

# OPERAZIONE VIGNETO

Bisogna essere grati alla « Voce di Sambuca » per l'interesse riservato all'« Operazione Vigneto ».

Nell'ultimo numero (Luglio, n. 107) è stata la volta di un suo redattore, P. Merlo, che con varie ma soggettive considerazioni finisce, a compendio di tutto lo spirito, col porre delle domande precise.

Ritenendo utile rispondergli, mi sforzerò di semplificarne la trattazione che, in verità, richiederebbe lo spazio di più monografie: tante quante le domande.

Ne seguirò il medesimo ordine:

1) Come operare la scelta delle barbatelle che meglio si adattano alla varia natura del terreno?

Risposta: Dal terreno da vitare prelevare due campioni di terra (gr. 500 circa ognuno): il primo dalla superficie, il secondo nella verticale a circa cm. 60 di profondità; nel caso di terreni non uniformi, prelevare più coppie di campioni: insacchettare, targhetare, compilare un modulo (richiedendolo alla Cassa Rurale), ed inviare ogni cosa al Vivaio Governativo di Viti Americane, viale Regina Margherita, Palermo.

L'interessato riceverà a domicilio, gratis e tempestivamente, il risultato dell'analisi con i relativi consigli inerenti alla piantagione.

La Cassa Rurale, nel primo anno dell'« Operazione », allo scopo di dare un avviamento, curò il recapito dei campioni che gli vennero affidati.

2) Quale sistema d'innesto bisogna praticare?

R.: Per la forma d'innesto ogni zona ha le sue preferenze, alla cui scelta non concorrono ragioni tecniche obiettive: il viticoltore si orienta secondo tradizione od una sua particolare congiuntura (barbatelle al secondo anno, contrada soggetta a venti, eccetera).

Io ritengo che i semilegnosi siano i migliori innesti, perché consentono una facile ed alta selezione senza danno per la pianta donante, già in avanzata involontatura: particolarmente lo « occhiello » (Agosto-Sett.) risulta il più sbrigativo e sicuro, tanto che, a mezzo di innestatori Saccensi e Menfitani, ci siamo adoperati per la sua diffusione in Sambuca al posto dello zuffolo erbaceo.

Per le barbatelle già al secondo anno, il viticoltore diligente metterà a profitto tutta la gamma delle possibilità: dagli erbacei, ai semilegnosi, ed ai legnosi.

3) Quali qualità di uve si prestano meglio alla produzione di vini pregiati?

R.: Purtroppo non esiste l'enologo-divinatore capace di suggerire la cultivar per il migliore vino da pasto, ottenibile nelle nostre contrade: ci vorrà sperimentazione, intuito, costanza: insomma tempo ed un po' di... fortuna.

La soluzione del problema dei vini bianchi siciliani da pasto, affidata ai riducenti, non è cosa fatta; ritengo che i vini rossi, quasi privi di enzimi ossidanti, avranno un più facile cammino sulla via del successo, forse anche del grande successo.

La Cassa Rurale, sin dall'inizio, si è preoccupata d'introdurre massicciamente

te nuove varietà di vitigni di uve da vino: dalla provincia di Agrigento tramite l'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, abbiamo avuto: il Trebbiano Toscano, il Barbera, il Mendolia; da Vita (Trapani), direttamente dall'avv. Spanò, presidente della Cantina Vitese, una varietà interessante ma ancora da identificare (Sangiovese?); da Siena, tramite il dr. prof. Agostino Mangiaracina, docente in quell'Università; il Sangiovese grosso; da Catania tramite i signori: dottor Angelo Gagnazoli presidente dell'E.S.A., prof. Baldo Campisi docente in quell'Università.

Dal punto di vista varietà-produttività la cultivar che ha superato oltre ogni aspettativa la fase del « rodaggio » è il bianco Trebbiano Toscano; tuttavia noi confessiamo di riporre le maggiori speranze sulle uve nere.



Il Prof. Pastena, docente di viticoltura all'Università di Palermo e Direttore del Vivaio Governativo di viti americane, mentre fa notare ad alcuni agricoltori i sintomi che si riscontrano nelle viti infette da clorosi virale.

Dal punto di vista « ambientale » non sottovalutiamo certo le tante incognite, come da contrada a contrada, per soverviare i risultati su cui ben si confidava.

Nella scelta delle cultivar che giudichiamo utile importare in Sambuca, oggi più che mai, ci atteniamo a criteri di grande cautela: ne accertiamo l'area di diffusione, la produttività, la sanità, il valore organolettico ed intrinseco; noi non cerchiamo il nuovo per il nuovo, siamo vecchi agricoltori e saremo portati al tradizionalismo, ma veniamo sospinti da quanto ci preme intorno: le possibilità del glorioso Cataratto sono arrivate al tetto ed un'ulteriore espansione irrischia di farci cadere giù.

Così in questo scorcio del 1970, solo fra Sangiovese e Nerello Mascalese, abbiamo distribuito circa quarantamila gemme.

