

Associazione Culturale Borgo Baver onlus

---

**Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico,  
delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali.**

**DOSSIER DI CANDIDATURA DI UNA PRATICA TRADIZIONALE**

# **La piantata veneta**

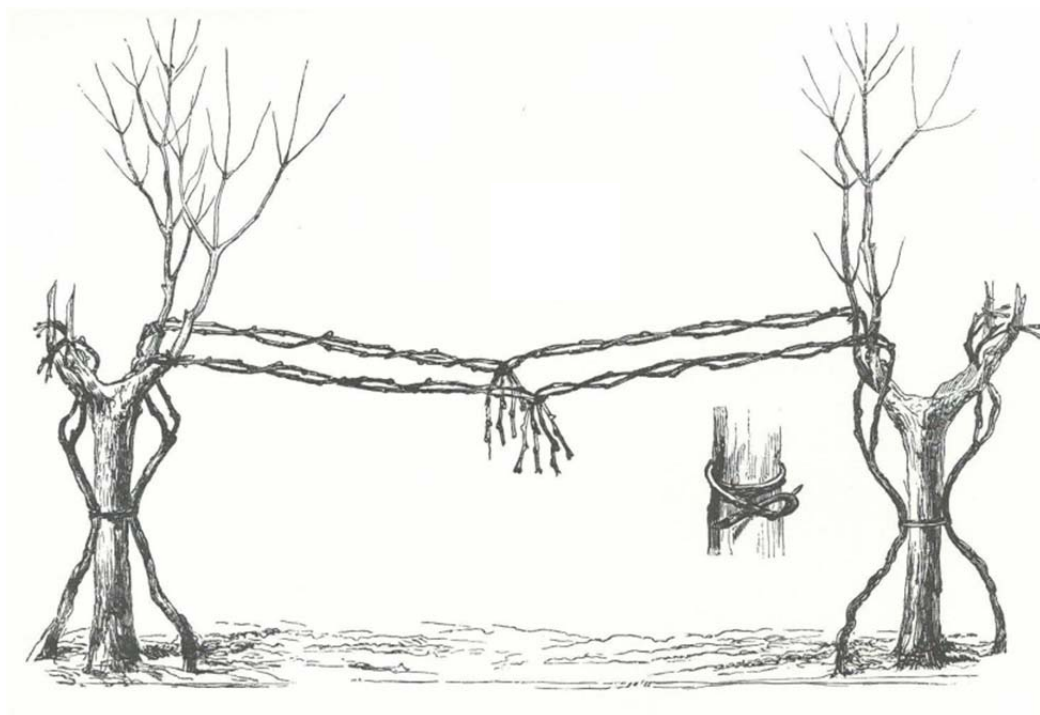




# La piantata veneta

*L'oppio non fa frutto,  
ma stimo sia creato da dio  
per solo sustentamento della vite,  
sopra il quale si accomoda molto bene  
e matura l'uva in eccellenza.*

*Agostinetti, Cento e dieci ricordi che formano  
il buon fattor di villa, (1679)*



**PROMOTORE, STUDI E RICERCHE,  
REDAZIONE DELLA CANDIDATURA, FOTOGRAFIE**



**Associazione Culturale Borgo Baver onlus**

via Spina 7 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

email: [info@baver.it](mailto:info@baver.it) PEC: [info@pec.baver.it](mailto:info@pec.baver.it)

Godega di Sant'Urbano (TV), settembre 2017, rev. 1.1

# Sommario



## Motivazioni di carattere generale

Il paesaggio della piantata veneta .....	5
Il comitato promotore.....	8
Il vincolo del vigneto storico di Baver sancisce il valore della piantata veneta.....	9
Un progetto per il futuro: la coltura promiscua della vite come precedente dell'agroforestazione.....	13

## La pratica oggetto di candidatura

1) Tipologia della pratica tradizionale.....	17
2) Nome della pratica tradizionale.....	17
3) Area geografica di diffusione.....	17
4) Descrizione della pratica tradizionale .....	19
La piantata veneta, un esempio significativo di piantata padana.....	19
La piantata veneta nel dettaglio .....	35
Le fasi di lavoro della piantata veneta: il caso di Baver.....	64
5) Strumenti e oggetti legati alla pratica tradizionale .....	67
6) Utilizzo di cultivar, varietà locali .....	69
La coltura arbustiva: la vite.....	69
La coltura arborea: i tutori vivi.....	78
La coltura erbacea .....	92

## Conservazione e promozione

7) Principali fattori di minaccia per il mantenimento .....	98
8) Associazioni che promuovono, praticano e salvaguardano la pratica tradizionale.....	101
9) Iniziative da parte delle comunità, delle associazioni o degli enti pubblici per la salvaguardia .....	102

## Aspetti compositivi e visivi

10) Dossier fotografico .....	120
11) Bibliografia .....	155
12) Allegati .....	158



Piantata di gelsi,  
Godega di Sant'Urbano (TV).

# Motivazioni di carattere generale

## Il paesaggio della piantata veneta

“L’oppio non fa frutto, ma stimo sia creato da dio per solo sustentamento della vite, sopra il quale si accomoda molto bene e matura l’uva in eccellenza”<sup>1</sup>.

Con questa immagine evocativa Giacomo Agostinetti, nato a Cimadolmo in provincia di Treviso (1597-1682), descrive il matrimonio tra l’acero campestre e la vite<sup>2,3,4</sup>. L’Agostinetti, al termine della sua vita lavorativa, alla veneranda età di 82 anni, raccoglie nel suo trattato “Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa” (1679), le esperienze di fattore a servizio presso numerose famiglie nobiliari veneziane, nelle campagne tra Veneto e Friuli. Numerosi ricordi del trattato sono dedicati al tema della piantata, di quella veneta, con dovizia di particolari e toni talora poetici.

La piantata veneta è un’antica sistemazione dello spazio agrario, coltura promiscua dove si trovano tre coltivazioni: una arbustiva (la vite), una arborea (il tutore vivo della vite, ovvero alberi da pastura, da frutto o da legna) e quella erbacea (cereali, ortaggi o prato stabile). Più correttamente si dovrebbe parlare anche di una sistemazione idraulico-agraria in quanto spesso, se non sempre, la piantata è accompagnata da opere idrauliche e interpoderali di sistemazione del terreno naturale, opere deputate alla smaltimento delle acque in eccesso e alla mobilità all’interno del podere, realizzate in passato con il lavoro manuale di tante generazioni. Quest’antica sistemazione prende il nome di “piantata” proprio dai filari d’alberi a cui vengono maritate le viti, che nel dialetto veneto sono dette *piante* o *piantade*.<sup>5</sup>

Il paesaggio della piantata, ampiamente diffuso in Veneto fino agli anni 1960-70 ha visto poi un rapido declino; un paesaggio che oggi si può solo immaginare dagli isolati relitti dispersi nelle campagne della regione, molto spesso in stato di abbandono e solo di rado miracolosamente conservati grazie al lavoro, o forse alla nostalgia, di sparuti agricoltori, spesso anziani ma in alcuni casi anche giovani.

---

<sup>1</sup> AGOSTINETTI 1679.

<sup>2</sup> La voce *opulus* era utilizzata in origine per designare l’acero campestre, forma che permane nel dialetto veneto come *oppio* o *obolo*.

<sup>3</sup> “Oppio, [...] Nasce quest’albero ne’ monti o nelle selve, e si coltiva in molti luoghi per appoggiarvi le viti”, BOERIO 1867.

<sup>4</sup> È probabile che la stessa voce, “[...] sia passata poi a significare, in modo più generico, l’albero maritato alla vite: il che sembra confermato dal fatto che, in varie province dell’Italia centro-settentrionale, i continuatori romanzi di questa voce sono usati a designare essenze arboree diverse dall’Acer campestre, ma pur sempre adottate come sostegno vivo delle viti”, EMILIO SERENI 1965.

<sup>5</sup> BOERIO 1867.



Vista della pianura di Torreglia da villa Algarotti (Colli Euganei, Padova), Mirabella, 1782.

Piantate di gelsi, villa Corner-Campana, Santa Lucia di Piave (TV).



Il paesaggio plasmato da quest'antica pratica agricola è stato talora ammirato e riportato nei resoconti dei viaggiatori del Gran Tour. Ma di tutto questo oggi rimane qualche sporadica traccia, sopravvissuta alle pesanti trasformazioni urbanistiche o ai rinnovi, spesso monoculturali, che hanno investito come un fiume in piena il Veneto negli ultimi decenni.

Nonostante questa natura frammentaria, proprio per la sua rarità, questa pratica agricola superstita costituisce un grande patrimonio sia storico che etnoantropologico, definito non solo dalla sua natura vegetale ma anche da un preciso modello di saperi e di tecniche tramandate spesso, se non esclusivamente, per via orale.

Si tratta di brani residui di un paesaggio rurale storico, di un'antica pratica agricola, che non esauriscono il loro valore nell'aspetto documentario e/o percettivo, ma hanno importanti risvolti anche sulla funzionalità ecosistemica del mosaico paesistico".<sup>6</sup>

Appare quanto mai necessaria una riflessione sulla necessità di conservare e valorizzare questa pratica agricola, e questi relitti di piantate, che sono elementi generatori di uno dei paesaggi agrari veneti più importanti ed evocativi: da un lato per motivazioni di carattere storico-culturale, ambientale e turistico, ma dall'altro anche per motivazioni di carattere agricolo ed economico. Sono sempre più frequenti infatti gli studiosi che colgono in questa pratica un elemento che può essere da un lato un elemento distintivo e caratterizzante delle piccole aziende agricole, che si vogliano così accostare alla multifunzionalità, e dall'altro aziende che si vogliano distinguere nel mercato con aspetti di rispetto dell'ambiente e più in generale di sostenibilità ambientale.<sup>7</sup>

Con il dossier di candidatura vengono portati alcuni esempi di piantata veneta, tutti situati in provincia di Treviso, localizzati nella zona di alta pianura, o della pianura asciutta così come la chiama il Sereni nella sua "Storia del paesaggio agrario italiano". La convinzione di chi scrive è che ve ne siano molti altri di questi esempi, da qui la necessità e l'urgenza di un loro censimento e di un riconoscimento ufficiale che potrebbe avvenire proprio con l'inserimento nel registro delle pratiche agricole tradizionali.

---

<sup>6</sup> FINOTTO 2007.

<sup>7</sup> FERRARIO 2014.

## Il comitato promotore

L'Associazione Culturale Borgo Baver nasce nel 2007 con lo scopo di *“concorrere alla difesa, promozione e valorizzazione delle opere di interesse artistico e storico presenti nel borgo Baver [...], alla difesa e alla valorizzazione del territorio nei suoi aspetti naturalistici e nella sua biodiversità, anche con riferimento agli aspetti alimentari e ambientali”*.<sup>8</sup>

L'Associazione si fa promotrice della proposta di candidatura della pratica della “Piantata veneta” al Registro nazionale del paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali, in qualità anche del ruolo avuto nella vicenda che ha portato il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo (MIBACT) ad emettere, prima nel 2014 e poi nel 2016, due decreti di tutela in merito all'interesse culturale particolarmente importante del “Vigneto storico di Baver”, il primo e per ora unico esempio in Italia di un vincolo etnoantropologico su di un bene culturale vivente: uno degli ultimi esempi di piantata veneta perfettamente conservata e in produzione.

Coordinatore della proposta di candidatura è Roberto Netto, presidente dell'Associazione.



Il borgo di Baver, dettaglio dei filari delle piantate e delle aree a pascolo nel Catasto napoleonico del comune di Godega di Sant'Urbano (TV), 1811, Archivio di Stato di Treviso.

<sup>8</sup> BAVR 2007.

## **Il vincolo del vigneto storico di Baver sancisce il valore della piantata veneta**

Il valore storico ed etnoantropologico del vigneto storico di Baver, e più in generale della piantata veneta, è stato sancito nel 2014 dal Direttore regionale per i beni culturali e paesaggistici del Veneto del MIBACT, Ugo Soragni, che ha emanato un innovativo provvedimento di tutela.

Il procedimento di vincolo è stato proposto dalla Soprintendenza per i beni storici artistici ed etnoantropologici per le province di Venezia, Belluno, Padova e Treviso<sup>9</sup>, che ha verificato la sussistenza dell'interesse culturale particolarmente importante, ai sensi dell'art. 10, comma 3, lettera a) del Codice dei beni culturali e del paesaggio (D.Lgs. 22.01.2004, n. 42) ed ha redatto la relativa "relazione storico-etnoantropologica".

Il decreto di vincolo è l'atto conclusivo di un lungo percorso che ha visto coinvolti soggetti diversi e dove l'Associazione ha avuto un ruolo di primo piano nella tutela del borgo Baver e del territorio agricolo di pertinenza del borgo stesso. L'Associazione, tra le altre attività, da diversi anni ha messo al centro della sua azione il riconoscimento del valore pubblico del vigneto storico di Baver, già segnalato nel 2007 alla prima edizione del concorso "Luoghi di Valore", promosso dalla Fondazione Benetton Studi e Ricerche di Treviso<sup>10</sup>.

Roberta Tucci dell'Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione, Servizio per i beni etno-antropologici del MIBACT, nel suo articolo "La vite maritata di Baver"<sup>11</sup> così riassume la portata del provvedimento:

"Il vigneto di Baver, oltre al valore storico che indubbiamente riveste, presenta anche uno specifico interesse demoetnoantropologico in quanto bene culturale vivente, definito non solo dalla sua natura vegetale ma anche da un preciso modello di saperi e di tecniche, applicato e tramandato per via orale e gestuale entro un ben individuato contesto socio-culturale e territoriale. Se anche, dunque, il vigneto è fatto di materialità, pur non essendo una "cosa" ai sensi del Codice dei beni culturali e del paesaggio (2004), l'insieme dei valori che ne definiscono l'interesse culturale particolarmente importante lo rende assimilabile a un bene immateriale.

La "relazione storico-etnoantropologica" della Soprintendente Mercalli (2014) inquadra il caso in modo articolato:

*si può ravvisare nel vigneto storico di Baver, caratterizzato dalla coltura della piantata trevigiana, un bene che si può classificare come uno degli ultimi residui di*

---

<sup>9</sup> MERCALLI-MAZZA 2014.

<sup>10</sup> ZANON 2016.

<sup>11</sup> TUCCI 2014.

*un'antica forma di conduzione agricola e che nella sua configurazione assomma valori di paesaggio agricolo di particolare rilevanza e valori di carattere etnoantropologico tali da motivare l'azione di tutela che si esplica nella dichiarazione di importante interesse culturale.*

Dal punto di vista normativo il vincolo è emanato ai sensi dell'art. 10 del Codice dei Beni culturali e del Paesaggio (2004), ma il richiamo al fatto che la dichiarazione d'interesse "assume una importanza maggiore in quanto il bene di cui trattasi incrocia quel valore identitario nazionale che il Codice dei Beni culturali e del Paesaggio in vario modo più volte segnala" crea un collegamento logico anche con la terza parte del Codice, quella dedicata appunto ai beni paesaggistici, in particolare all'art. 121 comma 2: "Il presente Codice tutela il paesaggio relativamente a quegli aspetti e caratteri che costituiscono rappresentazione materiale e visibile dell'identità nazionale, in quanto espressione di valori culturali".

Più esplicito, nella relazione, è il riferimento alla Convenzione per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale (2003) dell'Unesco, approvata dall'Italia nel 2007, che all'art. 2 prevede la salvaguardia di:

*le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il know-how - come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi - che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale. Questo patrimonio culturale immateriale, trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia e dà loro un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana.*

In linea con l'impostazione della Convenzione Unesco 2003, che riconosce un ruolo centrale alle comunità e ai gruppi sociali, nella relazione di Mercalli (2014) è sottolineato il ruolo attivo svolto della cittadinanza a Baver:

*La culturalità di tale bene, che con il provvedimento di dichiarazione si riconosce ai sensi della vigente normativa, è peraltro già acquisito dalla comunità di Baver e da quanti, attraverso forme di associazionismo, ne hanno promosso la conoscenza e la valorizzazione."*



L'ultimo passaggio dell'articolata procedura si chiude nel 2016, con il decreto di vincolo indiretto emesso ai sensi dell'art. 45 del Codice dei beni culturali e del paesaggio (D.Lgs. 22.01.2004, n. 42)<sup>13</sup>, apposto sul territorio circostante al vigneto storico di Baver. Il provvedimento va a tutelare, con specifiche prescrizioni, la cornice ambientale, rappresentando anch'esso un innovativo vincolo di tutela della pratica agricola della piantata veneta e del territorio che da secoli l'ha accolta.



Piantata di gelsi, *Talpon*, vigneto storico di Baver.

---

<sup>13</sup> MERCALLI-MAZZA, 2016.

## **Un progetto per il futuro: la coltura promiscua della vite come precedente dell'agroforestazione**

È innegabile che la pratica della piantata senza una progettualità per il futuro sia destinata a rimanere un esempio museale della storia del paesaggio agrario veneto e italiano. L'inserimento della pratica nel registro, da un lato permetterebbe di incentivarne lo studio, e dall'altro di individuare nuove prospettive di sviluppo.

L'articolo "La coltura promiscua della vite come precedente dell'agroforestazione" di Viviana Ferrario dello IUAV di Venezia, prova a sviluppare una linea interessante sul tema dell'agroforestazione.

L'agroforestazione è l'insieme dei sistemi agricoli che vedono la coltivazione di specie arboree e/o arbustive perenni, consociate a seminativi e/o pascoli, nella stessa unità di superficie. Tali sistemi rappresentano la più comune forma di uso del suolo nei paesi della fascia tropicale ed equatoriale. Nei paesi ad agricoltura intensiva, quali quelli dell'UE, a partire dagli anni '50-'60 dello scorso secolo, la meccanizzazione agricola e la tendenza alla monocoltura hanno determinato una drastica riduzione dei sistemi agroforestali che erano usuali in passato (es. seminativi arborati, pascoli arborati, ecc.). Sistemi tradizionali sono ancora presenti in vaste aree dei paesi del Mediterraneo, tra cui l'Italia, soprattutto nelle aree più marginali e meno vocate all'agricoltura intensiva.

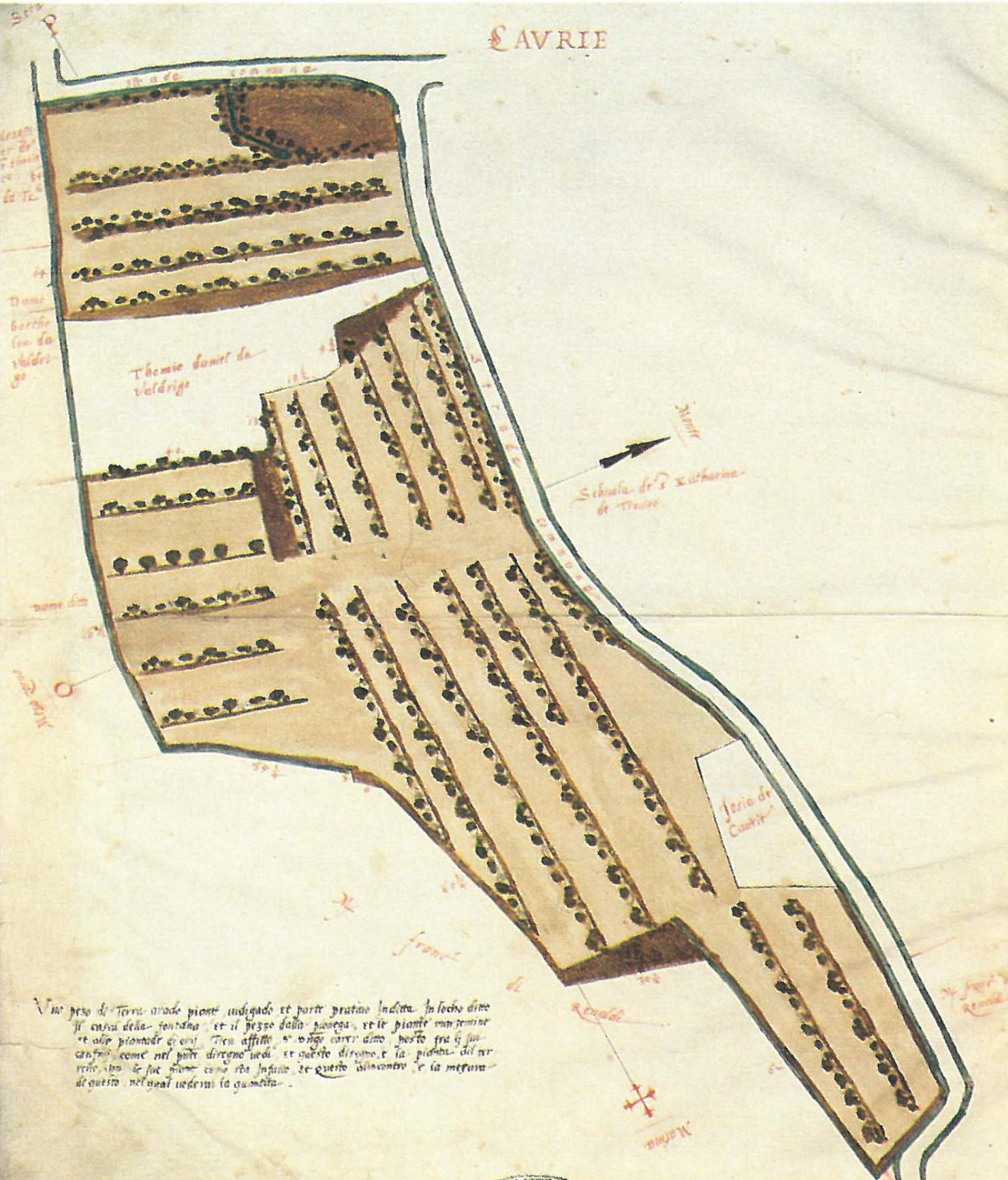
Si possono distinguere diverse tipologie di agroforestazione:

- sistemi silvoarabili, in cui si sviluppano specie arboree (da legno, da frutto o altro prodotto), e specie erbacee colturali;
- sistemi silvopastorali, in cui allevamento e arboricoltura (da legno o frutto) convivono nella stessa area;
- sistemi lineari, in cui siepi, frangivento o fasce tampone ai bordi dei campi, svolgono una funzione di tutela per gli agro-ecosistemi e di difesa per le superfici agricole;
- fasce ripariali, in cui specie arboree e arbustive si mettono agli argini dei corsi d'acqua, per proteggerli dal degrado, erosione ed inquinamento;
- coltivazioni in foresta (coltivazione di funghi, frutti di bosco e prodotti non legnosi in genere, nella foresta).<sup>14</sup>

Già da questa prima classificazione emerge che la pratica della piantata fa sue, in taluni aspetti, le prime quattro tipologie, e in buona sostanza i tutori vivi, gli alberi della piantata, possono diventare un punto di snodo tra agricoltura, biodiversità, paesaggio, storia ed economia del territorio.

---

<sup>14</sup> AIAF 2017.



Coltivazione di piantate a Marzemino in Cavrie, località Casal della Fontana (TV), beni della Scuola di Santa Caterina di Treviso, 1563, Treviso, Biblioteca Comunale.<sup>15</sup>

<sup>15</sup> RORATO 1995.

Viviana Ferrario<sup>16</sup> dello IUAV di Venezia così articola il suo pensiero sul tema della piantata e su di una ipotesi di progettualità:

“L’agroforestazione ha un antico precedente nella cosiddetta “coltura promiscua”. Con questo termine si indicano tutte quelle forme colturali che associano nello stesso campo, diversi tipi di colture annuali, poliennali e permanenti, tra loro e in certi casi anche con la presenza degli animali. La coltura promiscua era diffusa in tutta Europa, nelle forme più diverse. L’Italia era famosa per la coltura promiscua della vite, allevata su sostegno vivo, associata ai seminativi.

I seminativi erano cosparsi di alberi isolati da legno, da frutto o da foglia, o attraversati da lunghi filari che fungevano da sostegni vivi alle viti. I tralci della vite salivano sull’albero, oppure venivano tesi da un albero all’altro in festoni o infine si spingevano a formare complicate pergole. “Aratorio arborato vitato” era il nome che i rilievi catastali avevano attribuito a questo tipo di coltura nell’ottocento, il periodo della sua massima diffusione. Le analogie con i sistemi agroforestali moderni sono evidenti, sia in termini colturali che paesaggistici. Oggi di questo paesaggio non restano che pochi frammenti dispersi, una parte infinitesima delle centinaia di migliaia di ettari documentati ancora negli anni sessanta del novecento nell’Italia centrale e nordorientale. Negli anni sessanta e settanta del novecento la coltura promiscua è stata sostituita quasi ovunque dalle colture specializzate (seminativi, vigneti, frutteti) in un processo guidato dalle logiche della semplificazione e della razionalizzazione. La coltura promiscua è stata bollata come obsoleta ed irrazionale ed è sostanzialmente sparita dal paesaggio agrario italiano.

Ma il panorama culturale sta cambiando: ci stiamo accorgendo che il paesaggio della coltura promiscua può offrirci una preziosa lezione per i paesaggi del futuro. L’agricoltura europea vive un momento di profondo ripensamento della sua missione e della sua natura. **Non è più possibile seguire il paradigma della specializzazione e della semplificazione senza porsi domande radicali sulla sua sostenibilità ambientale, economica, e sociale.** La possibilità di nutrire il pianeta comporta la necessità di ripensare cosa è razionale e cosa non lo è, obbliga a immaginare altri e nuovi modi di “intensificare” l’agricoltura. **Entro questo quadro i frammenti della coltura promiscua che sono sopravvissuti, appartengano irrimediabilmente al passato ma hanno molto da dire su una possibile strada verso il difficile bilancio tra l’esigenza di nutrire il pianeta e quella di rispettarne i limiti naturali.** L’anacronistico “aratorio arborato vitato” può contribuire a questo progetto grazie alla straordinaria lezione di

---

<sup>16</sup> FERRARIO 2015.

multifunzionalità che ancora oggi ci trasmette. Gli studi e le pratiche sperimentali sull'agroforestazione l'hanno colta per tempo e stanno cercando di diffonderla.”

Queste considerazioni sono ancor più significative se viste alla luce del recente provvedimento di “Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino” (L. 12.12.2016, n. 238), ed in particolare degli articoli:

Art. 1 - Patrimonio culturale nazionale

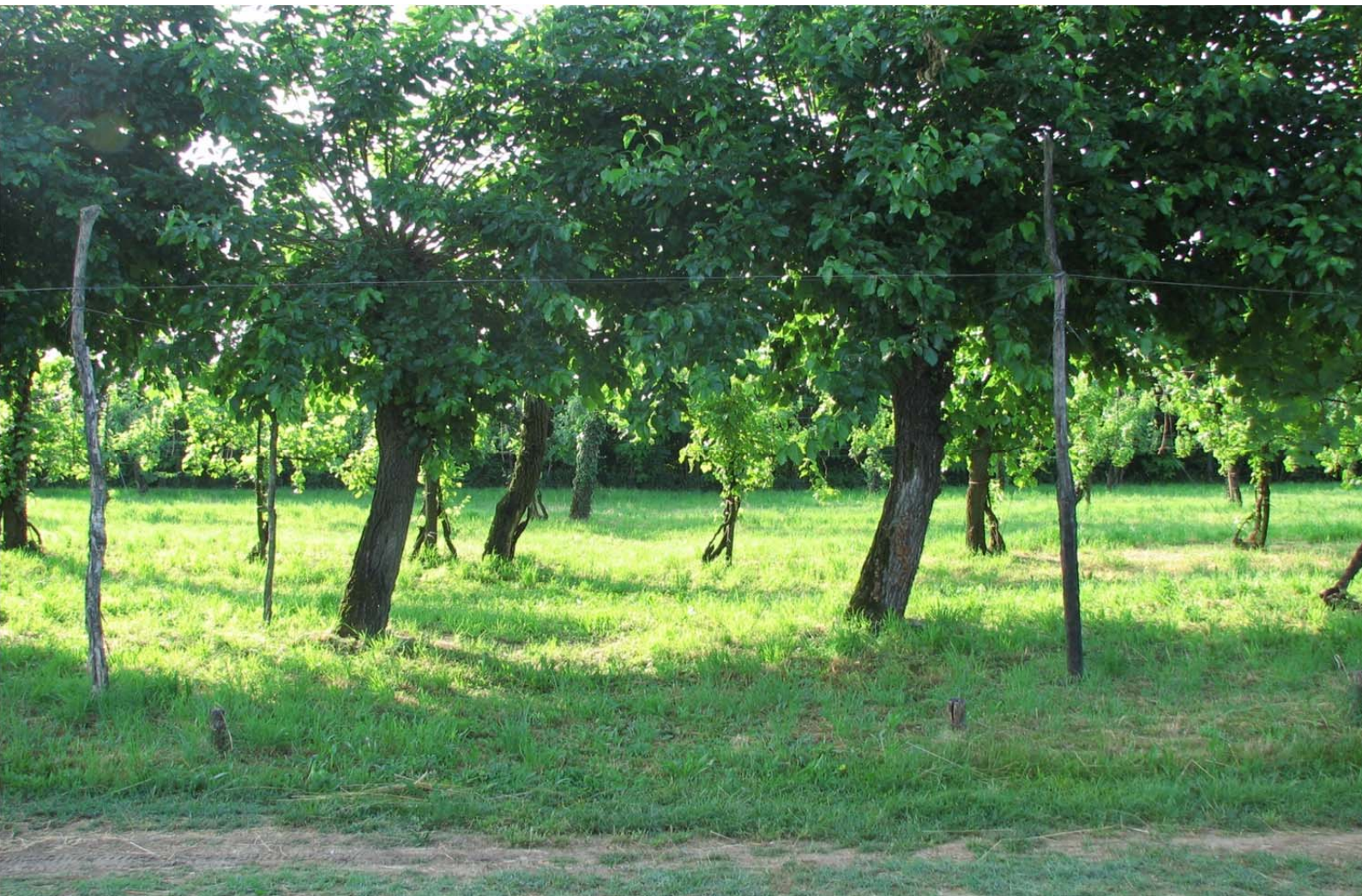
1. Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

Art. 7 - Salvaguardia dei vigneti eroici o storici

1. Lo Stato promuove interventi di ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia dei vigneti delle aree soggette a rischio di dissesto idrogeologico o aventi particolare pregio paesaggistico, storico e ambientale, di seguito denominati «vigneti eroici o storici».

