



# Biodiversità e innovazione: *la sfida dei Colli piacentini*

Matteo Gatti

Sostenibilità, adattamento climatico, attitudine alla meccanizzazione. **ValorInVitis è il progetto finanziato dal Psr per valorizzare Ortrugo, Barbera & Co**

**STEFANO PONI,  
MATTEO GATTI,  
TOMMASO  
FRIONI**  
Università  
Cattolica del  
Sacro Cuore,  
Piacenza

**GIANNI TRIOLI**  
Vinidea, Ponte  
dell'Olio (Pc)

**L**a viticoltura dei Colli Piacentini sta guardando al futuro per consolidare la propria competitività anche grazie all'attività di diversi gruppi di studio che vedono concretamente coinvolti ricercatori ed esperti del settore, fornitori di servizi per l'agricoltura e numerose aziende vitivinicole. È questo lo spirito con cui sta operando da ormai un anno il Gruppo operativo *ValorInVitis*, coordinato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore, che mira, tramite azioni innovative di processo e di prodotto, al sostegno della produttività, della competitività e della sostenibilità ambientale dell'area viticola dei Colli Piacentini. Il progetto è finanziato dal Programma regionale di sviluppo rurale con oltre 263mila euro e intende valorizzare il genere *Vitis* al fine di sviluppare nuove tipologie di prodotto; verificare l'adattabilità varietale e valorizzare il germoplasma viticolo locale; mettere a punto azioni di adattamento ai cambiamenti climatici anche mediante la verifica sul territorio di genotipi innovativi; incidere sull'aumento della sostenibilità delle pratiche agricole con azioni specifiche riguardanti la difesa mediante un maggiore ricorso alla modellistica e ai Sistemi di supporto alle decisioni (*Decision Support System, Dss*).

## *Obiettivo competitività*

La viticoltura sui Colli Piacentini ha una tradizione millenaria ed è oggi praticata nelle aree collinari e pedemontane dei bacini dei torrenti Tidone, Trebbia, Nure e Arda.

Nell'area coesistono tre denominazioni di origine protetta, la piattaforma varietale è dominata da vitigni di territorio, quali Barbera, Croatina, Ortrugo e Malvasia di Candia aromatica le cui performance viticole ed enologiche sono marcatamente influenzate dall'interazione con l'ampia variabilità pedoclimatica. Per motivi sia di tradizione sia di obiettiva vocazionalità, la tipologia "frizzante" è piuttosto frequente nelle pratiche enologiche.

Questo quadro, nel complesso positivo per rilevanza territoriale e conseguente redditività per le imprese agricole, vede, tuttavia, diversi elementi di criticità che, come evidenziato dai tecnici e dai viticoltori aderenti al Gruppo operativo *ValorInVitis*, sono legati da un lato al mutamento climatico e, dall'altro, all'esigenza di razionalizzare i modelli viticoli al fine di conseguire una maggiore competitività delle aziende.

*Vigneti oggetto  
di studio  
in Val Trebbia*

## Vitigni e portinnesti per fronteggiare gli stress estivi

Le maggiori disponibilità termiche influenzano la maturazione dell'uva che, per alcune varietà precoci come l'Ortrugo, si verifica ormai tra la metà di luglio e la fine di agosto. Tali condizioni sono certamente negative per la filiera dei vini bianchi, comportando il crollo repentino dell'acidità del mosto e vanificando il conseguimento di una maturità tecnologica ottimale. Pertanto, sebbene le più recenti acquisizioni scientifiche lascino trasparire interessanti adattamenti di tecnica agronomica di breve periodo, nell'ottica di una pianificazione a lungo termine *ValorInVitis* si impone di prestare maggiore attenzione alla biodiversità viticola locale, ad oggi largamente inespresa e sotto-utilizzata. Nel contempo, assumendo quale caso di studio la Val Trebbia, il Gruppo operativo coinvolge ben cinque aziende della fascia pedemontana site in aree ritenute "svantaggiate", con l'obiettivo di valutarne il potenziale vitivinicolo grazie al mesoclima più fresco, che potrebbe rappresentare una risorsa per l'intero comparto.