Non hanno superato il saggio-prova due cultivar: il Prosecco, verosimilmente per inadeguato habitat; e la Vernaccia, per scarsa produzione.

Per il Saccense « Franciscotto » ho dovuto rinunciare alla stessa eventualità

## Risposta a Pippo Merlo

di prenderlo in considerazione, avendolo riconosciuto per un ibrido prodotto diretto, purtroppo soggiacente al T.U. delle leggi 23-3-1931 n. 376 e 2-4-1936 n. 729.

Peccato! dà un vino squisito, leggermente aromatico, ma non « volpino »; nell'agro di Sciacca è difficilmente reperibile poiché viene usato per la colorazione dei bianchi, miscelando al momento della mostificazione.

Nella azienda Scifitelli, allo scopo di controllarne la stabilità, ho in corso prove di vinificazione del « Franciscotto », che spero portare a termine non ostante i mezzi rudimentali di cui posso disporre.

4) Quando intervenire e con quali prodotti chimici allo scopo di prevenire le innumerevoli malattie della vite?

R.: Ritengo praticamente inutile parlare del più grave malanno della vite, le virosi « maligne », per le quali si addice il più drastico intervento: sradicare, bruciare, disinfestare; né possiamo passare in rassegna i tanti casi di anormalità della vite dovuti, sia ad avverse condizioni ecologiche, sia a carenze o squilibri chimico-fisici del terreno, sia a mancanza di affinità fisiologica fra soggetto ed oggetto: in alcuni di questi casi la rimozione delle cause può determinare una certa ripresa produttiva.

Ma i nemici di sempre della vite, potenzialmente presenti nella stagione vegeto-produttiva, sono: peronospora, oidio, muffa grigia, tignole.

Per combatterli, il viticoltore deve cominciare i trattamenti quando i nuovi germogli raggiungono grosso modo i cm. 15, ripetendoli subito dopo la fioritura, poi ad acino-pepe e se necessario continuare: in ultima istanza occorre mantenere sulla vite un velo protettivo senza buchi, così da bloccare e contaminazioni ed infestazioni, anche se ciò può comportare, secondo l'andamento stagionale, il raddoppio nel numero dei trattamenti.

Le principali Cause di prodotti chimici, come la Montedison, la Ciapa, ecc. distribuiscono in omaggio manualetti per la guida ai trattamenti contro le malattie delle piante.

Io mi riprometto, in sede e circostanze adatte, di rilanciare la proposta per l'istituzione di quegli « Osservatori peronosporici » già sorti in Italia verso il 1930, con funzioni di « Stazioni d'Avvertimento ».

La novità della proposta consisterebbe nella semplificazione ed amministrativa e tecnica del servizio, da affidarsi alle Cantine Sociali che ormai, nei vari « Circondari » viticoli, formano vere costellazioni.

Ciò permetterebbe una impostazione scientifica dei trattamenti, con notevole risparmio e di prodotti chimici e di lavoro.

5) Quale tecnica seguire per la potatura, per far sì che la pianta non ne resti danneggiata?

R.: Il problema si pone con l'impianto del vigneto poiché il sistema adottato lo diversifica.

Con la potatura si tende a regolare e rendere costante una produttività fortemente condizionata

Di fatto, una grossa aliquota della varietà, viene esitata come prodotto semilavorato, in lontani stabilimenti enologici, che ne traggono per loro i veri guadagni; mentre l'uva potrà raggiungere il prezzo pieno, solo quando uscirà dalle Cantine Sociali locali come prodotto finito e confezionato.

Ed è chiaramente indicativo che il valore commerciale delle uve nere, su quasi tutte le piazze della Sicilia, raggiunga una maggiorazione di quotazione intorno alle venti lire.

6) Perché tante barbatelle inaridiscono e muoiono in seguito a malattie assolutamente sconosciute per gli improvvisati agricoltori?

R.: Potrebbe essere già una esauriente risposta il parlare di quanto succede in Sicilia nel settore per la produzione delle barbatelle: è un incredibile groviglio d'irrazionalità, d'incoscienza; di sfacciatata disonestà, che finisce coll'irritare anche vivaisti che amano il loro mestiere e ne hanno il senso di responsabilità.

Eppure la propagazione ed il commercio delle barbatelle, in ogni Nazione viticola è regolata per legge: ma in Francia, patria dell'enologia, hanno ottenuto licenza di produzione solo poche decine di vivaisti, e nella Spagna appena nove; in Italia, particolarmente in Sicilia, riesce impossibile poter sapere, tra autorizzati e clandestini, quanti migliaia di vivaisti operano.

Così nel mese di gennaio tutti possiamo assistere alla corsa per la talea: vengono tesoriati i residui delle barbatelle dell'anno; in molte zone viticole si procede ad un fortunoso indiscriminato saccheggio del selvatico, ovunque si trovi.