In questa cornice normativa la pratica agricola della piantata veneta può assumere un ruolo di sicuro primo piano.

Sistemazione idraulico agraria a cavino, *Talpon*, vigneto storico di Baver.



# La pratica oggetto di candidatura

## 1) Tipologia della pratica tradizionale

Coltura promiscua della vite, allevata su sostegno vivo, in consociazione ad una coltura erbacea.

## 2) Nome della pratica tradizionale

Piantata veneta

## 3) Area geografica di diffusione

La pratica della piantata veneta e con essa quella della vite maritata è riscontrabile in tutta l'Italia centro-settentrionale con degli esempi rilevanti anche in Campania.

Al nord, dal Friuli Venezia-Giulia al Veneto, dalla Lombardia al Piemonte, sino all'Emilia Romagna, si riscontra spesso che le “sistemazioni dei terreni a piantata, e contestualmente i metodi per maritare la vite agli alberi, hanno assunto caratteristiche proprie specifiche nei diversi ambiti territoriali. Ne è derivata una ricca gamma di tipologie che, pressoché inalterata fino alla prima metà del XX secolo, traduce in termini assai variegati una molteplicità di soluzioni originali di coltivazione della vite maritata all'albero, e conferisce al paesaggio rurale delle diverse zone una nota originale, strettamente connessa al tipo di ambiente.”<sup>17</sup>

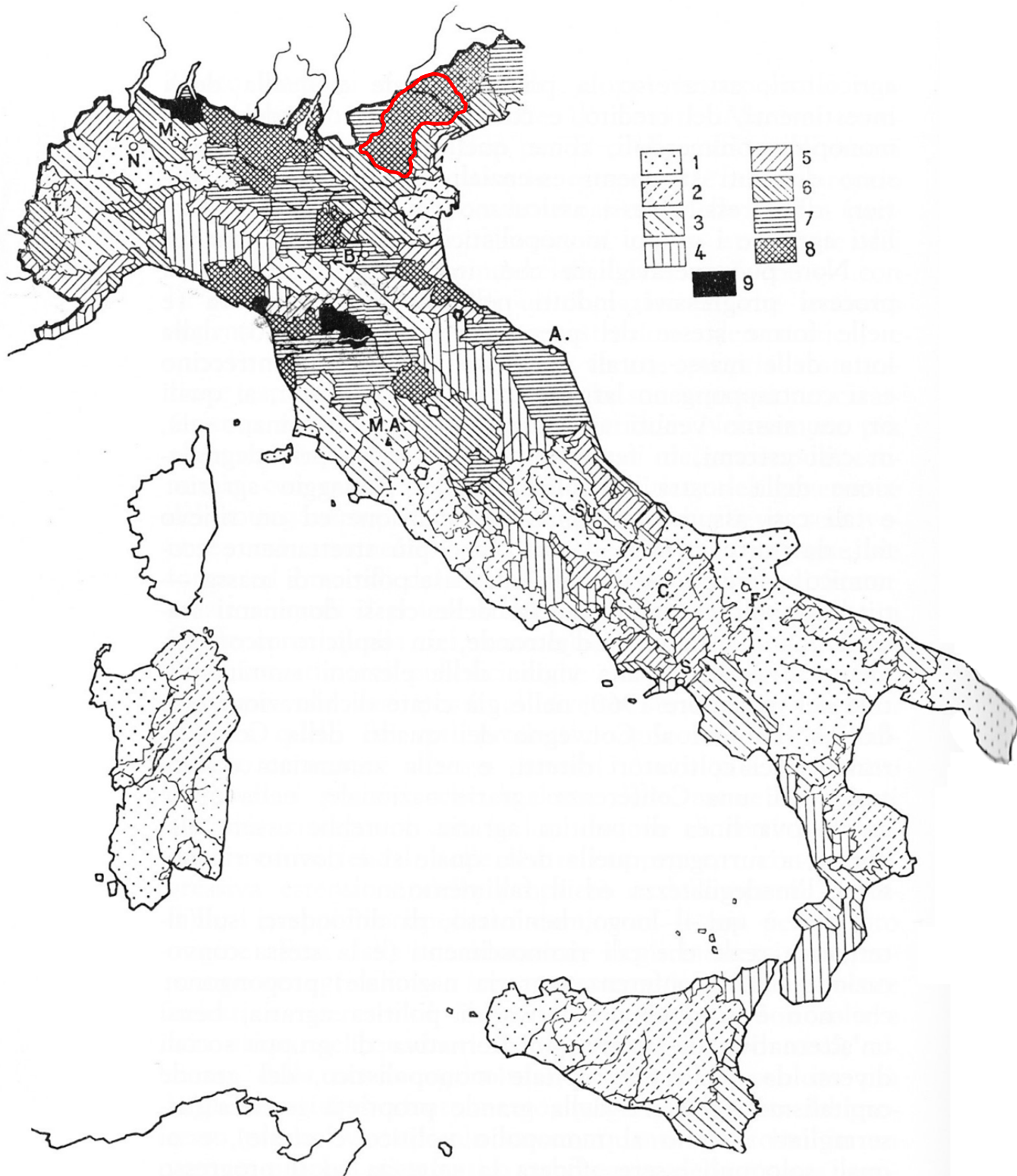
Vi sono quindi numerose declinazioni e sfumature tecniche della pratica della piantata ed in particolare di allevamento della vite maritata, tutte riconducibili, molto probabilmente, ad un'unica origine: l'*arbustum gallicum* di romana memoria, che a sua volta si rifà all'esperienza etrusca.

L'alta pianura padana, nota anche come la pianura asciutta, veneta in particolare, ma in parte anche friulana e lombarda, ha rappresentato alla fine del 1800 inizio 1900 l'area di massima estensione della piantata, della pratica della vite maritata ad un sostegno vivo, soprattutto nel momento in cui, nelle altre aree della valle del Po, per varie motivazioni, essa era in via di contrazione se non addirittura già del tutto scomparsa<sup>18</sup>.

---

<sup>17</sup> FINOTTO, 2007.

<sup>18</sup> SERENI, 1961.



Rapporto fra le superfici dei seminativi alberati e dei seminativi nudi in Italia.<sup>19</sup>  
In linea rossa evidenziata l'alta pianura e l'area collinare del Veneto.

<sup>19</sup> SERENI, 1961.

## 4) Descrizione della pratica tradizionale

### La piantata veneta, un esempio significativo di piantata padana

La pratica della piantata veneta si può ricondurre a quella della piantata padana di cui rappresenta un esempio significativo. La piantata padana è ampiamente descritta dall'articolo "Vaghi ordini di alberi dalla viti accompagnati: la piantata padana" di Francesca Finotto<sup>20</sup>:

#### ***"L'arbustum gallicum: alle origini della piantata padana***

Fin dal tempo degli Etruschi è documentato, tanto nella Gallia Cisalpina, come in gran parte delle regioni dell'Italia centrale, "... un sistema di allevamento della vite che - a differenza di quello greco - [...] lascia più libero sfogo al rigoglio dei tralci, che si lasciano correre in lunghi festoni, alti sul terreno, ed eventualmente appoggiati ad un sostegno vivo." È un sistema di impianto che permette la coltura promiscua, nella quale alla vite è associata, nello stesso campo, anche la coltivazione dei cereali.

**L'area geografica di rinvenimento di questa pratica colturale coincide abbastanza fedelmente con quella della massima espansione etrusca, confermando così il ruolo svolto da tale civiltà nella sua diffusione.** "...troviamo il sistema in questione come sistema dominante non solo nell'Etruria propria, e in quelle regioni dell'Italia centrale, sulle quali più immediata era l'efficacia della sua irradiazione culturale, bensì anche nell'Etruria padana e (ciò che è ancora più significativo) sulle vie e nell'area dell'espansione etrusca in Campania: ove il sistema di allevamento della vite a sostegno vivo si trovava immediatamente a contatto e in concorrenza con quello a ceppo basso o a sostegno morto, diffuso in tutta la Magna Grecia, e nella Campania stessa, sotto l'impulso della colonizzazione ellenica."

È certo comunque - e lo studio dei reperti archeologici e dei relitti linguistici lo confermano - che l'attribuzione dei primi tentativi di riduzione a coltura della vite selvatica, e di elaborazione del sistema a potatura lunga e a sostegno vivo risalga ad un'epoca e ad una stratificazione etnica ancora anteriore a quella etrusca: alle popolazioni paleoliguri della Padana.

Gli etruschi non recepirono passivamente queste tecniche di coltivazione dalle popolazioni indigene, ma le arricchirono, le diffusero e ne assicurarono la continuità. All'epoca della loro colonizzazione nei territori dell'Italia centro-settentrionale, la coltura della vite in forma promiscua comincia a delinearsi quale elemento paesaggistico autonomo e di forte connotazione; un elemento destinato ad assumere, molti secoli più

---

<sup>20</sup> FINOTTO 2007.



Terreni vitati a piantata, beni dell'abazia di Follina (TV) in Santa Lucia di Piave (TV), 1767, Treviso, Biblioteca Comunale.<sup>21</sup>

<sup>21</sup> RORATO 1995.

tardi, attraverso le forme regolari ed elaborate della piantata padana, un rilievo del tutto peculiare nella costruzione del paesaggio agrario di quelle campagne.

**In epoca romana tale forma di coltivazione della vite si consolida, e l'*arbustum gallicum* - così viene comunemente denominata la vite maritata all'albero - con lo slancio verticale delle sue alberate connota il reticolo regolare della centuriazione.**

Molte sono le fonti letterarie che ne attestano la presenza. Plinio distingue l'*arbustum gallicum* dall'*arbustum italicum*, precisando che i festoni delle viti passavano da albero ad albero, costituendosi in veri e propri filari. "Varrone (I secolo a.C.) parlando dell'area di *Mediolanum* conferma che le viti, appoggiandosi ad alberi chiamati *opuli*, facevano passare i tralci, a guisa di festoni, dall'uno all'altro, lungo il filare. Il trattatista Columella (I secolo d.C.), autore di un *De re rustica* in dodici libri, di cui il III e il IV interamente dedicati alla vite, e di un *Liber de arboribus*, aggiunge che nell'*arbustum gallicum* era opportuno sorreggere i festoni con dei paletti [...], quando i tralci erano appesantiti dai grappoli." Le stesse fonti precisano che, nei territori a nord del Po, le piante cui si ricorreva più frequentemente per maritare la vite erano, oltre all'olmo, pressoché immancabile, l'acero, il corniolo, il tiglio, il carpino, e anche la quercia.

**Nella *Venetia*, invece, e in particolare nelle terre basse e umide del Padovano, prevaleva la consuetudine di associare le viti al salice, tanto che ancora "... nel III secolo d.C. lo storico Erodiano, descrivendo la campagna attorno ad Aquileia durante l'assedio di Massimino il Trace (238 d.C.), ricorda che il paese sembrava inghirlandato da filari paralleli di alberi, e dai tralci delle viti, che da ogni parte si intrecciavano fra di loro formando archi simili a quelli che si erigono per le feste; [...]"**

Per tutta l'epoca romana, pur essendo già chiaramente delineati i tre elementi costitutivi della piantata - la vite, l'alberatura di sostegno, e la coltura granaria - siamo però ancora dinnanzi ad una tipologia palesemente primitiva. Le sue forme non preludono ancora a quella regolarità di impianto, cui è sotteso un elaborato sistema di opere idrauliche, fatto di prese e organi scolanti, che incominceranno a segnare un processo di innovazione tecnica a partire dal Cinquecento.

### **La piantata dal medioevo all'età moderna**

Nel generale processo di disgregazione del paesaggio agrario che caratterizzò i secoli dell'alto Medioevo, la coltivazione della vite subì, in tutta l'Italia, una drastica contrazione, ma non fu mai del tutto abbandonata. "... quella che sopravvive al mondo antico era una viticoltura limitata, ma di pregio, curata soprattutto dalla proprietà ecclesiastica alla quale essa era necessaria, se non altro per i servizi d'altare. Per meglio

essere difese dalle greggi lasciate al libero pascolo, le vigne che sorgevano intorno ai villaggi e ai maggiori centri abitati, venivano cintate e racchiuse in broli e *clausurae* [piccoli appezzamenti recintati, spesso annessi agli orti], col conseguente [necessario] abbandono del sostegno vivo di tradizione romana [...] per la coltivazione bassa, a filari, ad alberello o a pergolato.”

Spesso accadeva che le stesse mura cittadine offrissero riparo alle forme più organizzate e definite di questa coltura, per cui non vi erano più opportunità nell’aperta campagna. **Solo alle soglie del XII secolo, nel generale clima di rielaborazione del paesaggio agrario, dopo la lunga stagnazione altomedioevale, la coltivazione promiscua della vite ricompare nelle originarie forme di tradizione etrusca e romana, e comincia ad assumere i connotati specifici della piantata propriamente detta; ovvero di sistemazione idraulico-colturale, che alla vite maritata e ai cereali associa stabilmente la suddivisione regolare degli appezzamenti, ed un “... complesso coordinato di opere complementari che servono a perfezionare il regime idrico del suolo agrario [...]”.**

Certo, in quest’epoca, siamo ancora di fronte ad una pratica delle sistemazioni piuttosto precaria e rudimentale, di tipo estensivo; ma è comunque evidente lo sforzo di migliorare la resa delle colture, assicurando una miglior difesa idraulica del suolo, e una sua più efficace lavorazione in campi tendenzialmente pianeggianti e di conveniente ampiezza. **La crescita demografica e i nuovi stimoli produttivi che investono tutti gli strati della società, moltiplicano l’iniziativa autonoma dei singoli individui, che incide ora, con un’efficacia prima del tutto sconosciuta, sulle forme di un paesaggio agrario sgrossato, nei suoi tratti fondamentali, dall’azione pubblica.** “Su di un terreno che un’iniziativa collettiva o pubblica ha già dissodato, [...] più facilmente anche il singolo colono potrà procedere, ormai, non solo alle normali colture erbacee, ma all’impianto di quelle colture arboree ed arbustive, la cui estensione diverrà uno dei tratti caratteristici del paesaggio agrario italiano nell’età dei Comuni; e sulle terre di un antico acquitrino, del pari, che un’abbazia cistercense ha prosciugato, e che la pubblica iniziativa di un vescovo o di un Comune ha solcato di una rete di *duagli* - di fossi collettori consorziali - anche il singolo proprietario potrà ormai procedere alla sistemazione idraulica del suo fondo, senza dover temere che, alla prima pioggia, le sue scoline e i suoi fossati trabocchino per mancanza di sfogo.”

**Già all’inizio del Trecento il celebre trattato agronomico *Ruralium commodorum libri* del bolognese Pier de’ Crescenzi descriveva in immagini nitide il paesaggio della piantata: “Alcune vigne si fanno con arbuscelli a questo formati per li campi più o vero meno rimosse secondo che maggiormente o meno del vino o vero del panico il padre**

**de la famiglia desidera. Ma un mezzolano modo di distanza di sedici overo venti piedi si prende: e questo modo massimamente appresso Milano e in quelle parti s'osserva. Et alcune si piantano ne le ripe de fossati quando si fanno: o per campi appresso di grandi arbori: acciò che quelli che sono ne campi o ne le ripe si cuoprino e fruttifichino. Et questi modi in molte parti d'Italia si osservano."**

In quest'epoca il territorio a piantata è però ancora poco esteso, e soprattutto nei territori più distanti dalle città, tra le terre sortumose, gli acquitrini e gli incolti, prevalgono ancora nettamente le macchie dei seminativi e dei prati nudi. Nel corso del Cinquecento in tutta la Pianura Padana centro-orientale l'avanzare dei dissodamenti e delle bonifiche, la retrocessione del bosco nelle aree più marginali e impraticabili, la sistemazione di nuove terre in appezzamenti geometricamente uniformi e regolari, l'accorpamento fondiario di quelle già coltivate e la loro delimitazione mediante filari di alberi, congiuntamente alla diffusione della mezzadria, o di forme contrattuali simili, e ad un'elevata domanda vinicola, sostenuta da un mercato in forte espansione, definiscono un insieme di fattori concomitanti che avvia un progressivo e incalzante aumento delle superfici a coltura promiscua. Anche se l'estensione del paesaggio che la piantata impronta delle sue forme non è ancora paragonabile a quella delle età successive, in molti territori del Veneto, dell'Emilia, della Lombardia, e del Piemonte - dove il sistema della piantata corrisponde a ciò che nella cultura agronomica locale era spesso individuato col termine di *alteno* - le sue alberature si infittiscono lungo le grandi vie maestre, lungo le maggiori vie vicinali e lungo le ripe. Solo lontano dal suburbio i campi sono ancora liberi al loro interno.

Ancora una volta le fonti letterarie coeve delineano immagini efficaci.

**Il domenicano Leandro Alberti, verso la metà del XVI secolo, così descrive la campagna bolognese: "... si veggono belli, et larghi campi, producevoli di frumento, orzo, fava, et d'altre biade [...] in questi fertili campi sono belli, e vaghi ordini d'alberi dalle viti accompagnati, dai quali se ne cavano vini di ogni maniera [...]"**

Suggerzioni analoghe annota Montaigne nel suo *Journal de voyage* del 1580 riferendosi alla pianura veneta: "... à nos costés des pleines très fertiles, aiant, suivant l'usage du pais, parmy leurs champs de bleds, forces abres rangés par ordre, d'où pendent leurs vignes."

Ciò che più caratterizza la diffusione della piantata padana nel Cinquecento è la maturazione delle pratiche di sistemazione idraulica del suolo, che, raggiungendo una nuova compiutezza tecnica, diventano di tipo permanente ed intensivo, e conferiscono alle campagne un aspetto ordinato, scandito da campi regolari, delimitati da viottoli,

**cavedagne, scoline, e fossati, le cui rive sono ora sempre più spesso fiancheggiate da filari di vite.**

Tra Cinque e Seicento sono sempre più numerosi i trattati di agronomi padani che forniscono norme erudite e suggerimenti pratici per migliorare la sistemazione degli appezzamenti, **conservandone e perfezionandone la dotazione arborea**. Ricordiamo tra tutti il bresciano Agostino Gallo che, ne *Le venti Giornate dell'Agricoltura et de' Piaceri della Villa*, riflettendo sui nuovi traguardi dell'agricoltura padana, indica la successione delle operazioni che nella piantata devono seguire la bonifica idraulica e descrive il miglior metodo per eseguire l'impianto delle alberature, senza danneggiare le produzioni erbacee con un'eccessiva ombreggiatura o con l'espansione delle radici nei seminati: "Dico che si quadrino di pezzo in pezzo non più lunghi di quaranta cavezzi l'uno, né manco di trenta, o di venticinque, facendo i fossi attorno e piantando da ogni lato gl'alberi, i quali sono piuttosto salici che albare (pioppi), quando però non si secchino. Perciocché, siccome per natura la salice ha l'ombra buona, e poche radici, così l'albara l'ha sempre cattiva, e produce radici lunghe, grosse, e in quantità."

Piantata di gelsi, villa Corner-Campana, Santa Lucia di Piave (TV).



“Gli elementi costitutivi della moderna piantata padana, insomma, sono già nel Cinquecento in via di avanzata elaborazione, con la divisione della superficie in campi di forma regolare, con limiti segnati da cavedagne e da fossati, lungo le cui ripe corrono i filari di alberi vitati.”

**Raggiunta una nuova maturità tecnica, la piantata di viti maritate, dal Cinquecento fino ai primi decenni dell'Ottocento, si espande con forza e regolarità costante fino a raggiungere la sua massima estensione in tutta la Valle Padana orientale.** Dalle pianure ai margini delle città e dei borghi il sistema della piantata penetra nell'aperta campagna ed imprime le sue forme elaborate - aeree architetture di filari che sovrastano il mutevole tappeto delle colture avvicendate - su larga parte delle terre padane. “Campi che, nel XVI secolo, apparivano ancora come incolti, come seminativi nudi, o appena bordati su di un lato, [...] da un filare di alberi vitati, ci si presentano [sullo scorcio del Seicento] in forme regolari, con limiti segnati da ogni lato da un filare, da una strada, da un fosso, da una cavedagna.”

In un **processo di ordinata riforestazione artificiale**, imposta al lavoro contadino mediante i contratti di conduzione della terra, “... nuove selve di alberi, allineate lungo i rivi dei fossi di scolo, in file a distanze geometriche regolari e destinante in parte a sostenere le viti, sostituiscono quello che resta della foresta padana e del bosco medievale” e disegnano i tratti salienti delle terre dissodate o sottratte alle acque stagnanti dalla bonifica idraulica. Attingendo ad alcuni dati catastali raccolti da Franco Cazzola è possibile dare l'ordine di grandezza del fenomeno in atto tra Rinascimento ed Età Moderna e comprendere il “... ruolo assolutamente rilevante che l'alberatura dei campi assumeva in territori che da secoli avevano eliminato a scopo agricolo la ricca foresta mesofila che li ricopriva.”

[...]

**La suggestione evocata da queste campagne, e dal fitto succedersi di filari di vite maritate agli alberi, era analoga a quella di una vasta foresta, come ben raccontano le immagini dei molti illustri viaggiatori che tra Sette e Ottocento percorsero l'Italia.** Il francese Charles de Brosses nel 1739-1740 “... ricordava che dall'alto del “Torrazzo” di Cremona “Tout le pays qu'on découvre, tout beau qu'il est, ne paraît qu'une forêt, étant trop couvert d'arbres” [...] e che nel Ferrarese “Tout le pays est couvert d'arbres à l'excès, de façon que des hauteurs on ne découvre qu'une plaine de forêt, formée par les cimes des arbres.”

Arthur Young, nel suo viaggio in Italia del 1789, osserva che lungo la via Emilia fra Modena e Reggio: “ “siccome gli alberi destinati a sostenere la vite sono già vecchi, si

potrebbe credere di attraversare una foresta benché le foglie siano cadute (il viaggio si svolgeva in dicembre). In estate l'illusione deve essere completa.” e che [...] **“Da Modena a Reggio il territorio, con le sue file d'alberi e i suoi festoni di viti, somiglia al Veneto, e inoltre, siccome gli alberi sono molto grossi, ci si crederebbe nel mezzo di un bosco”**”.

Anche la trattatistica agronomica del Sei-Settecento documenta come la piantata fosse ormai diventata, nella Pianura Padana, un diffuso modello produttivo, testimoniandone **il ruolo fondamentale nell'elaborazione del paesaggio agrario dell'epoca.**

Per l'agronomo felsineo Vincenzo Tanara “... teorico dell'economia del pane e del vino” “... il campo cerealicolo e la piantata a viti, il grano e l'uva sono le basi dell'agricoltura bolognese secentesca.” In tutta la sua opera, che si addentra in questioni specifiche fornendo suggerimenti dettagliati per la corretta messa in opera di una piantata, ricorre la celebrazione delle virtù e dei meriti dei “... fili d'arbori, o piantate, che sostentano le viti [...] poiché con questi non s'occupa, o impedisce parte alcuna di terreno, che non si possi lavorare, e cavarne frutto, anzi dallo stesso lavorare, che per altri si fa, la vite ne viene coltivata senza spesa, e quasi perpetui mantengono e sostentano la vite, e col mezzo di questi le allunghi e dilati tanto, che rende più frutto un filo di questi arbori, o vogliam dire una piantata ben aiutata, che non fa una vigna [...] Le viti, che sono sostenute da arbori, ove non sono fossi si vangano, o zappano due, o tre volte l'anno, e al piede di quelle ancora si semina qual si voglia grano, come nel resto del campo, e per fede di Costantino Imperatore, tra gli arbori avitati, il seminarvici fa far buon vino.”

Un apprezzamento, quello del Tanara che, come evidenzia il Sereni, ben riflette la fase di stasi e di decadenza che caratterizzò l'economia agraria di larga parte della penisola italiana nel Seicento. “A cent'anni dall'epoca in cui il Tarello, precorrendo di duecento anni la “rivoluzione agronomica” della fine del XVIII secolo, aveva preconizzato la cultura ininterrotta fondata su di una razionale rotazione [e sull'integrazione reciproca] dell'agricoltura e dell'allevamento, mediata dalla coltura delle foraggiere; per il Tanara “il pane e il vino”, la coltura promiscua dei cereali e della vite, [...], restano l'alfa e l'omega di una scienza agronomica, che come la piantata stessa ha finito col cristallizzarsi nelle sue forme e nelle sue formule tradizionali.”

**E questo apprezzamento per il sistema della piantata permane anche nella trattatistica ottocentesca, a testimonianza del ruolo primario che ancora competeva a tale sistemazione colturale. Senza discostarsi dalle opinioni degli agronomi dei secoli precedenti, diversi autori evidenziano soltanto la necessità di adottare una più ampia distanza tra filare e filare, a vantaggio delle coltivazioni erbacee.** A metà Ottocento, ad

esempio, Carlo Berti Pichat ancora sostiene “... i piantamenti in cui la Vite accoppiasi all’albero perché così coltivasi più elevata dal suolo, quindi meno offesa da nebbia, rugiada, brine ecc. [...]”, ma consiglia altresì di “... disporre le piantagioni in linee parallele distanti tra loro almeno da 30 a 40 metri se si vuole la prosperità delle interposte colture delle piante annue o brenni.”

Piantata di gelsi, *Talpon*, vigneto storico di Baver.



### **Le ragioni economiche e sociali della piantata padana**

**Dal XII secolo all'alba del XX il sistema della piantata ha vissuto uno sviluppo costante, configurando uno dei principali elementi ordinatori del paesaggio agrario di larga parte della Valle Padana.** È del tutto lecito, quindi, chiedersi come un sistema di coltura promiscua, che associa sullo stesso campo cereali, vite e alberi abbia potuto svilupparsi e diffondersi capillarmente attraverso i secoli nonostante - già lo aveva osservato Olivier de Serres - le tre colture si danneggino a vicenda.

“L'originalità, e al tempo stesso il problema principale, di questo tipo di campagna, è di associare sullo stesso campo, non due, ma tre colture: quelle erbacee (cereali, piante da foraggio e piante da rinnovo), un arbusto, cioè la vite, e l'albero tutore.”

Le ragioni della storica stabilità di questa particolare forma colturale devono essere individuate in fattori di ordine sociale, economico e culturale, prima ancora che naturale.

Fin dal XIII secolo la motivazione principale alla base della diffusione della piantata - come già messo in evidenza da Emilio Sereni nelle sue Note per una storia del paesaggio agrario emiliano - è il suo essere supporto di particolari condizioni sociali che si identificano e si evolvono parallelamente allo sviluppo e all'estendersi nelle campagne “... del contratto mezzadrile, col quale i nuovi proprietari borghesi seguitano a tener legati alla terra gli antichi servi della gleba, dei quali solo formalmente è stata proclamata la libertà personale.”

