inutili, oggi è dimostrato che le femminelle sono un sito *source* e non *sink*, in quanto le sostanze da loro fotosintetizzate vengono trasferite prevalentemente ai tralci ed ai grappoli "buoni". L'operazione di sfemminellatura può quindi essere limitata alla eventuale asportazione di femminelle mal posizionate che creano affastellamento di vegetazione con conseguenze per lo stato fitosanitario delle uve. Quando le femminelle sono poco vigorose la sfemminellatura si effettua rapidamente e a mano; quando le stesse sono molto

vigorose, bisogna stare attenti a non danneggiare la gemma ibernante che è molto prossima alla base delle femminelle (vedi foto), aiutandosi con le forbici lasciando un piccolo moncone e non sradicandole manualmente.
Lo sviluppo delle gemme pronte, a prescindere dalle varietà più o meno predisposte alla emissione delle stesse, è favorito da potature povere, quando si lasciano meno gemme di quelle necessarie, o da concimazioni azotate abbondanti; la pianta reagisce in entrambi i casi con una emissione più abbondante di femminelle. Se manteniamo all'interno del nostro vigneto un buon equilibrio vegeto-produttivo, con una regolare potatura e un giusto apporto di fertilizzanti, questo ci permetterà di di limitare al massimo alcuni interventi, quali ad esempio la sfemminellatura, ottenendo un risparmio di tempo e denaro e soprattutto un vigneto più sano con uva di migliore qualità.

LA SFOGLIATURA

Gli obiettivi raggiungibili con la operazione di sfogliatura sono legati alla sanità ed alla qualità del grappolo. Il primo obiettivo si ottiene in quanto il grappolo, libero dalle foglie, è più arieggiato e i prodotti antiparassitari lo raggiungono facilmente; il secondo obiettivo invece è legato alla migliore esposizione al sole, che se eccessiva però potrebbe comportare anche delle scottature degli acini.
La sfogliatura può essere eseguita in epoche diverse con diversità di risultati ottenibili: in pre-fioritura, in fase di pre-chiusura del grappolo, alla invaiatura ed anche alla raccolta. In quest'ultimo caso, l'utilità è solo legata alla facilitazione delle operazioni vendemmiali e non incide sui due parametri di riferimento.
Una sfogliatura eseguita in pre-fioritura, asportando 4-6 foglie basali ha come motivazioni favorevoli una migliore qualità del grappolo in quanto esso si presenterà più spargolo, meno soggetto alla botrite, e con parametri qualitativi buoni; inoltre una sfogliatura eseguita in questa epoca rende il grappolo meno soggetto alle scottature in quanto in questo momento le temperature non sono così alte come quelle di epoche successive. Inoltre l'esposizione degli acini alla radiazione luminosa fin dalle prime fasi del loro sviluppo consente una maggiore produzione di cere epicuticolari, la cui sintesi è indotta dalla luce, e maggiori capacità di resistenza a luce e temperature elevate.
Sulla sfogliatura eseguita in epoca di pre-chiusura, eventualmente sul lato meno esposto, invece i pareri sono concordi nel ritenerla utile ed anche preferibile come tempi di esecuzione rispetto a quella operata in fase di invaiatura, per cui a quest'ultima si potrebbe fare ricorso solo quando l'organizzazione del lavoro in vigna non permette di intervenire in pre-chiusura.
In entrambi i casi, comunque, migliorano sia gli aspetti legati alla sanità che quelli legati alla qualità delle produzioni, ma nel primo caso, sfogliatura di pre-chiusura, questi risultati sono più evidenti.
Per quanto riguarda il momento della giornata nel quale eseguire questa operazione, per evitare o contenere al massimo il fenomeno della scottatura, si consigliano le ore più fresche (mattino presto o meglio ancora ore pomeridiane e serali).

LA CIMATURA

La cimatura è l'intervento che prevede la rimozione dell'apice vegetativo e di un numero variabile di foglie sottostanti. Togliendo la dominanza apicale si ottengono delle risposte della pianta, prevalentemente emissione di femminelle, che sono diverse a seconda dell'intensità e dell'epoca di intervento.
Limita l'ingombro della chioma e migliora il portamento e la distribuzione della vegetazione, la copertura dei tralci ricadenti rispetto alla fascia produttiva, che potrebbe impedire ai prodotti fitosanitari di raggiungere il grappolo e un microclima più umido, favorevole allo sviluppo di malattie fungine.
Effettuata una decina di giorni prima della fioritura, su vitigni vigorosi, favorisce l'allegagione venendo ad interrompere la forte attività vegetativa che induce la colatura: questo intervento comporta di eseguirne uno in maniera leggera e poi di ritornare a cimare di nuovo a distanza di 20-30 giorni.
Se si vuole effettuare un unico intervento bisogna effettuarlo circa 30 giorni prima della invaiatura, per permettere alla pianta di emettere femminelle che saranno efficienti nel periodo pre-invaiatura, fondamentale per l'accumulo di sostanze all'interno della pianta.
In questo caso quindi si può dire che per le nostre varietà tradizionali l'epoca di intervento migliore è a fine giugno, quando generalmente siamo in fase di pre-chiusura,.
Con cimature via via più tardive si asportano quote crescenti di foglie mature ed efficienti ma, l'emissione di femminelle più contenuta, se non assente, non sopperisce a questo calo fotosintetico .

IL DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI

Il diradamento dei grappoli è un ulteriore intervento di potatura verde che ci permette di equilibrare la produzione di uva rispetto alla massa vegetativa e di avere produzioni qualitativamente migliori dal punto di vista di zuccheri, acidi, polifenoli e anche di colore nelle uve a bacca rossa.
E' giustificato soprattutto per produzioni di altissima qualità enologica, in quanto con questa operazione, chiaramente, andiamo a perdere in quantità di uva prodotta.
L'operazione del diradamento va vista come completamento di un lavoro iniziato con la potatura secca e proseguito in maniera attenta e puntuale con le operazioni in verde precedentemente descritte (spollonatura, scacchiatura, sfogliatura, cimatura), tutte eseguite nell'ottica di un miglioramento dell'uva dal punto di vista fitosanitario e organolettico.
Su quando eseguirla, il momento migliore va dall'allegagione all'invaiatura: operando subito dopo l'allegagione i grappoli che rimangono avranno acini più grandi e un maggiore peso, di conseguenza un po' meno qualità, mentre se si opera in momenti sempre più prossimi all'invaiatura perderemo qualcosa in peso ma migliorerà la qualità dell'uva.
Ad essere rimossi sono i grappoli in posizione distale, i secondi rispetto all'inserzione del tralcio, quelli malformati, quelli più grandi e con pochi acini invaiati.
Il diradamento dei grappoli è anche consigliato in particolari condizioni di stress fisiologico (siccità, eccesso idrico, grandinate) quando, diminuendo la carica produttiva, si punta ad un riequilibrio vegeto-produttivo. Nei vigneti giovani, oltre a una superiore qualità delle uve, l'obiettivo del diradamento è quello di una migliore lignificazione dei tralci e di una maggiore ricchezza di gemme fertili che ci ritorneranno utili nella successiva potatura secca.