Certo fra le Leggi italiane in vigore c'è quella del 29-9-920 n. 1363 ed il più recente D.P.R. del 24-12-969 n. 1164, che sulla carta tutto prevedono e regolano; ma a sabotarle, oltretutto, concorre uno stato di necessità, la solita contraddittoria situazione purtroppo di casa nostra!

I vigneti di piante ma-

dri, indispensabili per una

razionale riproduzione, sono assolutamente inadeguati alla bisogna, mentre la loro espansione viene bloccata dalla concorrenza del materiale semigratuito ammannito come già detto.

In questo caos, ove mai potremo trovare vivaisti disposti ad aggravare i propri costi di produzione di almeno tre mila per migliaia di barbatelle prodotte con legno controllato? e la concorrenza consentirebbe una sopravvivenza commerciale a questi insigni benemeriti?

Domande inquietanti, ma abbastanza illuminanti sul come viene fuori una produzione non selezionata e sanitarmente incerta; né serve lasciarsi fuorviare dal lussureggiante sviluppo di barbatelle, orgoglio di vivaisti imbroglioni, quando è accertato che la insidia delle virosi potrà esplodere dopo il trapianto delle viti, e quando i virus vi raggiungeranno il tasso critico.

Il problema è grossissimo perché di base ed ogni viticoltore ne paga uno scotto a volte pesantissimo. La Cassa Rurale si è già preoccupata di queste cose e del loro particolare stato: ha effettuato controlli e statistiche; ha chiamato esperti; ha sentito, sul posto, il prof. Perrotti dell'Università di Catania; ha consultato, ospitando per due giorni, l'illustre prof. Pastena, scienziato di fama nazionale.

Possiamo assicurare i viticoltori che continueranno a lavorare per la prevenzione ed il risanamento, sia sul piano locale, sia sul piano generale particolarmente vivaistico.

Intanto chiediamo la loro collaborazione: li preghiamo, prima di procedere all'innesto, d'indicarci da quale vigneto nitidono prelevare le gemme, affinché ne venga controllata la sanità. Ciò è tanto più necessario se trattasi della cultivar Trebbiano o della cultivar Cataratto.

Ora desidero cogliere la occasione per ringraziare ancora una volta: Enti, Funzionari, Amici, dello aiuto datoci con tanto signorile disinteresse quanto impegno e competenza; ringrazio il prof. Merlo per l'incentivo fornitomi e « La Voce di Sambuca » per l'ospitalità.

Dr. MATTEO AMODEI

dr. indispensabili per una razionale riproduzione, sono assolutamente inadeguati alla bisogna, mentre la loro espansione viene bloccata dalla concorrenza del materiale semigratuito ammannito come già detto.

In questo caos, ove mai potremo trovare vivaisti disposti ad aggravare i propri costi di produzione di almeno tre mila per migliaia di barbatelle prodotte con legno controllato? e la concorrenza consentirebbe una sopravvivenza commerciale a questi insigni benemeriti?

Domande inquietanti, ma abbastanza illuminanti sul come viene fuori una produzione non selezionata e sanitarmente incerta; né serve lasciarsi fuorviare dal lussureggiante sviluppo di barbatelle, orgoglio di vivaisti imbroglioni, quando è accertato che la insidia delle virosi potrà esplodere dopo il trapianto delle viti, e quando i virus vi raggiungeranno il tasso critico.

Il problema è grossissimo perché di base ed ogni viticoltore ne paga uno scotto a volte pesantissimo.

La Cassa Rurale si è già preoccupata di queste cose e del loro particolare stato: ha effettuato controlli e statistiche; ha chiamato esperti; ha sentito, sul posto, il prof. Perrotti dell'Università di Catania; ha consultato, ospitando per due giorni, l'illustre prof. Pastena, scienziato di fama nazionale.

Possiamo assicurare i viticoltori che continueranno a lavorare per la prevenzione ed il risanamento, sia sul piano locale, sia sul piano generale particolarmente vivaistico.

Intanto chiediamo la loro collaborazione: li preghiamo, prima di procedere all'innesto, d'indicarci da quale vigneto nitidono prelevare le gemme, affinché ne venga controllata la sanità. Ciò è tanto più necessario se trattasi della cultivar Trebbiano o della cultivar Cataratto.

Ora desidero cogliere la occasione per ringraziare ancora una volta: Enti, Funzionari, Amici, dello aiuto datoci con tanto signorile disinteresse quanto impegno e competenza; ringrazio il prof. Merlo per l'incentivo fornitomi e « La Voce di Sambuca » per l'ospitalità.

Dr. MATTEO AMODEI

**STUDIO FOTOGRAFICO**

**Quintino e G. DI FRANCO**  
Via Belvedere, 7

☎ 41050

A vista, esecuzioni eliografiche e fotocopie a L. 150.

Vendesi Terreno per villini a circa 200 metri dalla bellissima spiaggia « Fiore di mare ».

Per informazioni rivolgersi al Sig. FRANCESCO ALESI - via Roma, 38 - MENFI (Agrigento) - Abitazione estiva: « BAGLIO FIORE DI MARE »

PORTO PALO