**Tale modello colturale si inserisce, infatti, con assoluto equilibrio, nel circuito relativamente chiuso di un'economia podereale di sussistenza e ne definisce un imprescindibile e rigoroso elemento d'ordine.**

La piantata è parte integrante della dotazione del podere, allo stesso modo della casa colonica, e la sua messa in opera è compito del proprietario terriero, che deve farsi carico di tutte le spese necessarie. **Essa è una “... policoltura verticale” intensiva, che risponde, compatibilmente con le possibilità tecniche dell'epoca preindustriale, all'esigenza del contadino di ottenere un'elevata varietà di prodotti con la minima spesa, anche e soprattutto dove i terreni di qualità sono limitati.** Allo stesso tempo le piantagioni garantiscono al proprietario, borghese o ecclesiastico, la presenza continua della famiglia colonica sul podere, rinsaldano il suo attaccamento alla terra. Il sistema della piantata diviene così strumento di valorizzazione delle terre. “... per arricchire [come osservava Carlo Berti Pichat ancora a metà Ottocento] basta avitare.”

**La vite maritata all'albero tutore garantisce “... l'autosufficienza non solo agroalimentare ma anche energetica” della famiglia insediata nel podere.**

**Le piantate con le loro alberature non forniscono soltanto grano, vino, “... fascine e legna da ardere per i bisogni energetici della casa contadina, pali per il sostegno delle viti, legname da costruzione e da opera, ma [con la raccolta delle frasche] svolgono anche l’importantissima funzione di riserve di pastura e di biomassa vegetale fresca, utilizzabile dal bestiame proprio nei mesi più critici dell’estate mediterranea, dopo la raccolta delle messi, quando i campi sono bruciati e scarseggiano foraggi allo stato verde in una terra ormai priva di boschi e foreste.”**

La pratica delle alberate, in molte aree della Valle Padana, carenti di base foraggiera, precocemente spogliate del manto forestale, e dominate da un’economia agricola sbilanciata, per antica tradizione, verso la produzione di cereali, costituisce dunque, oltre che la principale fonte di rifornimento di legname, un vero e proprio “**prato aereo**”, capace di provvedere alle necessità del bestiame. “Nell’ambito dell’economia podereale la forza animale e le alberature si trovano sempre più uniti da vincoli funzionali e di complementarietà che proprio la piantata padana esprime compiutamente.”

**Gli stessi contratti di lavorazione delle terre, stipulati con mezzadri, coloni parziari o con affittuari, fissando clausole dettagliate e rigorose per il mantenimento e l’ampliamento della dotazione di alberi e viti del podere, ne testimoniano la rilevanza.**

Numerosi contratti riportano per prima cosa “... l’obbligo generalizzato di sostituire con nuove piante gli alberi morti dei filari esistenti e il divieto di tagliare alberi verdi o di eseguire la potatura dei rami dei salici che non siano almeno “di tre foglie”, ossia di tre anni. [Altri, a partire soprattutto dal XVI secolo] indicano perfino la quantità di alberi che il coltivatore o il conduttore deve piantare ogni anno; oppure prescrivono un obbligo generico di mettere a dimora tutte le piante che il padrone della terra fornirà al lavoratore.”

E tali prescrizioni diventano ancor più minuziose se il contratto deve regolamentare situazioni di affitto intermediario, rispetto al quale il rischio di un depauperamento del capitale fondiario e del patrimonio arboreo è più consistente.

La gamma delle specie arboree introdotte nella piantata è stata, nel corso dei secoli, estremamente varia.

L’olmo, che per l’esuberanza della chioma ben rispondeva alle necessità foraggiera, già dall’epoca romana era la specie più diffusa: “... l’albero classico della vite dai tempi di Catone il Vecchio all’alba del XX secolo.”

Più raramente era utilizzato l’acero campestre, anche se già Clemente Gallo, nelle sue Giornate dell’agricoltura, ne celebrava le virtù e ne raccomandava la diffusione.

Sull'arativo, tra le specie infruttifere, era annoverata anche la rovere che forniva un ottimo legno da costruzione. Secondo il parere di Desplanques la sua presenza, piuttosto comune nella bassa pianura irrigua, doveva rivelare la messa a coltura di terre da poco strappate all'incolto.

Più raramente la funzione di sostegno era delegata ad alberi da frutto, con risultati produttivi però piuttosto scarsi. Nella maggior parte dei casi quindi le piante fruttifere erano solo consociate con la vite, in allineamenti indipendenti, o intercalate nei filari tra le viti sposate ad altri alberi. Tra le specie fruttifere predominavano le piante tipiche della sussistenza contadina, come il noce, valido sostituto dell'ulivo in tutta la bassa Padana, e il castagno.

Sui terreni umidi e lungo i fossi si piantavano prevalentemente alberi dolci come il salice (salice alba e salice comune) e il pioppo. In molte consegne questi erano qualificati come *gabbe*, dove il termine non alludeva ad una particolare specie arborea, ma alla tipica forma a capitozza che, fino a pochi decenni orsono, ha fissato in immagini peculiari le alberate della bassa pianura irrigua.

Col procedere delle opere di regimentazione idraulica del suolo, le gabbe di salice e di pioppo tendono sempre più ad aumentare: "Di queste piantagioni ci si serviva [...] non solo per delimitare i confini dei vari appezzamenti poderali, ma per rafforzare le ripe dei canali e dei colatoi, naturali ed artificiali, altrimenti troppo soggette all'azione corrosiva dell'acqua corrente."

E non si dimentichi poi che nel Seicento fa la sua apparizione, lungo le strade di campagna, anche la robinia, importata dall'America dal francese Robin, che divenne presto tanto comune da improntare caratteristicamente molti filari delle terre padane.

**Le combinazioni colturali che hanno contraddistinto la diffusione della piantata sono state quindi estremamente varie.** La scelta delle essenze arboree non rispondeva ad un criterio univoco, e soprattutto non era finalizzata esclusivamente a soddisfare le esigenze della vite. Così, **alla fine del Seicento, sotto la spinta di un'incipiente specializzazione agricola, si assiste alla vigorosa espansione del gelso, che rapidamente impone il suo primato, anche sulla vite stessa, e porta, in alcune aree della Valle Padana, al progressivo assottigliamento della diversificazione del patrimonio arboreo nei campi.**

### **La piantata padana tra sette e ottocento: un cammino divergente**

A partire dalla seconda metà del Settecento il cammino evolutivo della piantata porta, in diversi settori della Valle Padana, alla formazione di **due tipi profondamente diversi di paesaggio agrario**.

In quest'epoca si assiste, infatti, ad una radicale diversificazione degli orientamenti produttivi tra la **pianura asciutta, dove la piantata continua il suo moto ascendente**, e quella irrigua, dove la rivoluzione agronomica - di cui la Lombardia è il principale centro d'irradiazione imprime allo sviluppo delle campagne una nuova e decisiva spinta verso la specializzazione produttiva, rompendo le forme consolidate del paesaggio agrario tradizionale.

Nella bassa Lombarda, nel Parmense, nel Piacentino e in alcuni settori del Piemonte e del Veneto "... nuovi rapporti capitalistici [cominciano] ad innestarsi sul vecchio tronco dell'economia signorile", modificano il quadro pregresso dei rapporti di produzione e rimaneggiano tutta la struttura della società rurale. Il sistema mezzadrile decade rapidamente, mentre la grande affittanza diretto-coltivatrice, tutta orientata alla produzione per il mercato, diventa il tipo dominante d'impresa agraria.

Nuovi e consistenti investimenti di capitali consentono il potenziamento delle opere irrigue, delle colture foraggere (grazie alle quali si realizza ora anche l'integrazione di un moderno allevamento nel ciclo della produzione agraria), e la definitiva affermazione dei sistemi a rotazione continua su quello del maggese.

La superficie irrigua si viene estendendo, alcune aziende ampliano le aree a prato, altre la risicoltura, altre ancora cercano di temperare il potenziamento dell'allevamento con quello del mais. In un generalizzato processo di riorganizzazione del paesaggio agrario di pianura la coltivazione della vite, e in particolare quella promiscua, si dimostra sempre più incompatibile con i nuovi orientamenti produttivi, e va incontro ad una crisi irreversibile.

Inevitabilmente il paesaggio della piantata decade e restringe il suo dominio, tanto che, come osserva il Sereni, "Di piantata - nel senso tradizionale del termine [...] - non si può qui, a rigore, nemmeno più parlare; [...]".

Sempre più radi "... i festoni della vite inghirlandano gli allineamenti regolari dei pioppi, dei gelsi, degli olmi, ecc.". Non per questo, però, bisogna supporre una drastica riduzione della componente arborea: i filari certamente si diradano, ma continuano a stagliarsi lungo le vie poderali, le rive dei canali, e ai limiti dei grandi campi irrigui, restituendo quell'immagine di una pianura fitta di alberi che spesso ci viene riportata dai viaggiatori del tempo.

Fino alla seconda metà del Settecento l'evoluzione agricola delle campagne irrigue della Padana non fu, quindi, nel complesso lineare. Si investiva, come sottolinea il Faccini, "... in tutti i settori da cui si poteva trarre un profitto, al di fuori di ogni disegno produttivo complessivo", puntando più alla diversificazione che alla specializzazione colturale. Solo col Settecento l'attitudine produttiva di queste terre venne profilandosi con chiarezza assoluta. Era ormai evidente che l'ampliamento delle coltivazioni irrigue, futuro nerbo dell'economia e del paesaggio agrario di queste zone, era del tutto incompatibile con la parallela intensificazione delle colture asciutte. La piantata padana ne era un esempio eloquente: l'acqua dei prati faceva marcire le radici delle viti che vogliono un terreno ben drenato.

**Un percorso opposto caratterizza, invece, la coltura della vite alberata nella Padana asciutta, dall'Emilia, al Veneto, a più ristretti settori del Piemonte e della Lombardia. Qui, dalla metà del Settecento, il paesaggio della piantata non solo continua ad espandersi, ma rielabora profondamente le sue forme fino a diventare l'elemento distintivo di queste terre.** In Emilia e in alcune province del Veneto il progresso agronomico è affidato più che alla rapida diffusione delle opere irrigue e delle colture foraggiere, che hanno condizionato la rivoluzionaria trasformazione dei sistemi agrari nella pianura irrigua, al "... ritmo ben più lento della bonifica idraulica, realizzata con faticose opere di colmata: sicché il progresso agronomico stesso, per questa via, assume un carattere estensivo - nel senso di un graduale allargamento delle superfici ridotte a coltura - piuttosto che intensivo, nel senso di una profonda trasformazione dei sistemi agrari."

**Il paesaggio della piantata tradizionale di viti alberate si amplia con regolarità, conquista nuove terre appena dissodate e bonificate, tanto che attorno al 1870, quasi ovunque nelle province della Padana asciutta, la sua estensione è pressoché raddoppiata rispetto alla fine del Settecento.** E anche l'introduzione di colture più specializzate non arresta questo moto ascendente.

Nel Bolognese e nel Ferrarese, ad esempio, negli ultimi decenni del Settecento, alla diffusione su vasta scala della coltivazione della canapa fa riscontro, non tanto una contrazione delle superfici a piantata, quanto piuttosto la rielaborazione interna delle sue forme. Le tradizionali sistemazioni dei terreni, che risultavano oramai inadeguate a risolvere stabilmente i problemi idrici dei canapai, lasciano il passo alla più impegnativa, ma più efficace, tecnica della baulatura, che avvierà l'assetto della piantata padana verso forme permanenti e intensive, ben più elaborate e differenziate di quelle sino ad allora conosciute.

Le sistemazioni dei terreni a piantata, e contestualmente i metodi per maritare la vite agli alberi, hanno assunto caratteristiche proprie specifiche nei diversi ambiti territoriali. **Ne è derivata una ricca gamma di tipologie che, pressoché inalterata fino alla prima metà del XX secolo, traduce in termini assai variegati una molteplicità di soluzioni originali di coltivazione della vite maritata all'albero, e conferisce al paesaggio rurale delle diverse zone una nota originale, strettamente connessa al tipo di ambiente.**

Solo a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento, con l'impetuoso sviluppo delle opere di bonifica idraulica, favorito ed accelerato dall'impiego delle macchine idrovore e dall'investimento di importanti capitali pubblici e privati, comincia a delinearsi una nuova fase evolutiva anche per le terre della Padana asciutta.

Alla conquista di nuove e consistenti superfici fertili corrisponde un complessivo rimodernamento di tutto il sistema agricolo. Nel volgere di pochi decenni si assiste ad una rapida estensione delle colture industriali e ad una diffusione, prima sconosciuta, delle colture foraggere, che consentono infine l'integrazione stabile dell'allevamento nel ciclo produttivo delle aziende agricole.

La grande bonifica idraulica diviene, così, l'agente decisivo di una più tardiva rivoluzione agronomica che, negli anni a cavallo tra Ottocento e Novecento, pone le basi per il definitivo sviluppo capitalistico di queste campagne. Uno sviluppo che, in questa fase, "... seguita [però] ad essere costretto nel quadro tradizionale, pur ad esso ormai inadeguato, del sistema mezzadrile." Fino alla prima guerra mondiale le classi possidenti si sforzano, infatti, di allargare sulle nuove terre appena conquistate alla coltura, ma ancora dominate dal sistema della mezzadria, il paesaggio della piantata padana. Uno sforzo che ha ritardato, ma non ha potuto arrestare la progressiva decadenza della vite e il graduale diradarsi e dileguarsi degli allineamenti delle colture arboree. In questa fase sono già venute meno le ragioni d'essere della piantata, il suo significato funzionale, mentre le sue forme tradizionali costituiscono un ostacolo sempre più evidente ad un nuovo slancio del progresso agricolo.

**Alla vigilia della prima guerra mondiale il ciclo di diffusione ed estensione della piantata padana è ormai concluso. [...]"**



Piantata, dettaglio delle viti maritate, villa Minelli, Ponzano Veneto (TV).

Piantata di gelsi, *Zhèrcol*, vigneto storico di Baver.



## La piantata veneta nel dettaglio

Una descrizione della piantata veneta si trova nella “Introduzione allo studio del paesaggio agrario del Veneto” di Tiziano Tempesta<sup>22</sup> dell’Università degli Studi di Padova:

**“La piantata veneta costituiva la sistemazione tipica dell’alta pianura non irrigua. In essa gli appezzamenti hanno forma rettangolare e sono delimitati da filari di viti sorrette da alberi (gelsi, aceri e salici) posti ad una distanza variabile da 25 a 40 m [...]”**

La lunghezza dell’appezzamento non è generalmente elevata ma è comunque in stretta relazione al tipo di coltura praticata. Negli aratori infatti la lunghezza dell’appezzamento veniva limitata dalla necessità di far riposare i buoi che trainavano l’aratro alla fine di ogni tragitto. Alla testa dell’appezzamento vi è infine una capezzagna che funge sia da strada di accesso al fondo, sia da fosso di raccolta delle acque. **L’origine della piantata si può considerare antica benché le forme che ancora attualmente si possono vedere sono generalmente di derivazione ottocentesca.**

Il **cavino** costruisce la tipica sistemazione della bassa pianura veneta diffusasi prevalentemente nell’Ottocento al fine di favorire una maggiore capacità di immagazzinamento delle acque in zone non irrigue. **Il cavino è caratterizzato da una forte baulatura in senso longitudinale dell’appezzamento che si presenta così molto rilevato nella parte centrale rispetto al piano di campagna.** [...]

L’ultimo elemento che caratterizza il paesaggio, ma non certo il meno importante, è dato dalle coltivazioni e dalla vegetazione.

Alle coltivazioni si devono le caratteristiche cromatiche del paesaggio mentre la vegetazione (in particolare arborea e arbustiva) ne pone in risalto alcuni elementi lineari (fossi, strade, confini degli appezzamenti ecc.) altrimenti non individuabili. [...] Si sottolinea al riguardo come vi sia una relazione assai stretta tra sistemazione agraria e tipo e varietà della vegetazione. [...] Senza scendere nel dettaglio delle singole colture e delle modalità di coltivazione, appare importante analizzare la differenza tra colture specializzate e colture promiscue o, più in particolare, tra coltivazioni semplici e arborate. Per seminativo (o prato) arborato si intende una coltivazione in cui parte dell’appezzamento è destinato alle colture erbacee e parte invece è occupata dalla colture arboree. **L’esempio più tipico di seminativo arborato è dato dalla cosiddetta “piantata intermedia” che, nella forma assunta nel Veneto, è costituita da uno o due filari di viti sorrette da alberi che delimitano i lati maggiori degli appezzamenti.** La pratica di “maritare” la vite con un altro albero è certamente molto antica anche se

---

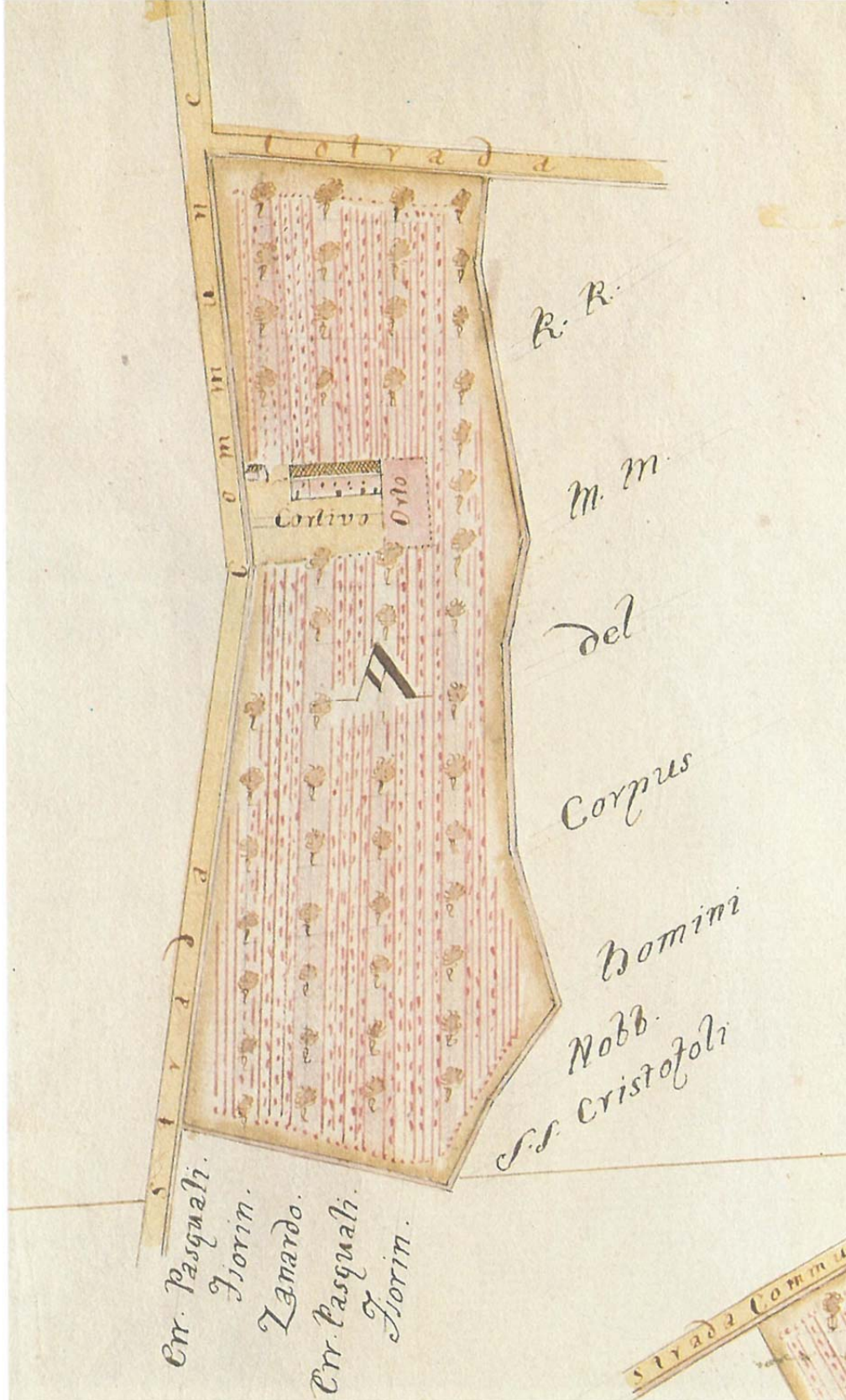
<sup>22</sup> TEMPESTA 1989.

**le attuali piantate sono molto probabilmente assai diverse da quelle che si incontravano prima dell'Ottocento.** Due sono stati i principali elementi di trasformazione. Da un lato la diffusione della **bachicoltura** ha indotto a sostituire progressivamente l'olmo, e dove, possibile, anche il salice con il gelso. Inoltre la disponibilità di **robusti fili di ferro** ha consentito di legare le viti ai fili tirati tra due alberi. Ciò ha permesso di diradare il numero di sostegni vivi presenti nel filare sostituendoli in parte anche con sostegni morti (pali di legno o più di recente in cemento). [...] Un secondo esempio di seminativo arborato è dato dalle sistemazioni a "**campi chiusi**" in cui gli appezzamenti sono circondati da siepi formate da cespugli e alberi di diversa taglia.

La piantata e le sistemazioni a campi chiusi rispondevano alle esigenze economiche ed agronomiche dell'agricoltura del passato, quando l'azienda doveva produrre al suo interno, oltre ai beni da immettere sul mercato, prodotti per l'autoconsumo familiare (legna da ardere, vino ecc.) nonché alcune materie prime necessarie alla realizzazione di alcuni attrezzi.

**La presenza degli alberi lungo i campi rispondeva pertanto a precise motivazioni economiche che trovavano in parte giustificazione anche nella maggiore stabilità produttiva dell'ecosistema agrario dovuta al più elevato numero delle specie vegetali in esso presenti.**

D'altro canto l'azienda agricola nelle epoche passate era perennemente attanagliata da due necessità contrapposte: quella di espandere la superficie a cereali per aumentare il reddito derivante dalla loro vendita e quella di destinare una parte dell'azienda ai prati per poter allevare il bestiame necessario per concimare i cereali. In questa situazione non era infrequente che proprio gli alberi con le loro frasche, fornissero parte del foraggio per il bestiame. [...]"



Terreno vitato a piantata, Conegliano (TV), 1771, Treviso, Biblioteca Comunale.<sup>23</sup>

Nella mappa è rappresentato il cosiddetto "sistema tre campi", modello agricolo persistente nel territorio trevigiano dal Seicento all'Ottocento. Il regime dei tre campi consisteva in un campo a mais e due campi a frumento, intervallati da filari di alberate, in modo da garantire l'autosufficienza aziendale; il mais, con la sua resa più certa assicurava la stabilità produttiva di contro alla relativa aleatorietà degli altri due prodotti, frumento e vino.<sup>24</sup>

<sup>23</sup> RORATO 1995.

<sup>24</sup> Le colline di Conegliano Valdobbiadene: paesaggio del Prosecco superiore, dossier di candidatura al registro nazionale del paesaggio rurale storico.

Un'altra descrizione della pratica agricola della piantata veneta e della tradizione di maritare le viti agli alberi, si trova in "Paesaggi agrari della pianura veneta"<sup>25</sup>:

**" 'Mariti' della vite**

*Per formarsi un'idea della coltivazione della pianura veneta bastava percorrere la via ferrata che da Venezia porta sino a Peschiera e con un'altra ad Udine fino all'Isonzo. Tutta questa vasta area la vedevi regolarmente tagliata da filari di viti maritate ad alberi di varie famiglie, con interfilari coltivati a grano, quasi che i filari delle viti fossero destinati a marcare l'unità di misura superficiale dei poderi ed a servire all'estetica. Perché si piantassero le viti al margine del campo e si coltivavano come accessori è difficile a dirlo. Alcuni continuavano a fare quello che videro fare dai loro maggiori, altri trovavano che in quel sito il sole splendesse meglio i suoi raggi, altri credevano utili le molteplicità dei prodotti, altri il legname che si ricavava dall'albero su cui s'appoggia la vite, non pochi finanche sostengono l'assurdo che l'uva matura meglio in mezzo alle frondi dell'albero che sostiene la vite, di quello che sotto al raggio costante del sole e coll'appoggio d'un semplice palo, scriveva un articolista de Il Raccoglitore nel 1868.*

A causa della mancanza di dati sistematici risalenti a prima della caduta della Serenissima repubblica, sapere come si sia formato tale assetto non è agevole. Tuttavia molti indizi ci segnalano che, come d'altra parte è avvenuto in Toscana e in altre regioni italiane, nel corso del primo Ottocento, l'equilibrio tra la vite bassa a sostegno morto, tipica dei terreni in collina, e **la vite alta a sostegno vivo**, propria dei terreni di pianura, è andato, per così dire, spostandosi in favore di quest'ultima. Il fenomeno venne generato dalla spasmodica ricerca di ottenere una sempre maggiore quantità di prodotto possibile. L'alternativa fra il tradizionale sostegno vivo e il palo secco della vite rappresentava una delle questioni tecniche più dibattute durante la prima metà del secolo, che indusse l'Accademia dei Georgofili di Firenze a bandire un apposito concorso. Durante la già citata riunione degli scienziati a Padova, avvenuta nel 1842, fu sollevato questo dilemma dal marchese agrarista Pietro Selvatico che apparteneva alla schiera degli imprenditori-intellettuali favorevoli al tutore morto. Di opinione opposta era un suo autorevole, seppur non particolarmente esperto d'agricoltura, contemporaneo, il letterato abate Giuseppe Barbieri. Egli scrisse: *dove altri mettono vigne a pertica o palo, io le sposai quasi sempre a pianta viva. Ragioni: che il vignale a secco dimanda fatiche e spese molto maggiori ... seconda sì è, che ad una sventura di grandine o di procella nessun riparo o conforto hanno le vigne: la terza che le piante vive*

---

<sup>25</sup> VENETO AGRICOLTURA 2014.

*le quali io marito a' vignazzi, mi danno legna ed un tempo e foglia, con che ajutare la stalla ... (per le piante scelsi gli orni o frassini ...). Negli spazj intermedi al vigneto e nei capi d'ogni filae ho collocato alberi da frutto; sicché la mano può girarvi attorno con ferro, pertica, scala, canestri, ed altro, senza che la vigna o frapponga impedimento, o riceva danno.*

In favore del tutore vivo vi era l'aspirazione ad aumentare la produzione al fine anche di compensare la crisi agricola del 1828-30 che fece crollare i prezzi. La possibilità di risparmiare le frequenti spese della palatura delle viti a tutore secco, spesso attribuite al padrone del fondo in forza del contratto d'affitto o di colonia, rappresentava un altro elemento non trascurabile; così non secondario era il maggior contenimento dei danni dovuti ad eventi meteorologici, come la *tempesta* o *gragnuola* e alle scorribande di ladri campestri che rubavano non solo l'uva nei periodi di maturazione ma anche i pali di sostegno, fenomeni questi peraltro frequenti.

**In aggiunta si cercava di garantire una certa costanza di produzione annua attraverso vigne rigorosamente disetanee e di diversa varietà ed epoca di maturazione.** Il ciclo produttivo della vite, normalmente molto lungo, poteva raggiungere 50 anni di età, con una prima fase improduttiva di circa 7-8 anni, mentre la potatura, che non sempre avveniva a cadenza annuale, lasciava numerosi e lunghi *cai* (tralci), perciò con tantissime gemme. La vigna dava grandi produzioni di uva, però di scadente qualità, con la quale si ottenevano vini di basso grado alcolico (massimo 9÷9,5°), difficilmente invecchiabili ed esportabili.

Nell'ambito del dibattito accesi a margine del convegno degli scienziati a Padova, emerse la pressante esigenza di migliorare la qualità del prodotto attraverso l'abbandono del sostegno vivo in favore del palo secco, oppure mediante un'oculata scelta del tutore vivo.

**Gli alberi maritati alle viti maggiormente utilizzati potevano appartenere alle specie dolci, come a quelle così dette forti.** Il primo gruppo comprendeva piante di rapido accrescimento, adatte a terreni freschi, come il *salgàro* (salice bianco), *àlbare* e *pògolo* (pioppi). Il salice, se da una parte sviluppava poche radici, dall'altra tendeva a formare una chioma piuttosto ampia, che tuttavia bisognava contenere mediante la capitozzatura, inoltre si riteneva che comunicasse all'uva anche un gusto spiacevole, chiamato *da salgarin*.