Il problema crescente degli stress multipli estivi associati alle mutate condizioni climatiche si fa particolarmente preoccupante sui Colli Piacentini, sia perché la tradizione viticola locale non ha mai messo a punto una vera e propria "cultura" dell'irrigazione sia perché, molto più pragmaticamente, in molte aree vitate non vi è la possibilità di reperire fonti irrigue a condizioni competitive. Emerge così l'esigenza dei viticoltori aderenti al *ValorInVitis* di perseguire i caratteri di tolleranza allo stress mediante la sperimentazione, in campo, di nuovi genotipi di portinnesti riconosciuti tolleranti alla siccità e già disponibili in commercio.

### L'impatto del rinnovo varietale

Di notevole impatto per la viticoltura piacentina è, da sempre, l'incidenza – e il relativo controllo – delle malattie fungine, specialmente peronospora e oidio. Il Gruppo operativo intende valutare l'impatto dell'introduzione di 10 nuovi ibridi resistenti sull'efficacia e sui costi di difesa del vigneto, anche mediante il supporto della piattaforma informatica *vite.net*, sistema di supporto decisionale sviluppato da Horta srl.

Il Gruppo *ValorInVitis* intende affrontare il tema delle diverse esigenze colturali dei due vitigni di riferimento per il territorio: Barbera e Croatina. Infatti, la produttività della Croatina

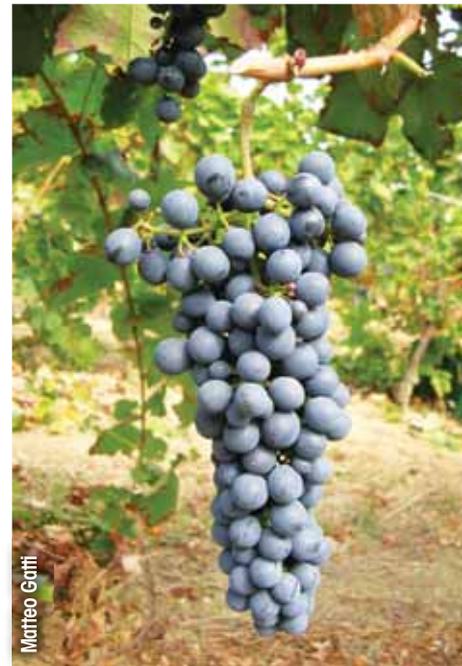
## OTTO LE AZIENDE AGRICOLE COINVOLTE

A conferma del forte carattere applicativo del Gruppo operativo, sono ben otto le aziende vitivinicole piacentine che vi aderiscono: Mossi Aziende Agricole Vitivinicole e Cantina di Vicobarone in Val Tidone, Villa Rosa in Val d'Arda e ben cinque aziende della Val Trebbia ovvero I Salici, Il Poggiarello, La Paggiara e Tenuta Borri a Travo, Azienda agricola Currado Malaspina a Bobbio.

Completano il partenariato di progetto due società di servizi piacentine: Horta, che sviluppa sistemi di supporto alla decisione specifici per la viticoltura, e Vinidea, specializzata nella divulgazione tecnica e scientifica nel settore vitivinicolo.

è spesso alternante e il vitigno si colloca su livelli ponderali poco remunerativi per i viticoltori; le ragioni sono principalmente di carattere genetico e risiedono nella scarsa fertilità delle gemme basali. Pertanto, la varietà è forzosamente vincolata a sistemi a potatura lunga la cui gestione è più onerosa.

Una realistica alternativa è costituita dall'introduzione di nuovi vitigni che sappiano combinare costanza produttiva, elevata suscettibilità alla meccanizzazione e il mantenimento di requisiti enologici e sensoriali simili a quelli del vitigno Croatina. In tale contesto, riscontri preliminari sia di carattere sperimentale sia derivati da osservazioni di viticoltori che, di recente, hanno dato fiducia al vitigno Ervi, incrocio intraspecifico tra Barbera e Croatina, sono indubbiamente incoraggianti e indicano la necessità di approfondire le conoscenze su questo genotipo. ■



Matteo Guzzi

*Frutto dell'incrocio tra Barbera e Croatina, l'Ervi sta riscuotendo notevole interesse da parte dei viticoltori grazie alle performance vegeto-produttive spesso ritenute migliori rispetto ai parentali*



*Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 2A - Progetto ValorInVitis.*

Info: [www.valorintivis.eu](http://www.valorintivis.eu)