Alle essenze forti appartenevano l'olmo, l'*òpio*, l'*orno* o *altàn* (orniello). Gruppo a parte face vano il *moràro* o *morèr* (gelso), soprattutto quello bianco, e la *nogàra* o *noghèra* (noce), essendo questi alberi da frutto. L'associazione del gelso alla vite, anche se

effettuata secondo il metodo messo a punto dal chioggiotto Giovanni Bottari, non era soddisfacente perché la terra veniva talmente smunta che né il tutore né la vite potevano prosperare. Anche il noce era sotto accusa in quanto pareva conferisse un cattivo sapore all'uva (*il formighino*). Inoltre la ponderosa massa di foglie ombreggiava fortemente la vite.

Come possibili 'mariti' si presentavano, sia pure raramente a differenza della collina in cui erano frequenti, anche altri alberi da frutto, come l'*amolàro* (pruno domestico), la *sarezàra* (ciliegio dolce) e *marinelàra* (ciliegio aspro) e pochi altri.

**Nelle basse pianure, ossia paludi asciugate e terreni alluvionali redenti dalle macchine idrovore o dal lavoro dell'uomo, prevaleva la vite maritata al salice, pioppo e ontano. Nella media pianura la vite stava unita al noce o al gelso; in terre più alte formate da terreni misti al *carànto* ed anche in quelle ghiaiose la vite si maritava all'oppio. Nell'alta pianura e in terre sassose la vite era sostenuta dal frassino e orno, mentre al piede del colle e del monte stava unita al frassino e al ciliegio selvatico.** Nell'area a cavallo tra le province di Padova e Venezia, quindi lungo la riviera del Brenta e nel noalese, e in genere nel Vicentino, all'epoca dei rilevamenti per la formazione del Catasto Austriaco (primi decenni dell'Ottocento) era diffuso il noce spesso di grandi dimensioni, mentre a Presina, nell'alta Padovana, come sostegno vivo si adottava il rovere. Nelle basse prevalevano i salici, i pioppi e gli ontani, i frassini nell'alta pianura, mentre i ciliegi e altri alberi da frutto in collina.

**Ovviamente la scelta del 'marito' della vite variava da luogo a luogo ed è cambiata anche nel corso del tempo.** Ad esempio in epoca romana, oltre al lodato *opulus* (acero), era molto comune il salice, nonostante i problemi suindicati; poi venivano scelti il carpino, l'orno e il corniolo, specie queste ultime, a parte il frassino-orno, in tempi recenti non più utilizzate a tale scopo. Per Columella l'albero che meglio sosteneva la vite si rivelava il pioppo. Questo però, possedendo una foglia poco utile, veniva disprezzato dalla maggior parte dei coltivatori. Come si nota, non era impiegato il gelso, mentre a volte era adottato il pioppo per reggere le viti.

**Ad ogni modo i tutori vivi dovevano essere costantemente potati acciocché la vite avesse aria e luce. In molti casi venivano capitozzati a una certa altezza allo scopo di evitare che si sviluppassero eccessivamente.**

A metà Ottocento la gran parte degli agronomi non era ancora del tutto cosciente dell'arcaicità della piantata e in particolare del 'matrimonio' tra vite e sostegno vivo, come il docente d'agricoltura bolognese Carlo Berti Pichat il quale ancora sosteneva che la vite accoppiata all'albero tutore era meno offesa da nebbie, rugiada, brine, ecc. I tecnici

agricoli si limitarono a cercare di convincere i contadini conduttori di fondi in piano ad adottare **l'òpio** ovvero **l'acero campestre**, come ideale sostegno vivo, albero peraltro di cui già il bresciano Agostino Gallo e il trevigiano Giacomo Agostinetti avevano celebrato le virtù raccomandandone la diffusione. Quest'ultimo scrisse che *l'oppio non fa frutto, ma stimo sia creato da Dio per il solo sostentamento delle viti, sopra il quale si accomoda molto bene e matura l'uva in eccellenza. Fa rami sodi, che essendo lasciati come ricerca il buon ordine della brusca dura, difendono l'uva dalla tempesta. Delli medesimi arbori si fanno assi da carri, carrozze, perché è duro e prende il liscio dalle ruote. Difatti questa specie arborea sopporta bene i tagli, presenta uno sviluppo vegetativo epigeo e ipogeo contenuto e quindi non entra in forte competizione con la vite che tra l'altro ama molto sole e poca umidità. Inoltre il legno di questa essenza rappresentava un buon combustibile per il camino e soprattutto un valido materiale da opera, utile a realizzare importanti attrezzi domestici e agricoli fra i quali gli zoccoli, la **sèssola (gottazza)** e il **giogo**. Sennonché i consigli dei 'teorici', anche in ordine ad altre problematiche, non erano molto seguiti dai coltivatori, tant'è che il divario tra teoria e pratica fu raramente tanto accentuato quanto quello verificatosi nel settore dell'agricoltura. D'altra parte, le resistenze al cambiamento dei contadini traevano motivo dal fatto che l'acero era una specie a lento accrescimento e non rappresentava l'unica pianta utile ad altri scopi: ad esempio la corteccia del salice serviva ad alimentare il bestiame, lo stesso legno di salice veniva impiegato nella realizzazione di manici per vari attrezzi in quanto leggero; con l'olmo si facevano i timoni dei carri, le carriole e gli erpici, per non parlare poi del gelso che forniva la foglia destinata al baco da seta e legno per mastelli, botti e altro.*

A prescindere dal tipo di 'marito' assegnato alla vite, resta tuttavia da chiedersi come un sistema di coltura promiscua, che sullo stesso campo associava cereali, vite e alberi di sostegno, abbia potuto svilupparsi e diffondersi capillarmente attraverso i secoli, nonostante le tre colture poco o tanto si danneggiassero a vicenda. **In fondo poi non erano soltanto i coltivatori a essere fortemente innamorati della piantata. Torquato Tasso in Aminta scrisse: *veder puoi con quanto affetto e con quanti iterati abbracciamenti la vite s'avvicchia al suo marito.***"

CENTO, E DIECI  
R I C O R D I,  
CHE FORMANO  
IL BVON FATTOR  
DI VILLA  
DI GIACOMO AGOSTINETTI,

Ne'quali si tratta quello, e quanto deue sapere vn buon Fattor  
di Villa, che consiste principalmente: In tener buona  
scrittura, intendersi d'Agricoltura, diligenza nel  
riscuoter l'entrate, pratica nel conseruarle,,  
occulatezza nell'esitarle, auantaggio nel  
spendere il danaro del Patrone.

*Opera morale, & economica, che serue ad instruzione  
de' Fattori, & ad auuertimento de' Padroni.*

Et in fine vna raccolta di rimedij per varie infermità  
di Buoi, Caualli, & altri Animali.



I N V E N E T I A, M. DC. XCII.

Per Francesco Tramontini.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

Una descrizione della pratica agricola della piantata veneta si trova in “Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa” di Giacomo Agostinetti.<sup>26</sup> Il trattato, organizzato per “ricordi” (capitoli), offre un dettagliato panorama delle tecniche colturali utilizzate per i campi, i broli, gli orti e i giardini nel XVII secolo. Numerosi sono i “ricordi” che trattano del tema della piantata e che trovano precisi riscontri nella pratica agricola ancor oggi applicata nel vigneto storico di Baver, confermati anche da interviste agli anziani del borgo. Si riportano di seguito i “ricordi” più interessanti:

#### **“RICCORDO I - Che ogni qualità di persone vadi per fattore**

Havendo io, Giacomo Agostinetti, **servito per fattore per quarantacinque anni, tra quali quindici in Venetia, dieci in Verona, il rimanente in terra ferma in diverse ville del Trevisano, Padoano e Friuli**, et essendo nato fattore, mentre mio padre servì per fattore ventisette continui un sol padrone [...] finalmente stanco e saccio di sì laborioso impiego, mi son ridotto ove nacqui l’anno di nostra salute 1597, che fu in Villa de Cimadolmo, territorio di Oderzo, [provincia di Treviso] ritrovandomi con il peso d’anni ottantadoi, né havendo più forze da travagliare et essendo, come sempre fui, nemico capitale dell’otio, ho risolto qualche cosa operare per giovamento universale.

#### **RICCORDO XXXVIII - Dell’istituzione della vidara**

Ho promesso di discorrer di tutte quelle cose che finisse in *ara*: hora dunque darò principio dalla vidara, ch’a dire d’un deposito di viti giovane. Il deposito di vite vuol esser fatto in questa maniera: **il mese d’ottobre eleggere la vaneza o vaneze [porca] che si dissegnano, e quelle a quel tempo benissimo vangate, nettandole con diligenza dall’erba e sue radici quanto sia possibile, lasciandole quindici o vinti giorni, e poi caricarle di letame ben marzo e vangarlo dentro da nuovo, lasciandole sin al marzo, al qual tempo si faccia li rasoli [sermento] di viti recandine, tagliandoli lunghi un braccio in circa, e quelle che hanno il loro tronchetto vecchio attaccato saranno molto migliori.** Né t’immaginar che quel vecchio attaccato saranno molto migliori. Né t’immaginar che quel vecchio servi a cosa alcuna, non già! Ma si lascia il vecchio attaccato perché in quella coronella che si unisce vecchio con nuovo vi sono molti occhi, e questa è la causa che si procura il capo vecchio attaccato con il nuovo, che quelli capi vecchi che sopravanzano a detta coronella non giovano a cos’alcuna, che tanto si puonno tagliare appresso. Il che fatto, vangata di nuovo la vaneza, metter giù i piantini, che si chiamano rasoli, in righe

---

<sup>26</sup> AGOSTINETTI 1679.

fatte per traverso della detta vaneza, un poco piegati nel solco, che se gli fa come appunto si fa nel piegar li porri, ponendoli quattro dita poco più lontani l'uno dall'altro con tre occhi sotto terra e 'l rimanente di sopra; e quando si ha fornita di piantar tutta la vaneza e dalle bande, poi si troncano li rasoli, lasciandoli solamente doi occhi per rasolo; e così ogn'anno si bruscano, lasciandoli sempre doi occhi; et il terzo anno si cavano li più belli et si mettono ove mancano viti nelle piante giovani, ovvero s'adoprano in far piante da nuovo, come torna più comodo. Così si replicano vaneze nuove il secondo anno con il medesimo modo e maniera et ordine, et similmente si fa lo stesso il terzo anno, che così s'ha sempre una vidara di bellissime viti. Ma, Fattore, sopra il tutto non ti scordar di metterli il letame l'ottobre anticipatamente, perché si condensa in la tera e non offende li occhi dei rasoli con la pinguedine per esser digesta in questo modo di operar.

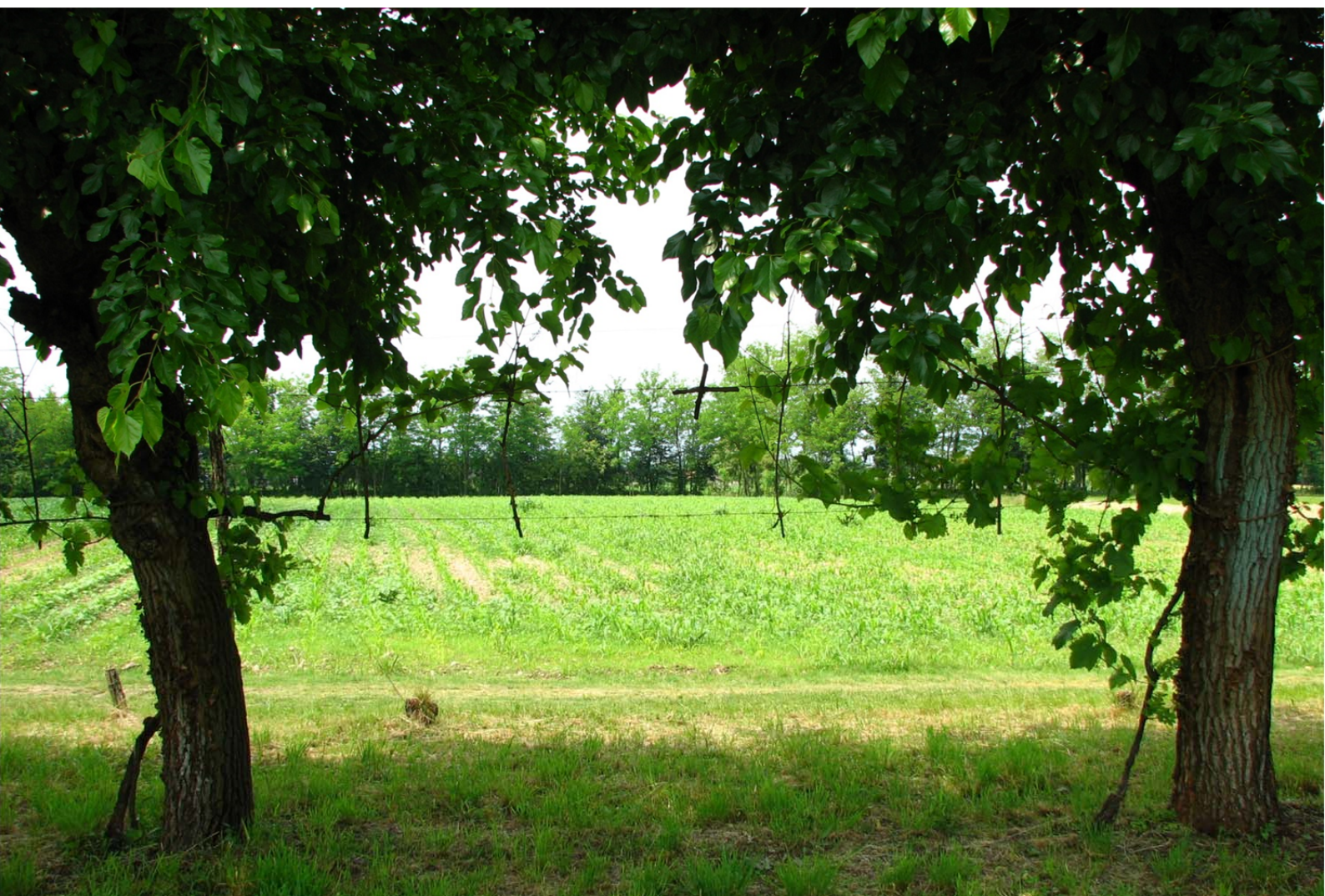
#### **RICCORDO XXXIX - Della oppiara, o sia deposito di oppij**

Non si trova arbore più proprio per le viti quanto **l'oppio** [acero campestre], **e molto rispetto al suo crescer presto, perché quell'arboro che presto cresce anco presto fenisse, come habbiamo l'esempio del persicaro et del salgaro, tuttavia, dico, questo cresce honestamente presto e dura molto.** E che ciò sia vero: io mi ritrovo haver un oppio in un mio campo, ch'è ressiduo d'una pianta vecchia, che per il conto che faccio con il parer anco d'amici che l'hanno veduto, stimo che habbia certo duecento anni, poiché sono cinquantacinque anni che ho fatto delle piante pure d'oppij nello stesso campo, li arbori non sono molto grossi, et mi ricordo che quando le piantai, detto oppio era poco meno della grandezza ch'è di presente, onde con la regola del tre si fa questo conto: ha una vite grossa poco men che l'istesso arbore, che credo sia la sua prima moglie, perché havendo più d'ottanta anni, non le ho visto mai altra vite, e fa dell'uva in quantità, perché è stata sempre bruscada bene alla nostra unica usanza, quale pure discorrerò, e questa è la causa che lascio questo benedetto oppio così solo a mezzo il campo. **L'oppio non fa frutto, ma stimo sia creato da Dio per solo sustentamento della vite, sopra il quale si accomoda molto bene e matura l'uva in eccellenza. Fa rami sodi, che essendo lasciati come ricerca il buon ordine della bruscadura, difendono l'uva dalla tempesta. Delli medesimi arbori si fanno assi da carri, carrozze, perché è duro e prende il liscio dalle ruote.** Sono facili da allevare, perché fanno certi semi tra le foglie stesse che hanno certe aletine attaccate proprio come quelle delle cavalette di paludo, le quali cadono dall'arbore l'autunno et nel seminar del formento vengono coperte dal versor e nascono poi con l'istesso formento tra le piante; e così li contadini che tendono a questo traffico li va cavando così piccoli mentre son in doi foglie, e li mettono nelli orti

in vaneza ben aggiustata e grassa e sopra il tutto benissimo purgata dall'herba, e così li piantano assai spessi con un paletto di legno e, sopra tutto, con il replicato zappare li tengono nettissimi dall'erba e sempre li movono la terra et, in somma, li usano gran diligenza che non torna conto al fattore perder tempo in tal assidua fontione, perché questi huomeni che attendono a questo essercitio li danno pretio vilissimo d'un anno che sono atti al trapianto, che si fa di marzo; al qual tempo bisogna che il fattore habbia preparata la terra l'autunno giusto conforme di quelle vanezze ben nette e letamate, che ho discorso nella vidara, quali oppieti, che come ho detto si comprano, prima se li taglia la radice longa e si lascia le barbolette dalla parti, e poi con il badile si fanno solchetti per traverso della vaneza e vanno posti una quarta l'uno lontano dall'altro, acciò si possino zappare spesso per non lasciare impossessare l'erba in modo alcuno; **né si cavano più se non alli tre o al più quattro anni, quando si mettono in pianta nelli campi.** Il primo e secondo anno si tengono netti al piede e per la gamba sino all'altezza di quattro piedi venetiani, perché chi mondasse li ramusseli sino alla cima, attendono ad andar alti e restano sottili, che lasciandoli li rami in quell'altezza si assodano e vengono più grossi e prosperosi. Il primo anno se gli deve usare più diligenza nel zapparli e moverli la terra atorno la loro gambetta, perché questo de' fare doi foncioni, cioè apprendere e crescere; che poi li altri doi anni non hanno che a crescere solamente. Così dunque, Fattore, puoi far la tua provvisione per formar una bella oppiara, et habbi a memoria quel troncarli quella radice longa, acciò s'allarghino con quelle altre e faccino bella chioma di radici, che quelli sono li piantivi che fanno bellissime prove, perché anco quelle radici che vanno all'in giù non puonno godere il beneficio della terra coltivata che è vicina alla superficie come quelli con molte radici in giro van serpeggiando tra terra e terra, con le quali vengono a ricever il nutrimento domestico e grasso, e con tal ordine fanno prove mirabili. Questi arbori quando son fatti adulti, alli tre anni, si cavano li più belli e si governano li restanti nella propria vaneza; e poi il quarto anno si fa la seconda scielta; e quelli che in quattro anni non sono stati adoperati per le nuove piantagioni si cavano e liberano le vaneggie e si pongono in altra vaneza ben letamata, per poi adoprarli, come dirò, come derelitti. Le vaneggie vuote per le piantaggioni di novembre si tornano a ben vangare e letamare, che il marzo saranno apparecchiate per nuova rimessa de pianteni nell'oppiara. **Et così si faccia d'anno in anno, cioè piantar e cavar, che sarà un'oppiara perpetua. Con un ordine tale l'esserciterai, che in detta oppiara ne sia sempre d'un anno, di doi, di tre e di quattro e li rifiutati, che sono cinque, che così l'oppiara sarà perpetua.** Che se bene ne havesti oltre il bisogno, non manca mai a venderne a buon prezzo, e qui recupera parte del speso che servirà per quello, che posso

dire, intorno all'oppiara. **Se bene a questa oppiara devo aggiungerli un altro particolare di non minor stima, poich , Fattore, hai a sapere che in molti luoghi et in particolare ne' campi gerosi riesce meglio li frasseni degli oppij e che, ove il paese comporta, si possa anco fare una frassenara, ma nella stessa oppiara, cio  qualche vaneza anco di frasseni;** se bene in questo nostro paese pochi ne costumano, perch  li ingordi contadini et in particolar li famigli fanno la loro foglia per dar agli animali, che la mangiano volentieri e anco le fa servitio, e con tal occasione li strappano gi  alla peggio et in un medesimo tempo dannificano gli arbori e rovinano le viti, e per questo noi qui non ne mettiamo. Ma perch  in molti luoghi li usano, che perch  a quelli che li servano puonno fare come ho detto: metterne qualche vaneza conforme il bisogno. La loro piantagione, il loro governo, a che tempo, in che luogo, per quanti anni: repeti tutto quello si fa a gli oppij per ben allevarli, l'istesso per aponto si fa anco a i frassini; onde per questa loro educatione non vi   bisogno d'altra lettione che la medesima discorsa. E qui fornisco l'oppiara e frassinara insieme.

Viti maritate ai gelsi, *Talpon*, vigneto storico di Baver.



#### **RICCORDO XL - Della qualità d'arbori diversi da piante**

Giacché habbiamo formata la vidara, oppiara e parte della frassenara, mi nasce occasione del trattar del piantar nei campi e broli per far vini, ma prima convien a dire della qualità degli arbori che per lo più si costumano di piantare nei campi: l'oppio [acero campestre] ama la terra grassa et anco la leggiera e giarosa, ma sopra tutto che non patisca l'acqua ma più tosto l'asciutto; il frassine [frassino] ama le terre grasse, giarose e sassose et asciute, com'anco il monte; la nogara [noce] viene in ogni sorte di terreno ma è nemica dell'acqua; l'olmo brama la terra asciutta e buona; il ceresaro [ciliegio] le terre di monte e piè de' monti; il salgaro [salice] nelle terre sabionizze e molli; il talpone [pioppo] s'accomoda tanto nelle terre asciute quanto alle bagnate, riesce, dico tanto nelle grasse quanto nelle gierose, e poi meglio vicin all'acque, purché il fondo sia sostantioso, perché essendo pianta che tosto cresce e divien grande, si carica di rami, e in terreni secchi di natura e magri poco profitto può fare. **In quanto poi al piantare nei campi qui in questi nostri paesi si costumano più gli oppij che qual si voglia altro arbore, et nelle campagne del Trivisano si costuma e riesce meglio il frassene, onde in questo ogn'uno può sodisfarsi.** Sì perché il cavar il contadino della sua propria usanza è impossibile, se bene li vien tal hora mostrato il gran suo pregiudizio e, per l'apposito, il manifesto bene ad ogni modo si pesta l'acqua nel mortaro. Però io lodarò sempre più l'oppio che il frassene, fuorché nella spaliere a longo li muri che stanno meglio li frasseni per non essere così spinosi come gli oppij, che più offendono li muri con l'occasione de' venti che scossano li loro rami, ma per le viti, per far legne, per difender le viti dalla tempesta ed in fine perché le viti s'avvitichiano più facilmente et anco crescono sopra gli oppij che sopra li frassini. **Horsù dunque, Fattore, bisogna dar principio a questa benedetta piantaggione! Che per ciò fare convien prima considerare la qualità e natura del campo che si deve piantare, perché se è di terra gierosa et asciutta che maturi li grani con facilità, le piante deono farsi più unite l'una all'altra; ma quando la terra ahabbia dell'humido e che duri fatica nel maturar li raccolti, convien far le piante più larghe, acciò l'ombra non dannifichi o impedischi l'effetto che si desidera dall'istesso campo.** Ma che occorre far questi passaggi mentre s'habbia a piantar nelli campi già piantati ma destrutti dalla mala custodia de' contadini? Che se havessero carità mantererebbono le medesime piante per secoli intieri, et in particolar le viti, che se bene sono nasciuti nella medesima proffessione non fanno quello facciano, come discorrerò nel "Tempo del bruscar". Hora torno al proposito del costruire le piante nuove fra le vecchie, e dico che non si può fare in altra maniera che fra pianta e pianta, et è di necessità contenersi nel mezo per non romper li ordine. Che poi del far le

piante in campo o in prato libero ne parlerò in altro luoco. Che però tolto il mezo tra pianta e pianta li legni con delle mire di canne a longo del campo che si deve piantare, acciò che il boaro possi andar dritto con il versor, e si faccia dar un solco quanto sia possibile aggiustato e dritto e se vi fosse qualche mancamento, procurar che sia levato nella seconda volta che il versor deve tornar a fondar l'istesso primo solco, con il primo buso della pertica del versor, acciò li buoi vadino leggieri. Fatto questo, veder se è dritto bastanza, e quando fosse qualche svorio, farlo aggiustar con li badilli mentre vanno a longo il solco nettandolo dalla terra cascata e mossa gettandola da una parte e dall'altra. E quando è nettado il solco, sei obbligato, Fattore, far li segni ove devono essere posti gli arbori e considerar la qualità del terreno, perché in campo grasso e polposo li arbori vanno posti più larghi, che be' campi magri e gerosi, parlo de gli oppij, vanno posti più spessi, perché né gli arbori né le viti crescono troppo, né le viti cacciano capi lunghi come fanno nelli campi di polpa; **che il manco largo dovrebbero essere gli arbori lontani l'uno dall'altro sette piedi e mezo trivisani [circa 3 m] , e poi andar crescendo di larghezza quello e quanto anderanno crescendo li campi in bontà, perché in questi li arbori vengono più grandi e le viti cacciano più quantità de capi et anco più lunghi.** Fatti dunque questi segni ove anderanno posti gli arbori, si faccia un poco di buso nello stesso solco, perché il solco fatto con il versor basta per li rasoli, ma per gli arbori non, e perciò ove è li segni degli arbori convien farlo con il badil a sufficienza del bisogno dell'arbore conforme il buon giuditio del fattor, acciò l'arbore vada qualche poco più basso della vite e habbia attorno le sue radici più terra mossa, ove doverà essere preparato il ledame benissimo marzo e s'anco fosse de' bullacci, ovvero sterco d'animali raccolto e simili. Poi si faccia condurre gli oppij, che quanto più grossi e bella radice haveranno tanto più bella prova faranno. Ma il ponto sta se questi oppij habbino a essere troncati, ovvero posti in pianta co' rami, e sopra questo particolare vengono fatte di gran dispute. Le ragioni che portano per far troncar li arbori prima che si piantino sono queste: che li piantati con li rami sono scossi da' venti, che turbano molto le radici che nuovamente producono per impossessarsi della terra, e che da questa causa se ne seccano molti, anco dopo che hanno principiato a germogliare. Un'altra ragione portano: che lasciandoli tanti rami, la prima gettata che fanno hanno poco vigore e forza per il nuovo trapianto, dovendosi diffondere in tanti rami e germogliare per tanti occhi, né potendo la sostanza supplire se ne secchino molti, overo restino semivivi e deboli, non facendo il profitto che dovrebbero fare; e poi quello che non si ha fatto avanti si piantino, convien farlo tre o quattro anni doppo, che poi se ne seccano molti, overo buttano li germogli fuori di proposito, che in vece di gettar alto per formar li ceffi

dell'arbore, gettano giù per la gamba, ovvero subito sopra terra. E che questi siano li mali effetti che faccino li oppij piantati co' suoi rami, come all'opposto discorrono li buoni effetti che fanno li troncati prima che si piantino, e sono questi: che si troncano longhi un passo per lo più perché l'humore sustantioso e vegetativo dell'arbore scende quanto può su per la pianta e, ritrovando il troncato, si ferma non potendo andar più altro, et ivi fa la sua buttada giusto ove ricerca il bisogno per formar li ceffi dell'arbore [...]

Stimo però e tengo per fermo che sia molto meglio il troncarli avanti si piantino, giacchè o sero grandi come roveri o nogare. Talché dico, dovendo capitare a questo taglio, è molto meglio farlo prima che aspettar doppo che gli occhi nel tronco saranno molto più difficultosi a spuntare; che anco quando il primo anno ne morisse qualche d'uno, subito si rimette, et così le piante crescono tutte d'una uniforme grandezza; che quelli altri a troncarli tre o quattro anni dopo, per le ragioni discorse, ne moriranno molto di più e le piante non si aggiusteranno col corso di molti anni. **Si pongono adunque gli arbori troncati longhi un passo sopra terra che poi, aggiustata la pianta, s'aggiustano anco gli alberi ad una istessa altezza, che fanno bellissimo vedere. Et nel aggiustar questi arbori si può in doi maniere: o con la corda, o con l'occhio. Però, Fattore, fa' come ti piace,** che pur si fatto bene, sta bene; se bene io non ho mai adoperato spago, ma sempre con l'occhio, perché mettendo giù un arbore da un capo della pianta et poi uno in mezo a dritta linea delle doi e successivamente col medesimo dritto tutti gli altri certo non puoi fallare. Nell'impiantar poi, a questi arbori se gli butti prima della terra possa e poi del terrazzo a sufficienza, o più tosto ledame ben marzo sopra le radise, perché sempre calla in giù il suo grasso e riesce a favor delle radici; le quali radici in giro sopra la terra mossa, acciò possino avanzare per ogni parte per andar in traccia della miglior sostanza della terra; avertendo che se la grassa e ledame non sta bene che tocchi le radici, perché in quello propagina molto. **Fatto questo, a tutti gli arbori se gli ponghi la sua vite dalla parte di mezo giorno, acciò sia difesa dall'arbore da' freddi, nevi e giazzi, che così riceve la vite il beneficio del sole;** che se fosse posta a tramontana di raro o non mai il sole la troverebbe, et in particolar quando gli arbori son fatti grossi, che essendo dominata dal sole sta sempre nelle sue forze e ben disposta al fruttare, poichè quel pianeta li è molto propitio e favorevole. **Queste duqnue sono le ragioni che le viti stanno bene avanti l'arbore, eccetto quella ultima che finisse la pianta verso mezo giorno, che seguitando l'altre andarebbe posta di fuori dell'arbore verso il gavino o terrazzata, il che non bisogna per rispetto che nel voltar la grappa ed il versor, quando giongono nel capo del campo, nel voltar romperebbono la vite,** et in particolar quando è giovane, che però tutte quelle delli ultimi arbori vanno poste entro dell'arbore per

salvar la vite dal pericolo sudetto che li sovrasta. Ho discorso sin qui del metter giù li arbori, ma non mai ci siamo espressi se a questi arbori si deve metter viti overo rasoli, né meno il tempo che si deve piantar, se l'autunno o la primavera, della quali mi risservo discorer nel seguente ricordo.

Piantate, villa Minelli, Ponzano Veneto (TV).



## **RICCORDO XLII - Del formar le piante giovani ne' campi arati**

Alcuni osservano, dovendo far pianta da nuovo ed in particolar ove lasciano le piante vecchie erbose, il far la pianta nuova vicina alla vecchia per haver occasione di valersi della pianta vecchia per far reffossi [talea] nella giovine: error singolare! E dirò la ragione: perché la pianta giovane, volendo valersi de' reffossi della vecchia, non può esser più lontana l'una dall'altra che una pertica in circa: mo' non si sa per vera regola d'agricoltura che tanto gli arbori quanto le vide, quando li è impedito il sole, mai fanno proffitto alcuno? Com'anco perché la pianta vecchia, essendo dilatata molto, con le sue radici sorbirebbe la sostanza dalla giovane. E se bene si portasse delli reffossi levati da quella, ad ogni modo non si potrebbe provveder de reffossi ad ogni arbore e di vide, che se fosse tutta aggiustata delli uni et delle altre non si farebbe le piante nove, tanto che non troppi arbori nella pianta giovane resterebbero provvisti de' reffossi, e quelli pure che havessero reffossi, resterebbono soffocati dalla vehemenza delli medesimi e se li converrebbe provveder d'un scalone [tutore] per uno; et a gli altri arbori a' quali non haveranno toccati reffossi se gli metterà rasoli o videselle, che stanno molti anni a crescere, e da questa disuguaglianza le piante mai parrebbero fatte in un medesimo anno, ma un pezzo all'anno, che appresso di me mi par cosa molto strana, tutta via mi rimetto. In quelli campi arati che non hanno piante vecchie, oh in questi si può far molto a proposito! Tutto ciò si desidera, non havendo impedimento alcuno. Si può piantar a vigna, che quando non vi è impedimento è cosa bella da vedere una piantaggione fatta con tutto il buon ordine che ricerca la professione di buon agricoltore. **Le piante [filari] dunque che liberamente si puonno piantare, devono essere lontane una dall'altra almeno sette pertiche trivisane [circa 14 m], perché bisogna considerare che quando vien il caso di rinnovare, si possa far sempre la pianta nova fra l'una e l'altra vecchia, senza impedir che il medesimo campo possa con facilità maturar li grani senza impedimento delle replicate piante.** Queste si costruiscono nella medesima maniera che si fanno quelle de' quali ho già discorso nel ricordo trenta sei, cioè nel far fossadello con li buoi facendolo quanto più fondo si può, con la busa grande ove vanno posti, et nettar bene il solco con li badili e poi, se paresse di troppo attedio l'haver a mirare inanzi ed indietro la drittura de gli arbori, si può ancor pigliar un spago forcino, grosso come una penna d'occa, e piantar un pallo a mezzo il fosso da un capo della pianta et uno dall'altro capo e tirar lo spago dall'uno all'altro pallo, e se non giongesse, metter un pallo a mezo in drittura delli doi posti dalli capi, che quello non si fa in una volta si fa in doi; poi si fa una misura longa quanto si disegna porre lontano un arbore dall'altro e si va ad ogni misura piantando una segno sopra la riva del fossadello, come un cannuolo di

canna, ovvero un stecco, e così con un prestezza si pongono giù li arbori, giusto per mezzo il segno et appresso lo spago, ma che non lo tocchi, per lasciarlo sempre libero acciò stia dritto; et quando sono posti tutti, levar lo spago, che la pianta sarà dritta e bella, perché quando si mette giù l'arbore, d'uno in uno si va atterrandolo, acciò stia saldo a giusto livello dello spago medesimo; e poi, atterrati gli arbori, bisogna metterli le sue videlle o rasoli quanti si ha disegnato di metterci, con il suo terrazzo sopra le radici, e così agli arbori, e se sarà ledame metterlo che non tocchi le radici, ma prima della terra che quando fanno piante di nuovo piantano gli arbori ma non piantano le vide né rasoli se non doi et anco tre anni doppo, e portano la ragione dicendo che la vide nasce molto più presto dell'arbore, e poi bisogna mantenerli delli scaloni, che portano spese e tedio. È vero! Ma è anco vero che l'uva che fanno paga lo scalone e 'l tedio. **Et è molto meglio che la vide aspetti l'arbore che l'arbore la vide, perché s'aspetta non aspetta infruttuosa, già che frutta, e per questa ragione pianto, pianto l'uno e l'altro insieme e mi contento durar questa fatica e spesa de scaloni.** Nelli luochi ne' quali usano le piante erbose, perché qua da noi non si costumano, mi par, che devono piantar di nuovo in campi liberi che non havessero piante, ed in particolare quelli che piantano una possession intiera, ovvero in questa maniera: vorrei porre doi piante insieme, che così anco venirebbono doi larghi di terra insieme, ovvero doi letti, com'altri chiamano quel vacuo da una pianta all'altra. Mi dichiaro meglio: se in un filone anderà per figura vinti piante, tra queste vi anderanno altri tanti larghi di terra, ovvero letti, se mo' queste vinti piante si pongono doi appresso l'una all'altra, veniranno ad occupare solamente dieci luochi e, similmente, dieci veniranno ad esser li vacui di terra, poiché anco quelli saranno uniti doi insieme. Le piante erbose per ordinario hanno due pertiche di terra prativa, una per parte, che essendo doi insieme hanno quattro pertiche; ne vorrei mo' aggiungerne una, che faranno cinque pertiche, tanto che le piante sarebbono lontane cinque pertiche l'una dall'altra, quali cinque pertiche si può lasciar erbose, et così le piante haverebbono da una parte l'erbosa et dall'altra l'arado, che venirebbono a godere il beneficio della coltura della terra, quello che non godono le piante prative dall'una e l'altra parte; et così anco, essendo cinque pertiche distanre, il fieno si seccarebbe a perfettione e la terra arata produrrebbe molto più grano, essendo così libera dall'ombra delle piante, come se fosse ogni pianta separata conforme l'uso comune. Né per questo si discapiterebbe il vino, anzi le piante medesime farebbono molto meglio, perché e l'una e l'altra goderebbe della coltivazione della terra arata, dovendo andar il verso appresso cadauna di esse, et così anco il ledame. Questo è il mio pensiero. Però, Fattore, se ti dà l'animo d'introdurle ne acquisterai lode e beneficio dal patrone.



Piantata di gelsi con alcuni esemplari di viti relitti, Veduggia (TV).

Gelso con more nere, *Zhèrcol*, vigneto storico di Baver.



#### **RICCORDO LIX - Delli morari bianchi e negri**

Li morari s'allevano per lo più col mezo de' suoi semi, de' quali sono copiosi, che hanno entro alli loro frutti che son le more, le quali si colgono benissimo mature, poi si mettono a mucchio e quando sono state ammucchiate qualche giorno, si spremono con le mani e si fanno cascare li grani, che li buoni vanno al fondo, e poi, fatto uscir l'acqua chiara, restano li grani in fondo, quali si pongono in una tovaglia o pezza di lino lasciandoli sugare così all'ombra et, usciti che sono, si conservano sino al febraro overo principio di marzo in stanza asciutta appesi alli travi ove non praticino sorzi de' quali sono giotti, al qual tempo si semenano in terreno o vanezza corporati con sabbia asciutta overo cenere per saper di seminarli ugualmente come fanno li ortolani nel seminar verze, rapi e simili; la qual vanezza vuol esser grassa et benissimo mesticata e trita con ledame benissimo marzo e fracido, che non habbia fomento di caldo vaporoso, perché in tal caso, in luoco di nascere steriliscono; i quali arboretti il secondo anno si trapiantano in deposito come gli oppij mezo piede lontano uno dall'altro, acciò si possino zappare e tenir netti dall'erba sino che sono grossi come un manico di restello per poter poi metterli a suo luoco ove hanno da star in loro vita. Un'altra si può tenere per allevarne, ma non in tanta quantità come col mezzo di semi come sopra. Quando havesti un moraro o più di grossezza d'un braccio si potria troncare circa un palmo sopra terra, questo farà bella buttada di germogli, i quali di doi anni si facciano troncare in reffosso, avvertendo che la parte che va sotto terra sia ammacata lo scorzo, acciò faccia radise più facilmente; i quali reffossi in altri doi anni vengono grossi e belli e poi si cavano per porli ove il bisogno ricerca, e così lo stesso tronco torna a germogliare, replicando di tempo in tempo sempre lo stesso ballo con il medesimo ordine. **E questi di reffosso riescono sempre maschi e fanno perfetta foglia per li cavalieri [bachi] da seta, che delli seminati molti riescono femine, che si chiamano morare, che, come ho detto per avanti, è di necessità il calmarli, acciò rieschino perfetti nel produr buona foglia per li cavalieri come quelle de' maschi naturali.** Per lo cui effetto il buon fattore deve procurar d'introdurne tutta quella maggior quantità che sia possibile e quanto comportano li luochi e siti, da' quali **se ne cava una buonissima et fioritissima entrata perpetua con una solo poca fatica e meno et è la prima entrata dell'anno.** In quanto poi alli morari neri: di tal foglia qui non si costuma valersene, come vien riferito da certo autore, ma ben sì sono stimati li loro frutti per le tavole de' grandi. E chi di questi ne desidera se ne allevano col mezzo de' calmi sopra li bianchi che siano freschi e poderosi, e tanto riescono a fessa quanto a occhio o sabioto; et è molto meglio calmarli alti che farli far arbore del medesimo calmo, perché si getta molti anni ad



Esemplare di gelso nero, *Zhèrcol*, vigneto storico di Baver.

aspetarne il frutto, che a far l'inesto ne' brazzi fruttano più presto. Questi vogliono buon terreno, acciò rieschino vigorosi e faccino li frutti grandi. Sono nemici de' ladri, poichè subito che sono stati rubbati palesano i ladri mentre li segnano di rosso con li medesimi frutti le mani et i drappi, che non mai gli va via il segno se prima non siano conosciuti per ladri da more negre, e per questo sono sicuri. **Che però, Fattore, procura d'haverne almeno un piede [pianta] o doi per la tavola del patrone, che in quanto per cavarne utile non si può chi non è vicino alla città come gli ortolani che stanno ne' luochi et orti suburbani.** Si può anco haverne come fanno li giardinieri di radicati senza calmar come li agrumi, che serrano le loro cime nella casselle con della terra, con la qual maniera li fanno far radici e poi li troncano dalla madre sotto la cassella e piantano, che così sono allevati in un istesso tempo. Ch'è quanto devo dire di queste buone piante."

Numerosi dettagli della pratica colturale della piantata veneta, citati nel trattato dell'Agostinetti, trovano riscontro nella pratica agricola ancor oggi esercitata nel vigneto storico di Baver:

- il sesto di impianto ed in particolare il passo dei filari delle piantate e, all'interno dei filari, il passo dei tutori vivi;
- le specie arboree di tutori di vivi;
- le tecniche di impianto, di propagazione, di potatura e di innesto della vite;
- le modalità d'uso dello spazio interfilare;
- le tecniche di propagazione, di impianto e di allevamento dei tutori vivi.

Un altro testo in cui si trovano riscontri sulla piantata veneta è “La vite e il vino nella provincia di Treviso”<sup>27</sup>.

Il 10 settembre 1768 il Senato Veneto, con apposito decreto, prendeva atto che per una vera riforma del settore agrario era necessario diffondere una nuova cultura tramite “Le Società e le Accademie”. A Conegliano questa innovazione non aveva trovato grande entusiasmo, se non nel prof. Caronelli a cui va il merito di aver rovesciato la prospettiva dell’analisi, partendo dal basso, dai contadini e dai loro antichi problemi. Nel 1874 Carpenè e Vianello ne “La Vite ed il vino nella provincia di Treviso” scrivevano:

**“Nel termine del secolo scorso, ed in tutta la prima metà del corrente, l’agricoltura fu tra di noi molto trascurata.** I maggiori possessi erano nelle mani di nobili veneti e di corpi morali e religiosi [...]. I beni dei corpi morali e religiosi, espropriati in gran parte dal primo Napoleone, passarono per parecchi lustri in amministrazione dello Stato, il quale ne fece malgoverno al pari e forse più delle mani morte, usufruendoli col mezzo di affittanzieri impresari, sottoposti a contratti di nove anni, col patto di decadenza in caso di vendita. La stessa minaccia di decadenza toglieva adito a qualsiasi miglìoria, e spingeva a sfruttare le terre e dissanguare i lavoratori al che contribuiva pure la imperizia della pubblica Amministrazione.

Questo perché le classi economicamente più solide si guardavano bene dall’eseguire lavori di miglìoria e bonifica e le classi rurali, schiacciate da problemi di sopravvivenza, non potevano certo perseguire finalità qualitative. Questo lo stato della viticoltura veneta ed italiana tutta, ma c’è una data molto importante che segna lo spartiacque, **il 1709, a partire dalla quale per una forte gelata invernale che aveva distrutto molti vigneti,** cominciò a concretizzarsi lo stato di cose accennate. Succedeva che nel **reimpianto delle vigne, i contadini utilizzassero varietà sempre più produttive al posto di quelle antiche di maggiore qualità.** Così scrive il Caronelli: “... Ma ché? alle gentili e migliori, come lo sono **la Marzemina nera, la Bianchetta, la Pignola Nera e bianca,** le quali avevano il merito di darci un prezioso vino, per cieca avidità si sostituirono **quelle reputate le più precoci e feconde,** come sono le volgarmente denominate dell’Occhio, Verdino, di cui la prima dà un mosto aspro, e la seconda acqua e insipida, e quindi i nostri vini di colle dovettero necessariamente decadere dall’antico loro pregio e dall’acquistata celebrità”

---

<sup>27</sup> VIANELLO, CARPENÈ 1874.

Tra i sistemi di allevamento della vite viene descritta dagli autori la pratica agricola della piantata:

**“Le viti.**

**Il metodo usuale di coltivare le viti a noi tramandato da secoli è quello a filari sostenuti da alberi vivi, con festoni correnti fra albero ed albero. Fra un filare e l'altro, sono interposti larghi spazi, che vengono coltivati a cereali.**

Lo straniero che vede per la prima volta questa coltura, la può trovare graziosa, e può ritenere che la vite sostenuta così alta, non rechi danno alle sottoposte colture e perciò si ottenga dal terreno un prodotto complessivo superiore a quanto altrimenti si potrebbe ricavare. Ma egli si inganna, la grande evaporazione prodotta dalla vegetazione della vite, aggiunta a quella dell'albero vivo, porta un gravissimo danno ai sottoposti cereali, in questo clima che conta cogli anni le estive siccità.

Il filare che per se stesso occupa poco spazio, rende pressoché infeconda una lista di terra sottostante, non meno larga da 5 a 6 metri, nella quale l'umidità e i succhi nutritivi sono pressoché tutti ad esclusivo beneficio della vite e dell'albero vivo. [...]

**Altro degli inconvenienti (per tacere dei minori) delle antiche impiantagioni, era ed è la infinita varietà di vitigni che si coltivano misti confusamente. Nella nostra provincia i più coltivati ammontano a 50, [...] e se vi si uniscono i meno propagati si oltrepasserà il centinaio.**

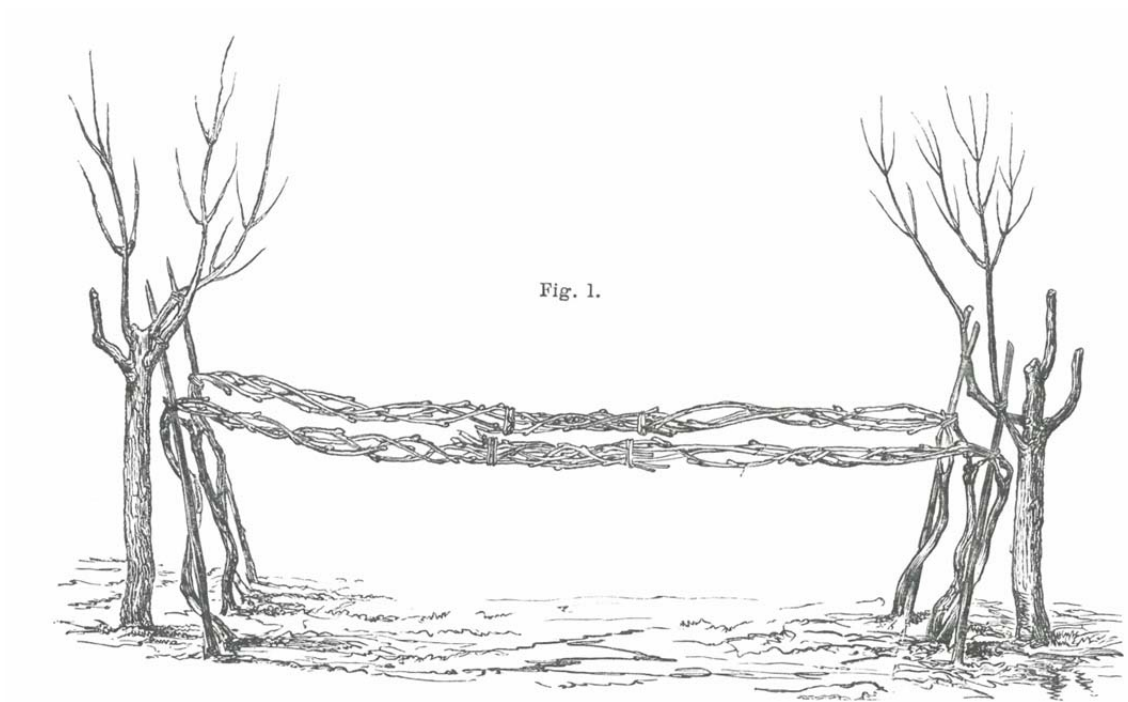
**I Vigneti. Alcuni dettagli.**

Generalmente in pianura la direzione dei filari di viti è dal settentrione al mezzodì: in colle si abbandona qualunque idea di una direzione costante, **solo si cura che sia trasversale alla pendenza, onde impedire i franamenti.**

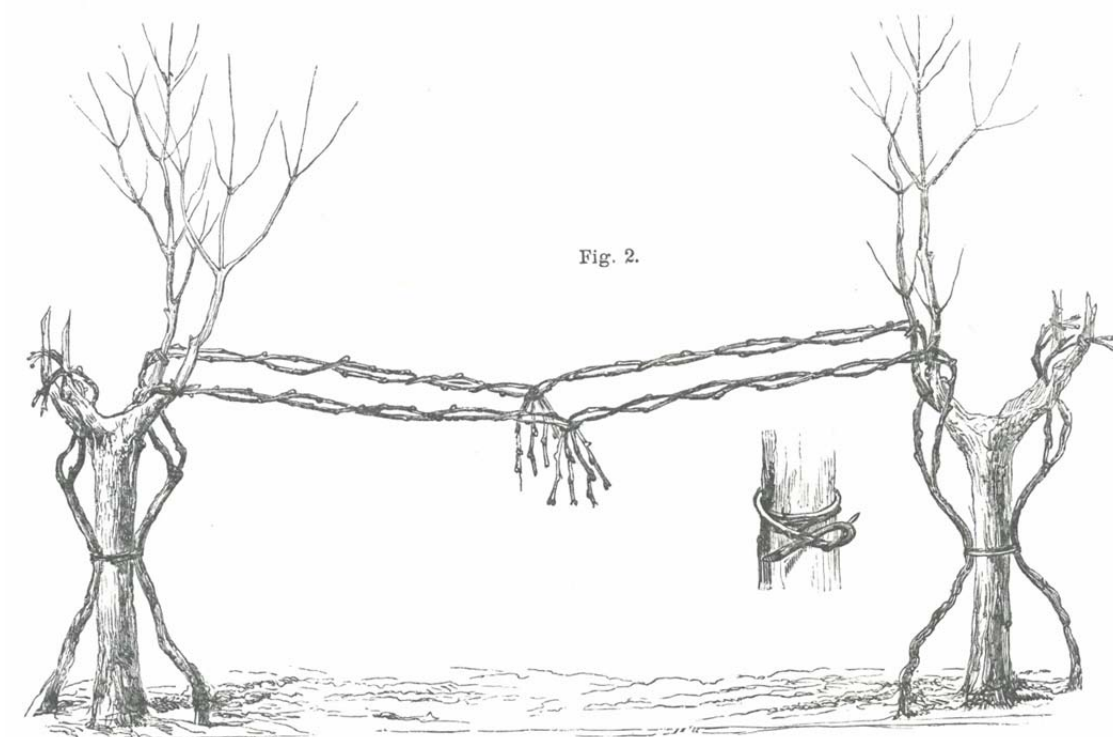
**La distanza maggiore dei filari è di M. 30 e va mano a mano restringendosi fino a 5 ed anche a 4.** La prima distanza si trova in pianura ove va restringendosi fino ai 12 metri secondo i luoghi. In colle ha influenza sulla distanza dei filari la pendenza del terreno e si aggira fra i 12 metri ed i 5.

**Le viti ed i rispettivi alberi si pongono nei filari a varie distanze, le quali sono (o dovrebbero essere) relative alla feracità del terreno. La maggiore è di 5 metri che va restringendosi fino ai 2.**

Facendo nuove piantagioni il proprietario somministra tutte le piante, ed il contadino eseguisce tutti i lavori; se si concimano, il padrone acquista il concio e l'addebita per metà al contadino, il quale deve trasportarlo. [...]



Potatura di viti maritate, età da 6 ai 10 anni, illustrazione da “La vite e il vino nella provincia di Treviso”, Vianello, Carpenè, 1874.



Potatura di viti maritate, età circa 20 anni, illustrazione da “La vite e il vino nella provincia di Treviso”, Vianello, Carpenè, 1874.

**Gli alberi per sostegno delle viti sono in piano l'acero, l'orno e qualche volta l'olmo; al colle l'orno, l'acero e qualche volta il ciliegio.** Tanto al piano come al colle si sostituiscono gli alberi morti col pioppo, ed al piano talvolta si adopera il salice.

**Al piano si pongono le viti ai due lati dell'albero, una, due ed anche tre per parte; in colle una o due per cadaun albero.** In generale si piantano magliuoli ed alla distanza di 20 a 40 centimetri dall'albero.

I magliuoli in alcuni luoghi si lasciano di tutta lunghezza; in altri, e per fortuna nel maggior numero, si tagliano a due gemme sopra terra.

**Generalmente si danno pochi lavori al terreno, specialmente nella pianura bassa; appena una volta all'anno si nettano le nuove piantagioni dall'erba. In collina si lavora il terreno pressoché ogni qualvolta si lavora il suolo dell'interfilare, cioè all'epoca delle arature e delle zappature.**

La vite si lascia crescere a suo talento per tre, quattro, cinque e talvolta sei anni; quando sia vigorosa sufficientemente e si creda giunto il momento per porla a frutto, in alcuni luoghi la si taglia barbaramente presso terra, colla quale pratica ne muoiono non poche; in altri luoghi la si recide sopra il più basso virgulto, tagliando anche questo sopra 2 o 3 gemme; in altri ancora si applica una torcitura all'altezza di circa 40 centimetri, per invitare la pianta a gettare dei bei tralci al di sotto e la si lega ad un palo secco, che pur si lega all'albero e si stende la parte superiore della vite nella direzione del filare. Negli anni successivi si assoggetta alla potatura ordinaria.

La potatura ordinaria ha per base in tutta la provincia, che uno stesso tralcio debba produrre il frutto, nonché i sarmenti che devono dare il frutto nell'anno successivo; ad ottenere questo effetto, tutti o parte dei tralci sono legati in modo che ne resti una piccola parte sotto la legatura, di modo che, e per la direzione perpendicolare di questa parte e per lo strozzamento della legatura, si ottiene sotto di essa una buona vegetazione legnosa, la quale **si avviticchia da sè all'albero**: in alcuni casi in cui non si può ottenere la direzione perpendicolare di questa parte di tralcio, per meglio assicurare la vegetazione legnosa, si applica pure una torcitura nel luogo nel quale si fa la legatura. Questa torcitura è però molto praticata, allo scopo di assicurar maggior nutrimento ai getti necessari per la raccolta successiva.

Fuori di questa pratica, che è comune a tutta la Provincia, abbiamo qualche variazione nella disposizione dei tralci fruttiferi.

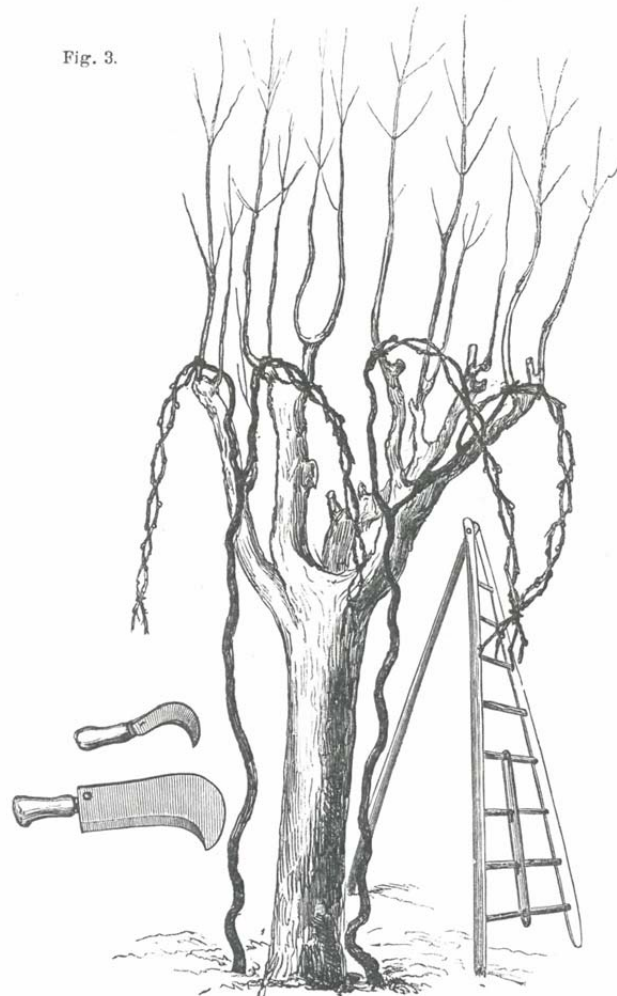
**Nella pianura si lasciano in maggior quantità e più lunghi, si attortigliano fra di loro a due a due, e talvolta anche tre a tre, quindi si legano quelli di una vite appoggiata all'albero vicino, in modo da formare i festoni.** Nella Fig. 1 diamo il disegno delle viti

giovani da 6 a 10 anni così potate. A questa età, essendo l'albero ancora debole, si sostiene la vite con pali secchi legati allo stesso. La Fig. 2 rappresenta viti di circa 20 anni, e la Fig. 3 rappresenta viti di circa 60 anni; se a questa età i tralci non raggiungono la lunghezza necessaria a fare i festoni, si lasciano pendenti. **Gli alberi della pianura sono ordinariamente disposti a vaso.**

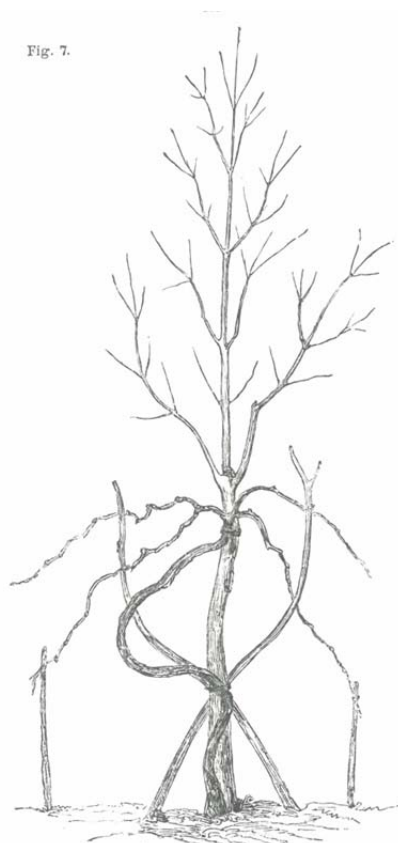
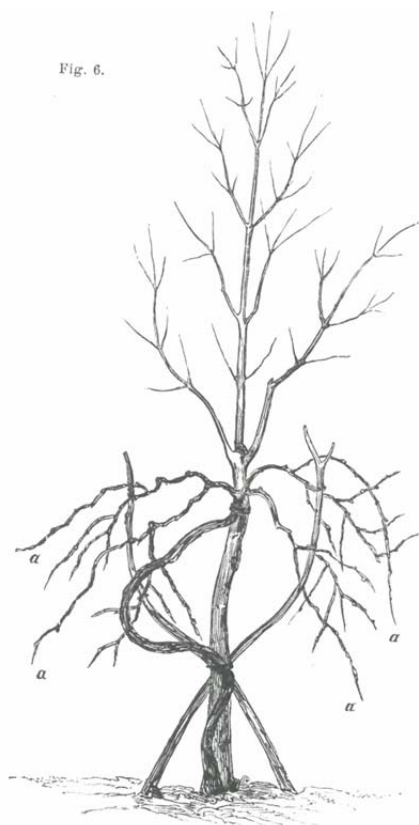
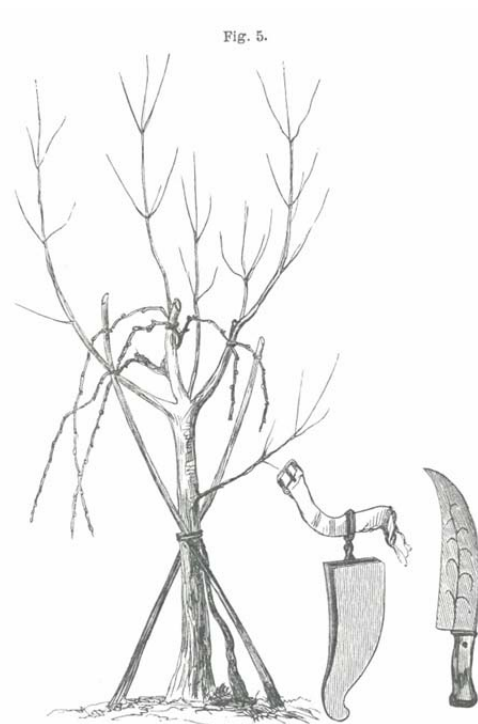
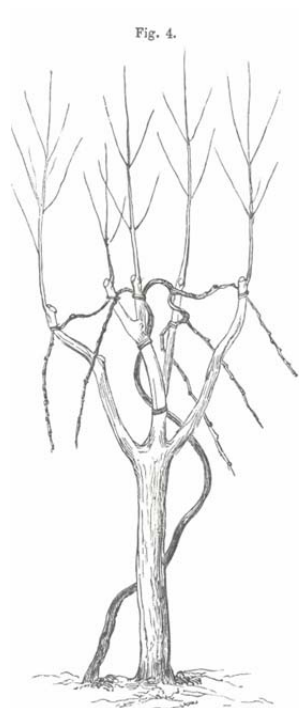
**Al colle i tralci fruttiferi si legano uno per uno e si lasciano comunemente pendenti, ogni qual volta l'altezza dell'albero lo permette senza che arrivino a terra.** Di queste viti pure diamo alcuni esemplari nelle figure 4, 5, 6, 7. Gli alberi in collina si dispongono a ventaglio, nella direzione dei filari e sono sussidiati spesso da pali secchi.

**Durante la potatura delle viti si potano pure gli alberi i quali si tengono molto scarsi in fronda, cioè si tagliano i rami che hanno raggiunti i tre anni e si diradano gli altri.**

**Durante la vegetazione non si pratica alcuna sfrondata né all'albero né alla vite"**



Potatura di viti maritate, età circa 60 anni, illustrazione da "La vite e il vino nella provincia di Treviso", Vianello, Carpenè, 1874.

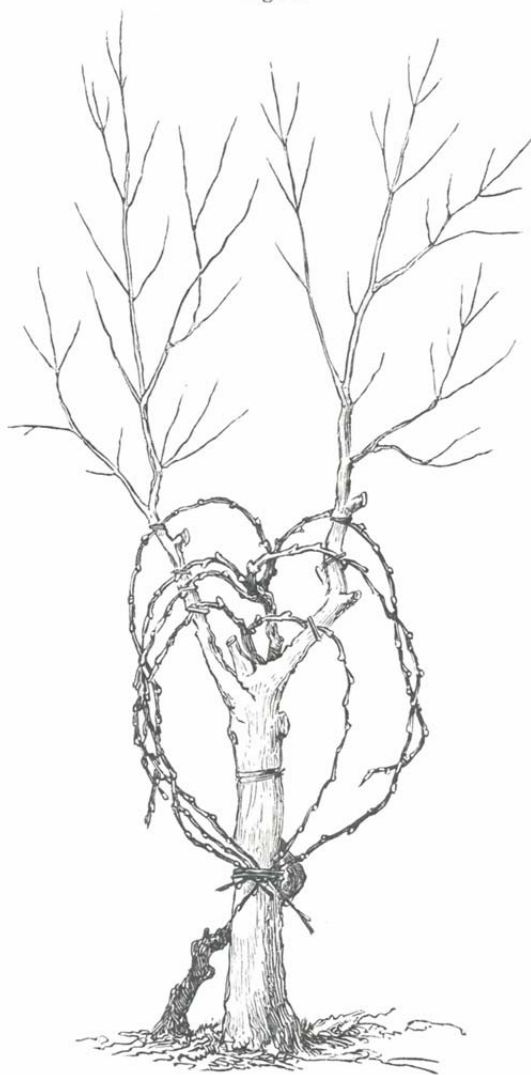


Potatura di viti maritate in collina, illustrazioni da “La vite e il vino nella provincia di Treviso”, Vianello, Carpenè, 1874.

Anche in questo documento, numerosi dettagli della pratica colturale della piantata veneta trovano riscontro nella pratica agricola ancor oggi esercitata nel vigneto storico di Baver:

- una viticoltura basata su vitigni tradizionali;
- la presenza di più varietà viticole nello stesso appezzamento, che tra l'altro corrispondono proprio con quelle messe a dimora a Baver.

Fig. 9.



Potatura di viti maritate, illustrazione da "La vite e il vino nella provincia di Treviso", Vianello, Carpenè, 1874.

## Le fasi di lavoro della piantata veneta: il caso di Bayer

Le fasi di lavoro della pratica della piantata veneta sono state registrate e successivamente organizzate per macrosettori nel caso del vigneto storico di Bayer.

In questa circostanza si tratta di una coltura promiscua della vite, con tutori vivi costituiti da gelsi, aceri campestri e olmi.

Il vigneto ancorché non certificato, viene curato con una tecnica assimilabile a quella biologica, con trattamenti fitosanitari ridotti al minimo e solo a base di rame e zolfo, senza l'utilizzo di dissecanti per l'erba sotto i filari.

Lo spazio di interfilare è tenuto a prato stabile e destinato alla fienagione.

I lavori sono in gran parte manuali, secondo i tradizionali sistemi di allevamento della vite, lavori spesso faticosi e scomodi, che si sviluppano secondo un ciclo che occupa tutti i mesi dell'anno, riassunto di seguito:

### Vigneti

- dicembre: preparazione dei tutori morti (pali) con i fusti in legno ricavati dal taglio siepi, riparazione e/o sostituzione tutori morti ammalorati, ripristino dei tiranti in ferro e delle croci di sant'Andrea di tensionamento, taglio dei salici necessari per la successiva potatura delle viti;
- gennaio: preparazione dei vimini per la potatura;
- gennaio/febbraio: prima potatura (curare le viti);
- febbraio: seconda potatura;
- marzo: eventuale reimpianto o innesto sulla pianta selvatica, delle viti soggette a naturale moria, raccolta dei tralci e pulizia finale;
- maggio/agosto: trattamenti fitosanitari a base di rame e zolfo, eventualmente integrati da prodotti autorizzati dalle tecniche di lotta biologica;
- luglio: potatura verde delle viti;
- settembre: vendemmia manuale, vinificazione;
- ottobre-maggio: cura del vino (travasi, imbottigliamento, ...).

### Interfilare (prato stabile)

- maggio: primo taglio, essiccazione del fieno e riporto *in coda* (in linea) per realizzare piccole balle oppure riporto *in mar* (in covoni) per la raccolta manuale del fieno sciolto, accatastamento in azienda in un grande barco;
- luglio: secondo taglio (come sopra);
- settembre: terzo taglio (come sopra).

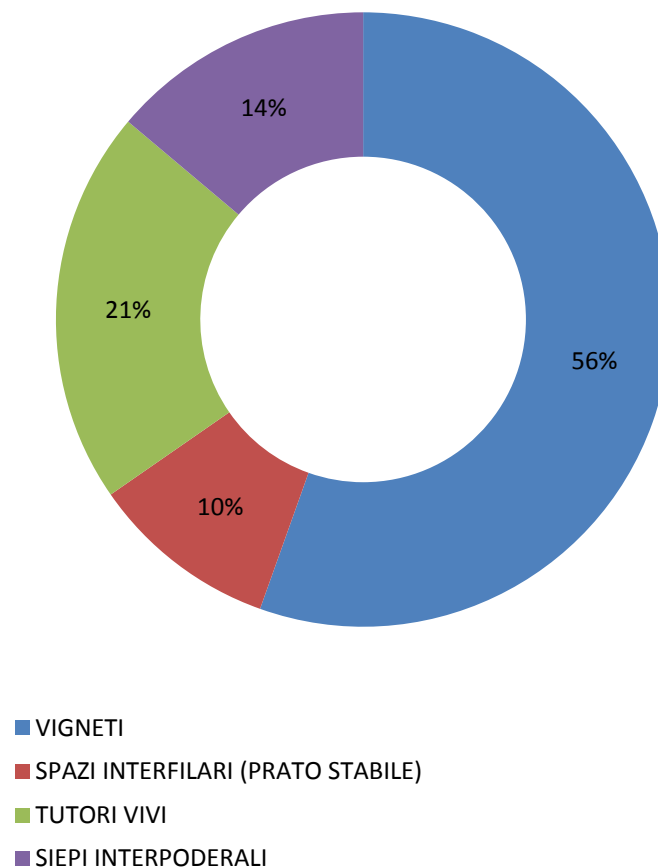
### Tutori vivi

- dicembre: taglio della ramaglia e pulizia su circa metà dei tutori, mentre potatura completa sulla restante metà;
- luglio: potatura verde di tutti i tutori, dove necessaria.

### Siepi interpoderali

- novembre/gennaio: manutenzione annuale con una ceduzione periodica ogni 3-4 anni.

Di seguito una stima<sup>28</sup> delle ore lavorative necessarie nel corso di un anno solare, comprendendo anche la manutenzione delle siepi interpoderali che caratterizzano l'area su cui insiste il vigneto storico di Baver (gli appezzamenti insistono in un sistema a "campi chiusi").



<sup>28</sup> Il conteggio è stato eseguito, per i due appezzamenti *Zhèrcol e Talpon*, in stretta collaborazione con il proprietario e coltivatore del fondo agricolo.

PIANTATE		mq	ha
	<i>Zhercol</i>	1888	0,1888
	<i>Talpon</i>	5891	0,5891
	tot.	<b>7779</b>	<b>0,7779</b>
TUTORI VIVI (numero esemplari)		N	N/ha
	<i>Zhercol</i>	35	185
	<i>Talpon</i>	65	110
	tot.	<b>100</b>	<b>129</b>
SIEPI INTERPODERALI (sviluppo lineare)		m	m/ha
	<i>Zhercol</i>	100	129
	<i>Talpon</i>	200	340
	tot.	<b>300</b>	<b>386</b>
LAVORAZIONI PER I VIGNETI		h	h/ha
	PREPARAZIONE TUTORI IN LEGNO DAL TAGLIO SIEPI	10	13
	RIPARAZIONE E/O SOSTITUZIONE TUTORI E RIPRISTINO TIRANTI	16	21
	TAGLIO SALICI PER POTATURA	10	13
	PREPARAZIONE VIMINI PER POTATURA	20	26
	PRIMA POTATURA (CURARE LE VITI)	48	62
	POTATURA <i>Talpon</i>	55	71
	POTATURA <i>Zhèrcol</i>	20	26
	RIEIMPIANTO VITI CAUSA MORIA ANNUALE	5	7
	RACCOLTA TRALCI E PULIZIA FINALE	30	39
	POTATURA VERDE	5	7
	TRATTAMENTI FITOSANITARI	48	62
	VENDEMMIA MANUALE	72	93
	tot.	<b>339</b>	<b>440</b>
LAVORAZIONI PER GLI SPAZI INTERFILARI (PRATO STABILE)		h	h/ha
1° TAGLIO	MOTOFALCIATRICE	3	4
	DECESPUGLIATORE	8	11
	RASTRELLO	8	11
	RIVOLTATURA E RACCOLTA	5	7
2° TAGLIO	MOTOFALCIATRICE	2	3
	DECESPUGLIATORE	5	7
	RASTRELLO	6	8
	RIVOLTATURA E RACCOLTA	5	7
3° TAGLIO	MOTOFALCIATRICE	2	3
	DECESPUGLIATORE	5	7
	RASTRELLO	6	8
	RIVOLTATURA E RACCOLTA	5	7
	tot.	<b>60</b>	<b>83</b>
LAVORAZIONI PER I TUTORI VIVI		h	h/ha
	TAGLIO RAMAGLIA E PULIZIA SUL 50% DEI TUTORI	25	33
	POTATURA COMPLETA E PULIZIA SUL RESTANTE 50% DEI TUTORI	100	129
	POTATURA VERDE	5	6
	tot.	<b>130</b>	<b>168</b>
LAVORAZIONI PER LE SIEPI INTERPODERALI		h	h/ha
	MANUTENZIONE ANNUALE	22	29
	RIPARTIZIONE DELLA MANUTENZIONE PLURIENNALE PER CEDUAZIONE (CIRCA 250 ORE OGNI 4 ANNI)	64	83
	tot.	<b>86</b>	<b>112</b>
LAVORAZIONI COMPLESSIVE		h	h/ha
	tot.	<b>615</b>	<b>791</b>

## 5) Strumenti e oggetti legati alla pratica tradizionale

Gli strumenti di lavoro adoperati nella pratica agricola della piantata veneta sono i tradizionali strumenti utilizzati per la coltivazione di un vigneto, di un seminativo e di una coltura arborea, con la precisazione che il loro uso deve essere ricondotto in un contesto in cui la richiesta di manodopera è molto elevata.

A titolo esemplificativo gli attrezzi più comuni sono la vanga, la zappa, la carriola, la falce, le forbici da potatura, la sega da legno, ecc. Non mancano tuttavia attrezzature più moderne, a motore, utilizzate per l'aratura, per lo sfalcio dei prati, per i trattamenti fitosanitari alle viti, per i seminativi e per i tutori vivi della piantata.

Gli strumenti di lavoro sono quindi abbastanza comuni, quello che caratterizza la pratica e la sua profonda manualità è il fatto d'esser legata ad una grande sapienza ed esperienza che viene dal passato e tramandata per via orale.

Potatura tradizionale con i vimini, vigneto storico di Baver.





Potatura tradizionale con i vimini, vigneto storico di Bayer.

## 6) Utilizzo di cultivar e varietà locali

La pratica della piantata veneta, trattandosi di una coltura promiscua, utilizza diverse cultivar per la parte arbustiva (la vite) e per quella erbacea (cereali e ortaggi); viceversa per la parte arborea (il tutore vivo della vite) è previsto l'utilizzo sia di particolari cultivar (vedi il gelso) che piuttosto l'utilizzo di specie più comuni, rinvenibili spesso anche all'interno delle siepi interpoderali, poste lungo i fossi, le scoline e le capezzagne.

### La coltura arbustiva: la vite

Le cultivar di vitigni (*Vitis vinifera*) riscontrabili nella piantata veneta sono numerose e ovviamente legate alle caratteristiche geopedologiche e ambientali del sito, oltre alle tradizioni locali sull'utilizzo di particolari varietà autoctone. Da segnalare la presenza, trattandosi spesso di piantate relitti o recuperate da relitti, di alcuni ceppi della cosiddetta vite americana (*Vitis labrusca*) di cui è tradizionale l'utilizzo nel Veneto<sup>29</sup>.



La vite vinifera secondo Pier Andrea Mattioli (1544)

---

<sup>29</sup> SOLDATI 1977.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, nel vigneto storico di Baver, si riscontrano le seguenti varietà:



Bianchetta Trevigiana



Corbina



Malvasia Bianca di Candia



Marzemina Bianca



Merlot



Perera



Pignolo Nero



Riesling Italiano



Tocai Friulano



Turchetta



Verdicchio Bianco



Verdiso



Clinto

Vi sono inoltre esemplari di Dorona, Marzemina Grossa (o bastarda) e Recantina. Per una più completa descrizione di tutti questi vitigni si rimanda alle schede di varietà raccolte in allegato. Una considerazione può essere fatta su questa lunga lista di vitigni messi a dimora a Baver, una concezione che caratterizzava in passato la pressoché totalità della viticoltura veneta<sup>30</sup>. Proprio questa grande molteplicità varietale, posta all'interno della stessa piantata, consentiva di compensare eventuali perdite per malattie che avessero colpito un singolo vitigno, garantendo quindi un certa costanza produttiva. Oggi tutto ciò diventa un grande serbatoio di biodiversità; si tratta di raccogliere questo insegnamento, che ci viene dal passato ma che guarda anche al futuro e che è apertamente in contrasto con alcune scelte agronomiche monovitigno attuali (vedi ad esempio la monocoltura del Prosecco nel trevigiano).

Piantata di gelsi, Godega di Sant'Urbano (TV).



<sup>30</sup> VIANELLO, CARPENÈ 1874.

## La coltura arborea: i tutori vivi

Nella piantata veneta, in qualità di tutori vivi delle viti, è previsto l'utilizzo di diverse specie arboree, anch'esse scelte in funzione delle caratteristiche geopedologiche e del regime idrico del suolo. Una descrizione, molto accurata, sull'utilizzo del gelso e di altre specie nella piantata veneta si trova in "Paesaggi agrari della pianura veneta"<sup>31</sup>:

### **"Alberi e siepi - Il polivalente MORÀRO**

Anche se si tratta di piante simili tra loro, è più corretto parlare di *moràri* al plurale giacché le specie botaniche diffuse nel nostro ambiente padano sono due: **il gelso nero (*Morus nigra*) e quello bianco (*Morus alba*)**. Le more (infruttescenze) - da non confondere con quelle di *rusa* o *cajine* (rovo, *Rubus ulmifolius*) - del primo tipo sono di colore rosso-nero, mentre del secondo biancastre. **Il gelso nero dimora in Italia da più tempo ed è per questo considerato indigeno o selvatico, prolifico più che altro per far rami e offrire legno usato in falegnameria.** Tuttavia è la **specie bianca, importata dalla Grecia e originaria della Cina, ad essere stata più legata all'allevamento del baco da seta (*Bombyx mori*) e per questo ha gradualmente sostituito la specie indigena a partire dal basso Medioevo.** Le foglie del gelso bianco, oltre a risultare più precoci e di maggiore quantità, sono glabre e tenere, il che le rende più gradite al filugello di quelle ruvide e pelose del gelso nero.

Per lungo tempo la produzione della seta fu patrimonio esclusivo dei cinesi. Già dopo il Mille in Europa si conosceva il baco da seta, però solo nel XV secolo avvenne la sua diffusione quale conseguenza delle grandi esplorazioni terrestri nell'estremo Oriente intraprese in quel periodo dai Veneziani. Secondo lo storico Alessandro Visconti, qualche merito ebbe anche il duca di Milano, Ludovico Sforza detto *il Moro*, per aver esteso la coltura del gelso nelle campagne lombarde, dove tale pianta venne chiamata *moron*. Il fatto che l'unico alimento del baco fosse rappresentato dalle foglie di gelso, determinò la sempre maggiore familiarità di quest'albero. L'importanza della gelsicoltura crebbe in maniera tale da dare al gelso l'appellativo di "albero d'oro". **L'importanza che i gelsi (*arbores moros*) rivestivano per l'economia veneta, riguardo al crescente interesse per la manifattura della seta, è evidenziata dalle innumerevoli ordinanze e ducali emanate dalle autorità veneziane e locali dal 1450 al 1797.** Con questi provvedimenti, da un lato si vietavano l'estirpazione delle piante di gelso e l'esportazione delle sue foglie, dall'altro se ne favoriva la piantagione non solo lungo i fossi e le strade ma anche in mezzo ai campi come 'mariti' delle viti. Nel 1567 Agostino Gallo, consigliava di piantare i gelsi

---

<sup>31</sup> VENETO AGRICOLTURA 2014.

*nelle ripe delle strade per non occupar i campi*, ma i contadini, già nella prima metà del secolo XVI, avevano provveduto a sistemare tali piante sposate alla vite all'interno degli appezzamenti. A fine Seicento l'illuminato Agostinetti esortava a *piantar delli morari nei prati, nelli cantoni, ove non si cava cosa alcuna nelli cortivi, ove l'ombra non possi gionger all'ara* e indicava l'esempio dei Veronesi, *che non lasciano zoppa di terra otiosa che non piantino di questi benedetti arbori*, confermando ciò che scrisse Gallo più di un secolo prima. **La coltura del gelso tuttavia ebbe il maggior successo nell'Ottocento** e a questo proposito è interessante riportare quanto annotò Marino Berengo che condusse un'approfondita ricerca avvalendosi degli Atti preparatori del Catasto Austriaco:

*La coltura mista aveva dunque rivelato una fortissima capacità di resistenza e nessun progresso tecnico si era attuato, se non rispettando quella ripartizione e quello sfruttamento del suolo ch'essa imponeva. Tutti i tentativi di ridurre la produzione del grano a vantaggio dei foraggi fallivano, così come cadevano nel vuoto le continue proposte di diradare le viti nella pianura bassa. Ma, in tanta stasi, l'agricoltura veneta schiudeva uno spiraglio a quella coltivazione arborea che si associasse al vigneto, o che occupasse il limitare del campo subentrando a piante utilizzabili solo per il fuoco. Così l'impulso del gelso, già avviato nel Settecento e interrotto dalle vicende militari sul finire dell'età napoleonica, riprende colla Restaurazione un sempre crescente vigore, e nel '48 tutte le campagne venete saranno ormai popolate di gelsi, che dalle colline son scesi alla pianura bassa e s'incontrano ormai persino alla foci del Piave come a quelle del Po, ora a recinzione del campo, ora a sostegno della vite, altre volte framezzati al filare, ma anche a siepe e a spalliera.*

**Le ragioni della popolarità della gelsi-bachi-coltura vanno ricercate innanzitutto nella facilità dell'allevamento a livello familiare senza particolari investimenti e attrezzature e nel fatto che non richiedeva molta forza lavoro ma piuttosto un'intensa cura per un tempo limitato.** I bachi occupavano temporaneamente ogni stanza della casa, preferibilmente i locali più 'caldi', e se questi non garantivano una minima temperatura si installavano apposite stufe oppure speciali caminetti agli angoli delle stanze, ad esempio dei sottotetti e granai. Durante la stagione dell'allevamento, i componenti della famiglia si ritiravano tutti in una sola camera per lasciar spazio ai *cavaliéri* messi su graticci di canne (*arèle*). Alla famiglia restava ben poco per dormire, perché i filugelli sono esigentissimi e non c'era riposo per nessuno a qualsiasi ora del giorno, sia per la raccolta della foglia, sia per il suo trasporto a casa, sia per preparare l'andata in bosco, dove formano le *galéte* (bozzoli). Il ciclo produttivo dall'acquisto dei semi-bachi alla produzione di bozzoli dura una trentina di giorni precedenti alla mietitura del frumento,

il cui inizio poteva essere anticipato a metà aprile in particolari situazioni ambientali e stagionali. Il fornitore più noto di 'semenze' (uova) era **lo Stabilimento bacologico di Vittorio Veneto che, unitamente ad altri di Conegliano, Sacile, ecc. contribuì a trasformare il Trevigiano nella 'patria' del baco da seta.** Per farle schiudere, le uova venivano sistemate sotto il letto, protette da una grande coperta di piume (*cólsara*) oppure portate sul petto sotto i vestiti delle donne. I bachi schiusi si mettevano in cucina sopra una stuoia e poi portati possibilmente in ambienti più ampi, come il granaio. Con un'oncia di seme-baco si otteneva un'ottantina di kg di bozzoli. **La vendita dei bozzoli prodotti dai bruchi faceva entrare denaro contante, cosa assai rara in una comunità dove ogni famiglia produceva quello di cui aveva bisogno e cercava di consumare solo ciò che poteva realizzare direttamente, eventualmente anche ricorrendo a forme di baratto per quanto non possedeva.** In aggiunta, il ricavato perveniva prima di qualsiasi altro raccolto (primi di giugno), quindi una vera e propria 'boccata di ossigeno' per il magro bilancio domestico di tipo annonario. Per questo il *moràro* (*morèr* per i veneziani e trevigiani), allevato in esemplari singoli nei pressi dell'aia oppure in filari lungo le *carefà* o ai confini di proprietà (*morarine*) come siepe di recinzione, era collocato in ogni fondo e molto amato dai contadini che mai osavano farlo morire.

**Per raggiungere la chioma e compiere facilmente l'asporto delle foglie (*scalvatura*) da dare in pasto ai *cavaliéri*, stadio larvale del lepidottero, il gelso veniva capitozzato a una certa altezza o tenuto a ceppaia; ciò non causava particolare sofferenza, visto che le piante ributtavano con maggiore forza nuovi e fitti ramoscelli.** In caso di grandinata o di brinata bisognava raccogliere velocemente le foglie proprio per evitare che si rovinassero. Attorno al gelso fiorì tutta una cultura supportata e documentata da una ricca bibliografia come mai si era verificato nei confronti di piante forestali della Repubblica di Venezia. Sono stati raccolti anche molti proverbi e aforismi, ad esempio: *Chi ben coltiva il moro [gelso], coltiva nel so campo un gran tesoro; I morari, perché i fassa ben, bisogna che i senta le orazioni de casa o l'odor del caldiero [pagliolo]; A Sant'Iseppo, i cavaliéri soto el leto*, a San Giuseppe si fanno schiudere le uova dei bachi; *Chi vole una bela galeta, da san Marco i la scorla o i la meta*, cioè conviene staccare le uova dal supporto (tela o carta) e metterle a covo.

**L'utilizzazione di quest'albero, del resto, non si riduceva al solo fogliame, giacché anche il suo legno, duro e resistente alle alterazioni, costituiva materiale impiegato nella costruzione di attrezzi che subivano il contatto frequente con l'acqua, quali mastelli, secchi, barili, doghe delle botti e persino fasciame per le barche.** Lo stesso legno non adoperato a tali scopi costituiva un ottimo combustibile domestico. Anche le

*póle*, i rametti asportati e privati della morbida corteccia in occasione delle periodiche potature, erano venduti ai cestai, come i vimini di salice o di castagno, e utilizzati per costruire l'intelaiatura delle *crióle* (capponaie per pulcini), delle nasse da pesca e dei cesti più robusti. Da non dimenticare poi che i *moràri* producono i frutti (*more*) più che altro destinati a preparare marmellate. A volte ci si avvaleva persino della corteccia per la fabbricazione di corde e carta. Insomma procedeva tutto come in una fabbrica di riciclaggio.

**La gelsi-bachicoltura ebbe un ulteriore e rapido sviluppo dal primo Ottocento grazie al metodo Bottari che consisteva nell'associazione del gelso alla vite, in altre parole nel trasformare le piante di gelso, oltre che da foglia, anche in tutore vivo. Tale tecnica trovò particolare applicazione in Friuli e Veneto orientale, tanto che ancor oggi si riconoscono parecchie tracce di *piantarèle* con gelsi nel noalese, Miranese e Trevigiano.** Da allora cominciarono a sorgere numerose filande per la trattura del filo di seta, a testimonianza della grande importanza economica assunta da questa coltivazione. Gli opifici, realizzati dall'élite imprenditoriale veneta, trattavano a caldo i bozzoli allo scopo di impedire l'uscita delle crisalidi. Con ciò si recuperava integralmente il lunghissimo filamento di seta che il baco, nella sua breve ma frenetica vita, aveva tessuto attorno a sé, dopo aver divorato incessantemente e *de furia* le foglie di gelso. Tanto per rendere un'idea, nel Padovano a fine Ottocento operavano 6 filande, delle quali 5 a vapore, una a fuoco diretto e un'altra con torcitura annessa per un totale di 266 bacinelle e 460 addetti, quasi tutte donne.

**La bachicoltura riscontrò un nuovo impulso nell'immediato primo dopoguerra, favorita dal brusco rialzo del prezzo dei bozzoli: basti tener conto che nel 1922 con il ricavato di tre once di seme, che offrivano una resa di 180-300 kg di bozzoli, si poteva comperare un campo di terra. All'epoca, la provincia di Treviso da sola produceva quasi 1/7 dei bozzoli italiani.** Anche la provincia di Padova sembrava essere privilegiata in questo settore poiché già nel 1871 venne istituita la prima, al presente rimasta l'unica, Stazione Sperimentale di Bachicoltura in Italia; essa inizialmente trovò sede nel borgo Santa Croce (oggi Città Giardino), dentro le mura rinascimentali, poi nel 1923 fu trasferita a Brusegana, nei pressi di Padova, dove tuttora risiede, affiancata dal recente museo Esapolis dedicato non soltanto al baco ma anche ad altri insetti.

**La provincia veneta in cui si sviluppò maggiormente la coltura del gelso è tuttavia Treviso: in particolare Vittorio Veneto fu la 'patria' del seme-bachi.** Qui nel 1952 venne introdotto il poliibrido, ottenuto dall'unione di quattro differenti razze di baco, allo stesso modo dei mais ibridi, che dette il via alla riconversione della bachicoltura. Proprio

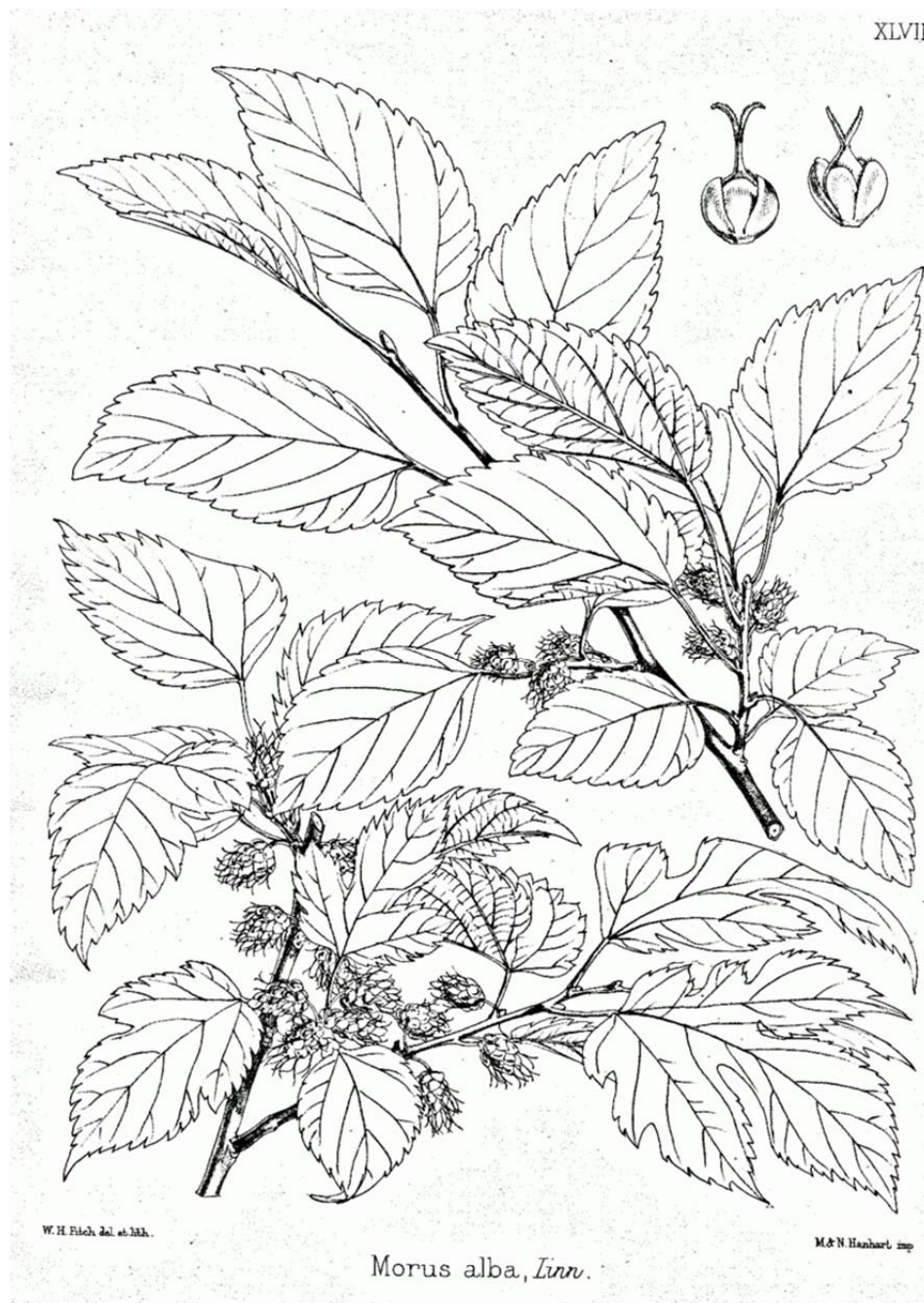
a Vittorio Veneto, in una vecchia filanda dismessa, si è attualmente insediato il Museo del baco. Altri opifici legati al gelso erano i filatoi o torcitoi, per filare il filo di seta, mossi dall'acqua mediante ruote idrauliche, come i mulini da macinazione. Anche in queste complicate macchine in Veneto si era arrivati a un grado di perfezionamento insuperato tale da assicurare alla seta nostrana una fama mondiale. La peculiarità veneta, ironia della sorte, riguardava l'*orsoglio alla bolognese*. Si doveva filare la seta a due fili (*cai*), tecnica introdotta a Venezia all'inizio del Cinquecento da mercanti di Lucca, altra città importante 'sulla via della seta'. Tale era la preziosità del brevetto che l'esportazione della relativa macchina rimase vietata sino al 1670. All'inizio del Settecento nelle podesterie di Bassano con 24 ruote, e di Marostica con 21, aree ricche di acqua, si situava il maggior numero di questi opifici mossi dall'energia idraulica.

Ma torniamo al *cavaliere*. Sino agli anni Trenta del secolo scorso, ogni famiglia allevava il baco, perciò questo prodotto assunse un ruolo importante nell'ambito dell'economia agraria. Una ripresa si ebbe negli anni della seconda guerra mondiale a causa della forte richiesta di seta da utilizzare nel confezionamento dei teli dei paracaduti. Questo *exploit* cominciò a incrinarsi all'apparire delle fibre sintetiche (il rayon, derivante dalla cellulosa), sino a scomparire quasi del tutto negli anni Sessanta dello scorso secolo a seguito della diffusione di fibre derivanti dal petrolio, come il nylon.

Tuttavia le fibre tessili sintetiche non si rivelarono i 'nemici' più temibili della seta e quindi del gelso. Dopo la grave crisi economica mondiale del 1929, cessarono in gran parte le esportazioni di seta verso l'America, principale acquirente di questo prodotto. Più indietro nel tempo, e precisamente verso la metà dell'Ottocento, si era verificata una vera e propria catastrofe nella gelsi-bachicoltura: si diffuse la pebrina (*Nosema bombycis*, protozoo), grave malattia del baco che rischiò di cancellare tale tipo di allevamento. Il tentativo di risolvere il problema della nosematosi comportò l'introduzione in Europa del *moro mato* (*Broussonetia papyrifera*), come surrogato del gelso. Un'altra malriuscita prova di sostituire la pregiata fibra naturale venne messa in atto attraverso l'utilizzo della seta prodotta dal bruco della farfalla notturna *Philosamia cynthia*, la quale si nutre delle foglie di ailanto (*Ailanthus glandulosa*), *nogàra mata*. Dal piano dei tentativi non si allontana nemmeno il gelso delle Filippine (*Morus multicaulis*) che nelle intenzioni doveva sostituire non tanto il baco, ma il gelso. Questi esperimenti, non soltanto fallirono l'obiettivo di rimpiazzare i gelsi e la vera seta, ma introdussero altresì due specie arboree oggi considerate infestanti, a causa della loro eccessiva invadenza ed espansione a scapito della flora arborea autoctona. Le vicende del baco da seta nell'ultimo dopoguerra registrarono anche un altro grave attacco ma questa volta di

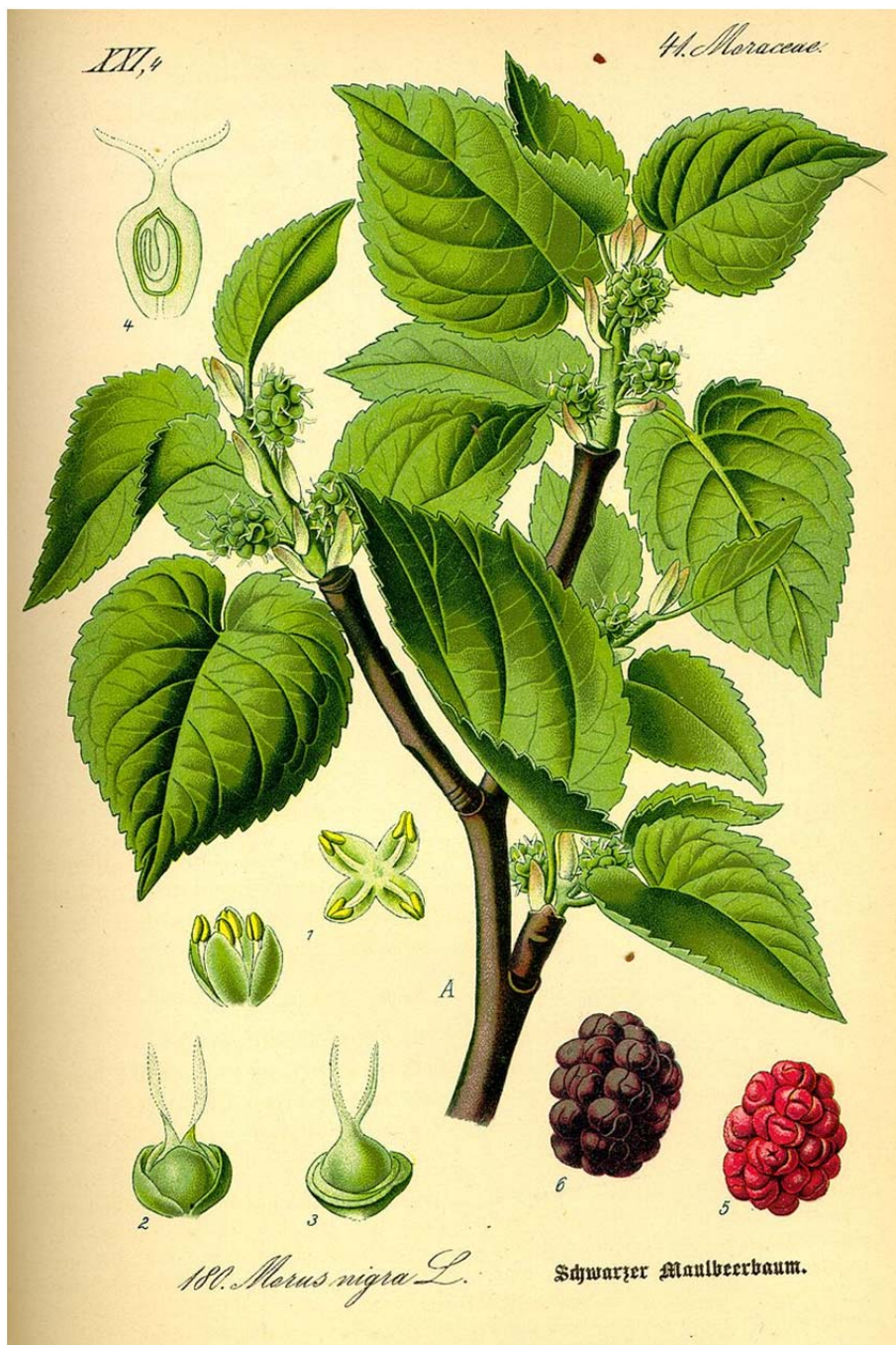
tipo chimico, dovuto alla diffusione dei pesticidi, ultimo atto della grande epopea della nostra gelsi-bachicoltura.”

Proprio negli ultimi anni l'allevamento del baco da seta sembra tornare in auge, facendo diventare interessante il riutilizzo dei gelsi delle piantate.<sup>32</sup>



Gelso bianco (*Morus alba*).

<sup>32</sup> La via della seta etica, [www.setaetica.it](http://www.setaetica.it).



Gelso nero (*Morus nigra*).

All'interno della piantata veneta è previsto solitamente la messa a dimora di uno/due esemplari di gelso nero, ad uso prettamente alimentare, come suggerito dall'Agostinetti<sup>33</sup> e ciò trova riscontro anche nel vigneto storico di Bayer.

<sup>33</sup> Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa, Ricordo LIX.

Sempre con riferimento al testo “Paesaggi agrari della pianura veneta”<sup>34</sup> vi sono altre specie arboree utilizzate come tutori vivi nella pianta veneta:

**“Alberi e siepi - Alberi tradizionali di campagna sempre più rari**

L’olmo nel Veneto orientale risultava soprattutto presente nelle siepi semispontanee che marcavano le linee di confine dei fondi, insieme ad acero, pioppo, frangola, sambuco, rosa canina e biancospino. Si trovava protagonista anche in quelle che Michele Zanetti chiama “alberate trevigiane” ossia in filari non troppo fitti, dove veniva allevato con chioma a ciuffi apicali per attenuare l’ombreggiamento, oppure nei paesaggi delle bonifiche litoranee in lunghissimi viali che accompagnavano le ruotabili rurali per proteggere con la propria ombra, in un ambiente del tutto disalberato, gli spostamenti di uomini e mezzi agricoli. In Emilia, l’albero serviva per lo più di sostegno alle viti, come scrisse Boerio, mentre in Veneto, nonostante si dicesse che la vite ama l’olmo come tutore, secondo Agostinetti *dell’olmo non si pratica metterne alle vide se non rari, perché sono difficili d’arlevare non si potendo avere che dalle buttade che fanno i piedi, i quali poi stanno molto ad accrescere*. In ogni caso le piante di olmo costituivano per il coltivatore un autentico capitale in termini di materiale da costruzione. Ciò è confermato anche da quanto scrisse il già citato Fapanni: *più della rovere, perché di tutta proprietà del possessore del fondo, è utile a coltivarsi l’olmo, che nasce pur naturalmente lungo le sponde de’ fossi, il di cui legno è di prima necessità per fabbricar carri, caretti, aratri ed altri utensili rurali*. Infatti, i contadini realizzavano vari attrezzi agricoli, come le carriole, travature degli edifici, ruote dei carri, telai degli erpici, timoni dei carri e degli aratri oltre a numerosi altri arnesi che al materiale richiedevano tenacia, compattezza e resistenza all’usura, purché tagliato, com’era consuetudine, in *bon de luna*, cioè in fase calante, allo scopo di ottenere garanzia di lunga durata. A proposito della qualità del legno di olmo ma anche di altre specie, è forse il caso di ricordare che i tronchi tagliati e scortecciati venivano sepolti all’interno dei letamai, meglio ancora se immersi nel liquame, poiché il contatto con il colaticcio li rendeva più coriacei e resistenti. Purtroppo da oltre settant’anni l’olmo è colpito da una malattia di particolare virulenza, chiamata grafiosi, da addebitare a un microscopico fungo [...].”

---

<sup>34</sup> VENETO AGRICOLTURA 2014.



Olmo campestre (*Ulmus minor*).



Acer campestre (Acer campestre).

**Il salgàro, appartenente al genere *Salix*, rappresenta l'essenza arborea più diffusa e tipica della campagna veneta, di solito nel caratteristico portamento a capitozza alta.** Forma un albero a rapido accrescimento, amante di terreni umidi. Il salice bianco [...] produce legno dolce e leggero, adatto a far manici di badile, zappe e forche, [...]. Diverse denominazioni a seconda delle caratteristiche e delle dimensioni venivano attribuite ai suoi rami. *Vénchi* sono infatti i vimini, esili e flessibili; *sàche* o *stròpe* sono invece i rami leggermente più robusti del vimine; *àtole* infine i rami di tre o più anni, quindi di dimensioni maggiori, utilizzati per manici o pali. Dalla corteccia si estraeva l'acido salicilico, mentre le foglie potevano essere trasformate in foraggio per il bestiame. Una particolare varietà, chiamata *stropàro* e innestata su salice bianco, forniva ramoscelli flessibili e resistenti dal caratteristico colore giallo arancio, utili, conosciutissimi e usati come legami [...]. Un'altra locuzione popolare si riferisce alle sorprendenti caratteristiche fisiche di questo materiale, oggi sostituito dal filo di ferro e di plastica ovvero alla flessibilità unita alla resistenza”.



Salice, *Talponet*, vigneto storico di Baver.

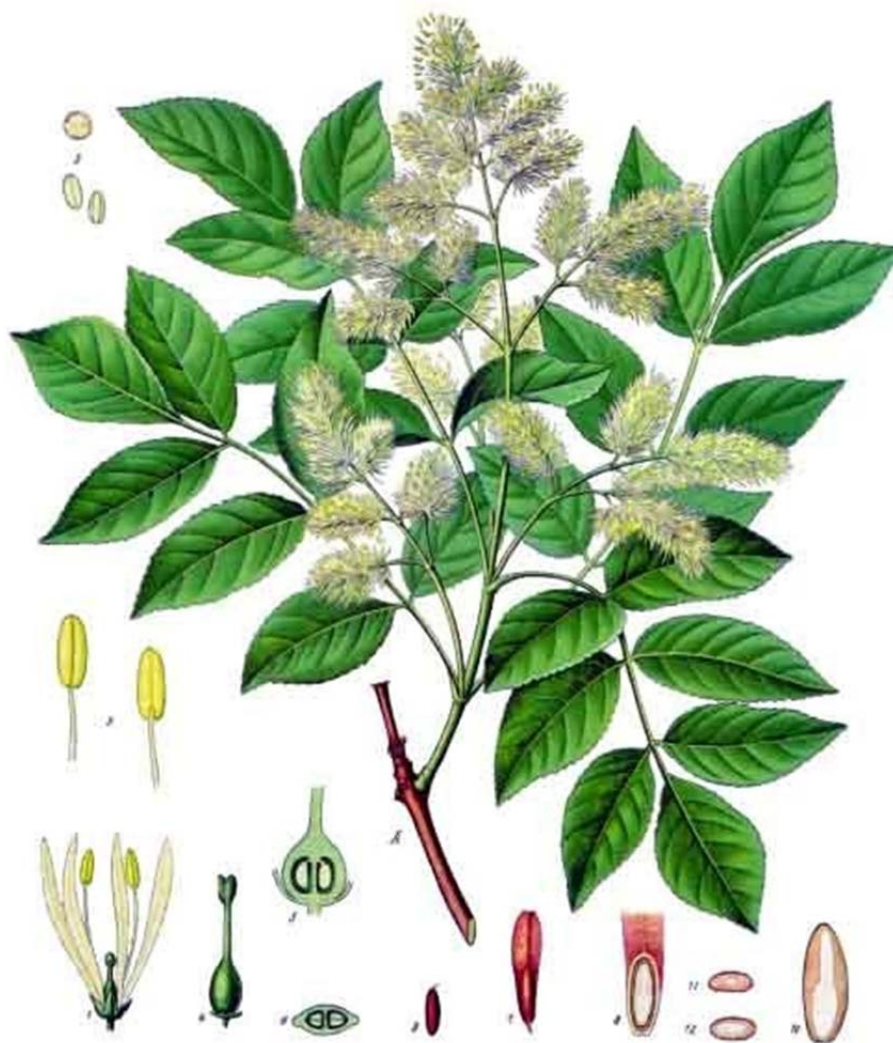


Gelso e salice in testa alla piantata, *Talpon*, vigneto storico di Baver.



Salice Bianco (*Salix alba*).

“Nei terreni inclinati, come sostegno vivo della vite, era usato l’*orno*, simile al frassino, la cui chioma raggiungeva modeste dimensioni. In generale il frassino era considerato assai pregiato per il suo legname compatto e lavorabile, talora utilizzato in alternativa all’olmo per creare talune parti del carro. Lungo i fossi, canali, fiumi, e in genere nelle bassure umide, prosperava spontaneo l’*onàro*, ontano, pianta il cui legno vile *no fa vampa e no fa ciàro* [...]”.



Frassino (Fraxinus).

## La coltura erbacea

Tra le colture cerealicole poste negli interfilari delle piantate si possono citare il mais (frequentemente nell'alta pianura trevigiana le cultivar Bianco perla, Cinquantino, Marano e Rostrato) oltre all'orzo; mentre per quelle orticole, le patate e i fagioli. Per il mais si rimanda alle schede di varietà raccolte in allegato.



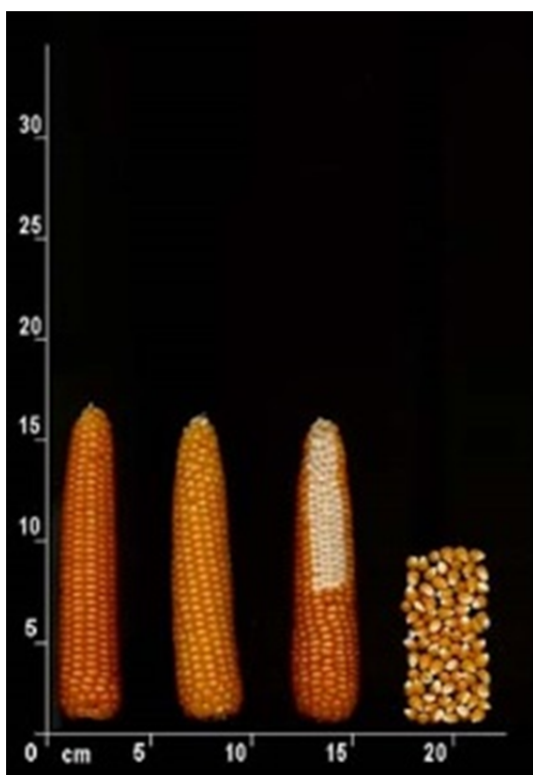
Prime rappresentazioni del mais, Mattioli P.A., *I discorsi*, Venezia, 1712.



Bianco perla



Cinquantino



Marano



Rostrato

Schede varietali di mais, Istituto Strampelli (VI), Banca del germoplasma, Rete regionale per la conservazione delle varietà tradizionali appartenenti alle principali specie agrarie del Veneto, <http://biodiversita.provincia.vicenza.it/index.htm> .



Una spiga d'orzo polistico rappresentata da Pier Andrea Mattioli (1544).

Tra le colture orticole il fagiolo è il più diffuso, grazie alla sua grande produttività e alle caratteristiche nutrizionali, che tradizionalmente facevano da necessario complemento alla polenta ottenuta con la farina di mais.



Fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris* L.).

La fienagione, dove praticata, viene spesso condotta su prati stabili, caratterizzati dall'assenza di interventi con disseccanti sui filari delle piantate; ciò permette di conservare un interessante tappeto erboso, ricco di essenze, che produce un fieno di eccellente qualità.

Nel vigneto storico di Baver, come evidenziato nelle foto e già precisato nelle fasi di lavoro, vengono utilizzate due tecniche di raccolta dopo l'essiccazione sul campo: una con riporto cosiddetto *in coda* (in linea) utile a realizzare piccole balle, oppure riportato *in mar* (in covoni) destinato alla raccolta manuale e accatastamento in azienda. La prima tecnica, con la formazione di piccole balle di fieno, è quella più adatta alla vendita, per esempio all'alimentazione di animali per uso ricreativo (cavalli) che abbisognano di un prodotto di qualità e facilmente trasportabile.

Fienagione, fase di essiccazione, vigneto storico di Baver.





Fienagione, raccolta in covoni (*in mar*), vigneto storico di Baver.

Fienagione, raccolta in linea (*in coda*), vigneto storico di Baver.



# Conservazione e promozione

## 7) Principali fattori di minaccia per il mantenimento

Sempre dall'articolo "Vaghi ordini di alberi dalle viti accompagnati: la piantata padana"<sup>35</sup> di Francesca Finotto si possono trarre interessanti considerazioni sui motivi che hanno portato alla drastica riduzione del sistema della piantata padana in generale, e di quella veneta in particolare, nel corso dell'ultimo secolo:

### **"Quale futuro per la piantata padana?"**

Il prevalere della concimazione chimica su quella biologica, la meccanizzazione delle attività agricole, l'accorpamento di superfici coltivate in parcelle sempre più ampie e regolari, la ridefinizione della struttura morfologica del suolo, la spogliazione vegetazionale, la riduzione della rete irrigua minore, la diffusione di pratiche monocolturali specializzate e la continua introduzione di nuove varietà di piante agronomicamente superiori, hanno segnato, dalla seconda metà del secolo scorso, l'inarrestabile processo di industrializzazione del sistema agricolo. **Un processo che ha prodotto, ovunque si è imposto, una drastica semplificazione del mosaico paesistico, a cui non è sfuggito il sistema della piantata padana.** Il declino di tale forma colturale, già in nuce agli albori del Novecento, ha subito in questa fase un'accelerazione precipitosa, cancellando inesorabilmente quei connotati che le terre padane avevano faticosamente acquisito in secoli di storia.

**Oggi della piantata non restano che tracce sporadiche, spesso in avanzato stato di abbandono, "a testimoniare, quasi come reperti archeologici, l'esistenza di quella foresta artificiale che il lavoro dell'uomo aveva lentamente ricreato nelle terre del Po."**

Sono tracce dall'elevato valore storico-culturale e percettivo, che conservano la memoria di antiche comunità contadine, delle modalità con cui esse si erano insediate sul territorio, lo avevano vissuto e trasformato. Tracce che rimandano ad **una soluzione colturale che per secoli è stata l'espressione compiuta di un *climax*, cioè della realizzazione di un sostanziale equilibrio tra fattori naturali (clima, struttura e composizione del suolo, idrografia, pattern vegetazionale, ...) e fattori di ordine culturale (tecniche agrarie, rapporti di produzione e di proprietà, tipi di impresa, consuetudini giuridiche, congiunture economiche, pensiero agronomico, ...).** Sono tracce, ancora, di un tipo colturale che per la sua evidenza, e perché si ripeteva come *leit-motiv* caratteristico e inconfondibile, ha costituito una componente imprescindibile

---

<sup>35</sup> FINOTTO 2007.

del paesaggio della Valle Padana, un riferimento primario per la sua percezione: in una parola, citando Eugenio Turri, un suo iconema.

È del tutto evidente, da quanto ricostruito, la necessità di preservare ciò che di tale sistema colturale ancora sopravvive, soprattutto alla luce dell'attuale ripensamento critico del ruolo che una nuova agricoltura multifunzionale dovrebbe svolgere per la tutela attiva dell'integrità dell'ambiente e del paesaggio, e per lo sviluppo di attività complementari legate al turismo, alla didattica e alle tradizioni locali.

E ciò è tanto più doveroso se si osserva che la qualità di questi brani residui di paesaggio non si esaurisce nel valore documentario e/o percettivo, ma ha implicati ed importanti risvolti anche sulla funzionalità ecosistemica del mosaico paesistico.

**La piantata padana, che all'unità colturale del campo associa stabilmente gli ecosistemi seminaturali delle alberate, realizza un habitat secondario di grande rilevanza. Un habitat che, pur essendo regolato dall'attività umana, ha consentito per lungo tempo l'adattamento e la sopravvivenza di molte specie animali e vegetali.**

In ragione di queste peculiarità, di fronte all'omologazione e alla semplificazione del mosaico agricolo attuale, brani residui di paesaggio a piantata, seppur ridotti e frammentati, possono ancora rappresentare, in un'ottica progettuale, significativi elementi di risorsa; occasioni per un più ampio e comprensivo disegno di riequilibrio e riqualificazione del mosaico paesistico."

I fattori che oggi minacciano il mantenimento delle ultime piantate sono essenzialmente due:

- **le trasformazioni urbanistiche;**
- **la monocoltura specializzata, fortemente intensiva.**

Il primo fattore di minaccia trova un esempio proprio nella piantata veneta del vigneto storico di Baver, piantata situata ai margini di un piccolo centro abitato. L'area, passata indenne alle speculazioni edilizie del secondo dopoguerra e alla pesante urbanizzazione artigianale-residenziale che negli anni 1970-2000 ha caratterizzato questa parte del Veneto, ha rischiato di venire urbanizzata nel 2012. Per Baver hanno giocato a favore: un forte movimento pubblico d'opinione contrario alla trasformazione urbanistica, il perdurare della crisi del mercato edilizio e il fatto di trovarsi in una località periferica, marginale rispetto alle grandi vie di comunicazione e alle grandi aree industriali e residenziali trevigiane. È tuttavia necessario, e quanto mai cautelativo, che gli strumenti urbanistici (comunali e regionali) siano in grado di riconoscere e tutelare adeguatamente questi spazi agricoli, e con essi l'antica pratica agricola della piantata. Questo risultato è stato ottenuto a Baver grazie a **due provvedimenti di vincolo, uno di tipo diretto e uno indiretto, apposti sul vigneto storico dal Ministero dei beni**

**e delle attività culturali e del turismo**, ma è evidente che lo strumento potrebbe essere adattato anche ai piani urbanistici per raggiungere gli stessi esiti.

L'altro fattore di rischio che minaccia la pratica della piantata nel Veneto, e nel Trevigiano in particolare, è l'avanzare delle monoculture. In passato quella del mais, oggi con effetti ancor più accesi, la coltura specializzata viticola, di tipo fortemente intensivo (a Prosecco soprattutto). Vista l'alta redditività di questa coltura, le aziende agricole sono indotte ad interessare porzioni sempre più ampie di territorio: l'espansione avviene frequentemente su terreni mai prima d'ora destinati a coltura specializzata, terreni con problemi a volte legati alla struttura e composizione del suolo, all'idrografia e spesso a scapito delle ultime preesistenze arboree seminaturali (per esempio le siepi interpoderali che delimitano gli ultimi campi chiusi). Alcuni di questi spazi agricoli residuali hanno assunto nel tempo importanti funzioni di riserva della biodiversità e in taluni casi hanno anche conservato delle piantate al loro interno; nel solo comune di Godega di Sant'Urbano (TV) si possono vedere almeno un paio di questi esempi. Diventa quindi fondamentale la salvaguardia di queste aree dall'espansione della coltura specializzata viticola: ciò può essere fatto da un lato dando un riconoscimento al valore della pratica agricola della piantata veneta e dall'altro prevedendo adeguate politiche agricole che ne sorreggano la redditività.

Piantata di gelsi tra nuovi impianti a vigneto, Pederobba (TV)



## 8) Associazioni che promuovono, praticano e salvaguardano la pratica tradizionale

L'Associazione Culturale Borgo Baver ha avuto un ruolo fondamentale nella promozione e nella salvaguardia della pratica della piantata veneta tenuta viva ancor oggi nel vigneto storico di Baver; si rimanda al capitolo successivo per una più dettagliata disamina delle attività di tutela dall'Associazione.

Oggi il vigneto storico di Baver viene stabilmente curato da un membro dell'Associazione seguendo saperi e tecniche apprese per tradizione orale dal padre.



Vigneto storico di Baver,  
visite guidate organizzate dall'Associazione destinate ad adulti e ragazzi delle scuole.

## 9) Iniziative da parte delle comunità, delle associazioni o degli enti pubblici per la salvaguardia

Le iniziative in difesa della piantata veneta, per quanto riguarda l'Associazione Culturale Borgo Bayer, sono iniziate con la tutela del vigneto storico di Bayer, **un vero e proprio museo vivente della vecchia viticoltura veneta. Si tratta del *Zhercol*, *Talpon* e *Talponet*, tre appezzamenti contigui di terreno, così denominati già nel Catasto napoleonico degli inizi dell'Ottocento.**

Vi si trova uno degli ultimi esempi di coltivazione di vite maritata, una tecnica antica: la piantata padana nella sua declinazione veneta, ancora perfettamente conservata e in produzione.

**Se ancor oggi è possibile avere un'idea di come in passato fossero organizzati i nostri campi, lo si deve a un contadino di Bayer che ha curato questo vigneto con passione per oltre cinquant'anni, prima a mezzadria e poi in affitto, senza cedere alla tentazione di sradicare le viti e le siepi per avere dei vigneti con meno richieste di manodopera e più resa; da qualche anno il testimone è passato al figlio e la prossima generazione sta imparando.**

Quest'ambito di territorio del comune di Godega di Sant'Urbano (TV) è l'ultimo residuo, nella sua più antica forma di conduzione, dell'area agricola di pertinenza del borgo Bayer. La presenza delle paludi a sud del borgo (*i palù*) impediva sostanzialmente la viticoltura, mentre a nord, l'area del *Campardo*, ha un toponimo già significativo della sua aridità. I *palù* e il *Campardo* hanno rappresentato, fino al XVII secolo, zone di beni comunali<sup>36</sup>, in contrapposizione con i beni privati, più prossimi ai centri abitati come il borgo Bayer. Nella mappa del Catasto napoleonico è possibile scorgere la presenza dei filari arborati che, per gran parte dell'area del vigneto storico, mantengono ancor oggi lo stesso ordito.

**Il vigneto di Bayer una decina d'anni fa inizia ad essere citato in convegni di carattere tecnico-agronomico<sup>37</sup> e segnalato al concorso *Luoghi di valore*, promosso della Fondazione Benetton Studi Ricerche di Treviso**, iniziativa che aveva "l'obiettivo di rendere possibile una riflessione aperta e collettiva – non solo per addetti ai lavori – sul significato del valore dei luoghi, sul legame che le persone e le comunità vivono con i luoghi, sulle ripercussioni che tutto questo ha sulla qualità della vita e sul benessere delle persone. Il progetto prevedeva la richiesta, rivolta a tutti i cittadini, di qualunque età, provenienza e condizione, di segnalare il luogo o i luoghi della provincia di Treviso ritenuti di valore spiegandone le ragioni"<sup>38</sup>.

**La nostra Associazione ha promosso la conoscenza e la valorizzazione della piantata veneta anche attraverso il progetto, del 2010, di un'area didattica agricola e ambientale denominata**

---

<sup>36</sup> BREDA 2001.

<sup>37</sup> CANCELLIER 2007.

<sup>38</sup> ZANON 2016.

**el Zhercol e con la partecipazione alla XIV “Settimana della cultura” indetta dal MIBACT nell’aprile 2013. Sono stati inoltre attuati nel 2010 interventi di riforestazione e ricomposizione ambientale del sistema dei campi chiusi che delimitano le piantate, questo anche con il contributo del Servizio forestale regionale del Veneto.**

Il vigneto di Baver rischia di scomparire nel 2012, quando l’amministrazione comunale di Godega di Sant’Urbano approva una variante al piano regolatore rendendone edificabile una parte, quella più antica che risale alla fine del 1800. Un primo passo è stato incontrare la stessa amministrazione invitandola a ritornare sui propri passi, ma con scarsi risultati. Il passaggio successivo è stato coinvolgere altre associazioni e segnalare il pericolo agli enti competenti, sperando nel frattempo in un ripensamento dell’amministrazione comunale.

**Agli enti pianificatori abbiamo indirizzato un’accurata richiesta di salvare dall’urbanizzazione e di valorizzare questo paesaggio rurale, chiedendo diventasse parte integrante di un nuovo modello di sviluppo, finalmente rivolto a utilizzare al meglio le risorse presenti sul territorio. Agli enti di tutela ci siamo rivolti ritenendo indispensabile e urgente un atto che riconoscesse formalmente e amministrativamente l’assoluto valore e interesse di bene paesaggistico, onde renderne effettiva la difesa; infine agli enti di ricerca, alle associazioni e ai privati cittadini, abbiamo sottolineato la necessità e l’urgenza di salvaguardare elementi preziosi, ormai unici, del nostro paesaggio rurale storico, che costituiscono parte imprescindibile della nostra identità.<sup>39</sup>**

La preziosa collaborazione della Fondazione Benetton Studi Ricerche ci ha aperto strade che avevamo percorso inconsapevoli del loro valore, ma che altri, prima di noi avevano studiato e codificato. Tra le altre la ricerca “Paesaggi rurali storici. Per una catalogazione nazionale” nella quale abbiamo trovato il significato e la conferma dell’importanza di quello che stavamo portando avanti:

“Il mantenimento di colture che mostrano persistenze storiche plurimillennarie, mantenendo le loro funzioni produttive e grandi valenze estetiche, il ruolo crescente di fenomeni quali il turismo rurale e l’interesse per la qualità della vita abbinata al territorio rurale, rivelano non solo l’attenzione del coltivatore alle sue radici storiche, ma anche il crescente interesse della popolazione che intende così riallacciare i suoi legami con la terra, sfaldati dalla modernità. Essi dimostrano, con crescente evidenza, come la conservazione in realtà non si contrapponga allo sviluppo, ma costituisca piuttosto uno dei nuovi volti dell’innovazione, favorendo un arricchimento continuo del patrimonio di

---

<sup>39</sup>BAVER 2012.

valori lentamente sedimentati nel passato, per cui, simmetricamente, ogni processo di conservazione produce nuovi valori”.<sup>40</sup>

Abbiamo trovato appoggio in cittadini che mai prima d’ora si erano esposti pubblicamente, che si sono presi a cuore la vicenda investendo tempo e conoscenze per trovare una soluzione.

Grazie alla legge 14.01.2013, n. 10, “Norme per lo sviluppo degli spazi verdi urbani”, all’intervento della Soprintendenza e del Corpo Forestale dello Stato, sulla base anche del materiale storico fornito dall’Associazione viene avviato nel 2013 e concluso nel 2014 il percorso che ha portato al decreto di tutela da parte del MIBACT<sup>41</sup>: si è messa la parola fine alla possibilità di cementificare il vigneto di Baver. **Se questo è l’aspetto più tecnico dall’altro il movimento pubblico d’opinione è stato promosso a partire dall’incontro pubblico del maggio 2013, organizzato presso la Fondazione Benetton “I luoghi di valore e la cura del paesaggio. Tre casi di cittadinanza attiva” dove la vicenda è stata presentata pubblicamente, cosa che ha permesso di avere un’attenzione più ampia, anche della stampa.**

La successiva emissione del decreto sul vigneto storico di Baver, porta per la nostra Associazione un’attenzione mediatica straordinaria una risonanza amplificata grazie anche a importanti articoli sulla stampa, come quello su Il Piccolo di Trieste<sup>42</sup> e su La Repubblica<sup>43</sup>. Roberta Tucci dell’Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione, Servizio per i beni etno-antropologici del MIBACT, nel suo articolo “La vite maritata di Baver”<sup>44</sup> così riassume la portata del provvedimento:

“Il decreto di vincolo è l’atto conclusivo di un lungo percorso che ha visto coinvolti soggetti diversi; l’attenzione è stata sollevata inizialmente dall’Associazione Culturale Borgo Baver, che con determinazione intende tutelare il borgo e il suo territorio e da diversi anni ha messo al centro della sua azione il riconoscimento del valore pubblico del vigneto, già segnalato nel 2007 al primo concorso Luoghi di Valore promosso dalla Fondazione Benetton Studi e Ricerche di Treviso. L’attività e la vigilanza dell’Associazione hanno impedito che il Comune, grazie a una variante dal piano regolatore approvata nell’agosto del 2012, estendesse l’edificabilità al nucleo più antico del vigneto: un atto considerato gravemente lesivo per il territorio. **L’Associazione ha coinvolto nella sua battaglia numerosi partner, fra cui Italia Nostra, il Wwf, la Fondazione Benetton, e infine si è rivolta al Mibact affinché attivasse per il vigneto una protezione stabile attraverso lo strumento giuridico della tutela.** Così, nonostante

---

<sup>40</sup> AGNOLETTI 2011.

<sup>41</sup> MERCALLI-MAZZA 2014, MERCALLI-MAZZA 2016.

<sup>42</sup> COLTRO 2014.

<sup>43</sup> ERBANI 2014

<sup>44</sup> TUCCI 2014.

il proprietario [l'allora proprietario] degli appezzamenti fosse favorevole alla trasformazione edilizia, il Comune ha dovuto recedere dalle sue deliberazioni. La vicenda è stata discussa nell'incontro pubblico I luoghi di valore e la cura del paesaggio. Tre casi di cittadinanza attiva, promosso dalla Fondazione Benetton, a Treviso, nel maggio del 2013. Al termine del processo che ha portato al vincolo, l'Associazione Culturale Borgo Baver ha pubblicato nel suo sito una lettera aperta (Natura e ambiente rurale: lettera aperta sul vigneto storico di Baver, 2014), in cui viene affermato che **in questo caso è riconosciuta la particolare forma di coltura legata a una precisa tradizione storicamente accertata**. Questa rinvia a peculiari modi e stili di vita delle genti che risiedevano in questo territorio. **Più le tecniche sono elaborate, come è il caso del vigneto di Baver, più derivano dall'esercizio di abilità acquisite nel processo di scambio tra le generazioni. Questo processo alimenta e vivifica conoscenze locali e gesti del mestiere, rinnova nel tempo un "saper fare" che è espressione di uno stile di vita e che, una volta incorporato e condiviso socialmente, dà sostanza al patrimonio culturale del territorio.** [...] La Fondazione Benetton, che ha seguito da vicino e sostenuto l'intero processo, ha voluto sottolineare la felice conclusione organizzando, nel maggio 2014, a Treviso, la tavola rotonda I luoghi di valore e la cura del paesaggio. Gli antichi vigneti di borgo Baver (2014), per un confronto su "come includere nei processi decisionali le aspirazioni e i desideri delle popolazioni, riconoscendo la mancanza di strumenti adeguati e una persistente difficoltà a codificare prassi efficaci per i processi di coinvolgimento, al di là di buone pratiche accessorie, volontarie e occasionali. [...] **Gli antichi vigneti diventano così un laboratorio nel quale si sperimenta la cura del paesaggio non solo attraverso il mantenimento di antiche e sapienti pratiche agricole ma anche grazie a strumenti aggiornati, e inediti, di protezione e valorizzazione dei luoghi.** La vicenda si presta a un aggiornamento della riflessione sulla necessità e la fertilità del dialogo e della condivisione tra tutte le parti in causa e sulle prospettive concrete che la cittadinanza attiva e la consapevolezza degli abitanti offrono per la salvaguardia di tutti i luoghi". [...] **Il vincolo applicato al vigneto di Baver apre nuove prospettive per i beni demotnoantropologici e in particolare per quelli definiti come immateriali – anche se materialità e immaterialità molto spesso si sovrappongono.** [...] Le questioni evidenziate sono ormai note: da un lato la materialità dei beni culturali indicata nel Codice dei beni culturali e del paesaggio (2004) e la conseguente difficoltà ad applicare la conservazione e la tutela ai beni immateriali, per loro natura fluidi, dinamici e in continua trasformazione, connessi alle prassi locali di attori e di gruppi sociali; dall'altro lato la recente introduzione, fra le normative statali,

della Convenzione Unesco 2003, che presenta una radicale diversità di impostazione rispetto alla tradizione normativa italiana in materia di beni culturali.[...] **Proprio la natura di beni viventi che caratterizza il patrimonio demoetnoantropologico, rendendolo particolarmente complesso, costituisce il collegamento concettuale forte con il vincolo di Baver, dove l'interesse etnoantropologico viene declinato su un "oggetto" composito in cui la parte materiale è data da arbusti e alberi vivi, mentre la parte immateriale – che ne costituisce l'ossatura – è data dalle pratiche trasmesse entro una tradizione locale. La tutela si radica proprio su tali pratiche, rischiando, anche perché come si potrà rendere cogente questo vincolo?** Molto dipenderà dagli attori sociali locali: infatti, se la destinazione d'uso del vigneto potrà essere garantita con i consueti strumenti di controllo, resi maggiormente efficaci da un'ulteriore azione di tutela indiretta sulle aree limitrofe, sulla quale la Soprintendenza per i beni storici, artistici ed etnoantropologici per le province di VE, BL, PD e TV sta lavorando al fine di emanare il relativo decreto, **il mantenimento della peculiare tecnica di coltivazione resta tutto nelle mani di quella parte degli abitanti di Baver che ne detiene un interesse e una pratica attivi.** L'obbligo derivato dal vincolo al mantenimento e alla conservazione del bene da parte del proprietario, con richiesta di autorizzazione all'organo competente per ogni intervento, appare problematico rispetto alla consueta prassi vincolistica (come si conserva un bene in parte immateriale?) e tuttavia può avere una ricaduta sociale molto importante per il territorio e per le istituzioni che lo governano, dando luogo a un processo dialettico di investimento e di potenziamento delle responsabilità oltre che – si auspica – di un possibile sviluppo economico sostenibile. È comunque una strada che coraggiosamente si è avviata. **Il vincolo del vigneto di Baver può diventare un banco di prova laboratoriale per una sperimentazione riguardante l'intero territorio nazionale, al centro della quale vi possa essere una prospettiva demoetnoantropologica aperta, focalizzata sui beni culturali maggiormente circoscritti e intimamente connessi ai territori, in grado di rappresentare la ricchezza delle differenze culturali che l'Italia, nonostante tutto, può ancora offrire."**

Di seguito si riportano alcuni documenti che illustrano le attività dell'Associazione in merito alla tutela della piantata veneta.



Luoghi di valore (prima edizione), segnalazioni n. 46 *Antichi filari del borgo di Baver* e n. 47 *Borgo di Baver*, Fondazione Benetton Studi Ricerche, 2007, Treviso.



Visite guidate per la XIV Settimana della cultura, 15.04.2013, Godega di Sant'Urbano (TV).



VENERDÌ 24 ORE 16.30

## **I luoghi di valore e la cura del paesaggio. Tre casi di cittadinanza attiva**

*incontro pubblico*

Nell'ambito del progetto **Luoghi di valore**, la Fondazione propone un'occasione pubblica di riflessione attorno al significato del valore dei luoghi, per i cittadini, per gli amministratori, per gli studiosi, a partire da tre casi emblematici segnalati da cittadini attivi e impegnati per il futuro di questi paesaggi: le grave del Piave, minacciate dal progetto del nuovo casello autostradale di Santa Lucia di Piave; la conca di Bigonzo e il borgo La sega di Vittorio Veneto, sui quali incombe il tracciato del traforo di Santa Augusta; gli antichi vigneti del borgo Baver a Godega di Sant'Urbano, a rischio cementificazione. Il modello "comitato", superata la fase oppositiva, è oggi, nei nostri territori, l'unico in grado di dare voce agli abitanti? Quanto contano realmente, nei processi decisionali relativi alle questioni territoriali, le aspirazioni e i desideri delle popolazioni? E ancora, attraverso quali strumenti e in quale contesto i cittadini possono elaborare la loro "coscienza di luogo" ed essere poi ascoltati all'interno di un corretto *modus operandi* e non solo grazie a buone pratiche volontarie e occasionali?

Ne discuteranno: **Simonetta Zanon** (coordinamento del progetto *Luoghi di valore*), **Tiziano Tempesta** (dipartimento Territorio e Sistemi Agro Forestali, Università degli Studi di Padova), **Loretta Bellussi** (portavoce Comitato Tutela Paesaggio Veneto), **Alessandro Mognol** (portavoce Comitato NO traforo ANAS - SI alternative), **Roberto Netto** (Associazione Culturale Borgo Baver).

Per informazioni: Fondazione Benetton, tel. 0422.5121, [fbsr@fbsr.it](mailto:fbsr@fbsr.it)



Incontro pubblico "I luoghi di valore e la cura del paesaggio. Tre casi di cittadinanza attiva"  
Fondazione Benetton Studi Ricerche, 24.05.2013, Treviso.

# Il primo vigneto d'Italia sotto tutela culturale

La Soprintendenza salva le viti centenarie di Baver dal rischio cementificazione con un vincolo che parte dalla salvaguardia delle tecniche storiche di coltivazione

di Paolo Coltro

► TREVISO

Stavolta i più veloci sono stati i funzionari della Soprintendenza. Più rapidi della Provincia, della Regione, del ministero delle Politiche agricole, perfino del presidente Giorgio Napolitano. Con un'istruttoria-lampo hanno salvato un vigneto storico che è una meraviglia del paesaggio a Baver, nel Trevigiano, vicino a Godega Sant'Urbano. C'è un provvedimento di vincolo che porta la data del 18 febbraio ed è un sospiro di sollievo, anzi una festa, per tutti quelli che "dal basso" hanno portato avanti una battaglia sentita dalla popolazione. Il Comune, con il suo Pat, aveva deciso di rendere edificabili quei tre antichi vigneti - condomini e strade al posto dei filari - pagando addirittura con 3mila euro avvocati per controbattere alle opposizioni.

Ma questa non è solo la storia di qualcosa che finisce bene, è la storia di un inizio. Perché il provvedimento della Soprintendenza ai beni storici, artistici ed etnoantropologici è il primo vincolo di questo genere in Italia: non difende solo un appezzamento, un'area agricola, ma il contenuto culturale di quella coltivazione, la sua tradizione di lavoro che è diventata insieme sapienza e paesaggio.

È orgogliosa, nel suo andirivieni tra il ministero a Roma e la Soprintendenza a Venezia, Marica Mercalli: in un mese ha fatto tutto e con una relazione asciutta, puntuale e documentata, ha portato la pratica alla firma di Ugo Soragni, direttore regionale della Soprintendenza: il

quale era stato il primo a dare l'input ed è stato felicissimo di firmare. Ma quel pezzo di carta che ferma i condomini ha un valore fondamentale proprio per il suo contenuto: non è un vincolo solo paesaggistico, ma cita espressamente il contenuto culturale di quell'angolo di Veneto, «un bene immateriale che non è facile difendere». La novità emerge anche dalla competenza: se ne è infatti occupata la Soprintendenza ai beni storici, artistici ed etnoantropologici, non quella che tutela i beni architettonici e paesaggistici. Un passaggio importante.

Dice Soragni: «Il Codice dei beni culturali ci offre un'ampia cartuccera, noi abbiamo applicato l'articolo 10, che al comma 3, lettera a, consente la tutela di cose mobili e immobili che abbiano un interesse etnoantropologico». Mica facile, perché i beni immateriali, come la cultura, con la u, agricola, le tradizioni, perfino le tecniche, per finire per esempio alle musiche popolari e ai racconti dei nonni, non sono oggetti fisici, passano di generazione in generazione attraverso gesti e pensieri. Di questo si occupa la Convenzione dell'Unesco del 2003, recepita in Italia nel 2007, ma l'applicazione non è facile. Scrive Mercalli nella sua relazione: «Più le tecniche sono elaborate, com'è il caso del vigneto Baver, più derivano dall'esercizio di abilità acquisite nel processo di scambio tra le generazioni. Questo processo alimenta e vivifica conoscenze locali e gesti del mestiere, rinnova nel tempo un "saper fare" che è espressione di un particolare stile di vita e che, una volta incorporato e

condiviso socialmente, dà sostanza al patrimonio culturale di un territorio».

E vediamo, allora, questo vigneto, che in realtà sono tre con i loro suggestivi toponimi: Zhercol, Talpon e Talponet, un po' in pianura e un po' in declivio, a due passi dal borgo di Baver, che è a sua volta tutelato come bene storico per la sua fisionomia e per la presenza della chiesetta di san Biagio con affreschi del '500, ruspanti e campestri come si deve. Le viti si estendono per quasi un ettaro e mezzo, 14 mila metri a "piantata trevigiana", declinazione locale dell'antica "piantata padana". Che vuol dire che le viti sono maritate, sposate ai gelsi, agli aceri e agli olmi: gli alberi danno sostegno e materiali per la vita contadina, legna da ardere e per gli attrezzi, cibo per i bachi da seta... Da vedere, poi, danno luogo ad un paesaggio affascinante, mosso da linee orizzontali e verticali, un tripudio di verde in primavera ed estate, una geometria tutta naturale d'inverno. Vuoi mettere, qualche chilometro più in là, i vigneti a paletti di cemento o di ferro che grondaio prosciutto industriale? Le viti di Baver sono centenarie così come i più di cento olmi che si alternano alle piante: tutto documentato fin dal catasto napoleonico del 1811. E ancora: sono coltivate come una volta, a mano, la tecnica di potatura è antica, i "cai" si legano con il vimini, non si fa uso di disseccanti, il trattamento si fa solo con calce, rame e zolfo. Un altro mondo.

Insomma, il concetto base è che «il vincolo parte dalla salvaguardia di questa cultura storica», come dice Mercalli. E chis-

sà che chi ha orecchie per intendere intenda: anche nel meridione ci sono preziosi esempi di "vite maritate". Ma il circolo virtuoso non si ferma qui: «Andiamo avanti - anticipa Soragni - applicheremo le norme del codice sulla cornice ambientale, tuteleremo con specifiche prescrizioni il territorio circostante», e questa volta tocca ai paesaggisti della Soprintendenza. L'aspetto più consolante è che la decisione di questo vincolo nasce dalla volontà di una koinè al contempo estesa e compatta: la Soprintendenza ha colto la volontà della popolazione, evidentemente poco rappresentata dal Comune e dalla sua volontà politica. E pensare che il sindaco leghista Alessandro Bonet, paradossalmente, ha una laurea in "urbanistica responsabile"... Per salvare i vigneti si è mossa l'associazione culturale del paese con un indomito Roberto Netto, Italia nostra con Francesco Scarpis, il Wwf Alta Marca con Luciano De Biasi, la Fondazione Benetton Studi e Ricerche che ha inserito Zhercol, Talpon e Talponet nei suoi luoghi di valore, il professor Collo del che ha scritto a Napolitano, gli abitanti di Baver che hanno sommerso di email il Comune e organizzato feste in vigneto, i ragazzi della Forestate che hanno fornito alla Soprintendenza dati storici e ambientali, perfino una bibliografia lunga così. L'interrogazione in Regione del consigliere Pettenò. I sussurri al presidente Luca Zaia, nato da quelle parti. E poi la volata di Soragni e Mercalli, la vittoria di tappa. Ma il Giro d'Italia è lungo.

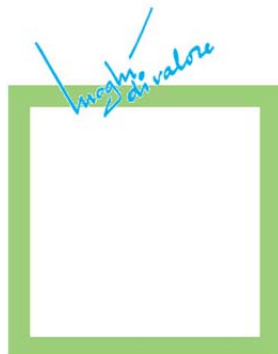
GRUPPO EDITORIALE RISERVATA

Paolo Coltro, "Il primo vigneto d'Italia sotto tutela culturale", Il Piccolo di Trieste, 27.03.2014.

MERCOLEDÌ 28 ORE 16

## I luoghi di valore e la cura del paesaggio. Gli antichi vigneti del borgo di Baver

incontro pubblico



Esattamente un anno fa, nell'ambito del progetto **Luoghi di valore** e a partire da tre casi emblematici e molto problematici, ci si interrogava su come includere nei processi decisionali le aspirazioni e i desideri delle popolazioni, riconoscendo la mancanza di strumenti adeguati e una persistente difficoltà a codificare prassi efficaci per i processi di coinvolgimento, al di là di buone pratiche accessorie, volontarie e occasionali. Per i vigneti di Baver, piccolo borgo del comune di Godega di Sant'Urbano, l'impegno degli abitanti, avviato nel 2007 con la partecipazione

alla prima edizione di **Luoghi di valore**, sembra aver aperto una strada differente in cui un primo passo, molto significativo, è il recente riconoscimento ufficiale dell'interesse culturale etnoantropologico particolarmente importante, che scongiura definitivamente il rischio cementificazione. Gli antichi vigneti diventano così un laboratorio nel quale si sperimenta la cura del paesaggio non solo attraverso il mantenimento di antiche e sapienti pratiche agricole ma anche grazie a strumenti aggiornati, e inediti, di protezione e valorizzazione dei luoghi. La vicenda si presta a un aggiornamento della riflessione sulla necessità e la fertilità del dialogo e della condivisione tra tutte le parti in causa e sulle prospettive concrete che la cittadinanza attiva e la consapevolezza degli abitanti offrono per la salvaguardia attiva di tutti i luoghi.

L'incontro sarà introdotto da **Simonetta Zanon** (coordinamento del progetto Luoghi di valore). Interverranno: **Massimo Rossi** (Fondazione Benetton Studi Ricerche, responsabile della cartoteca), **Ugo Soragni** (direttore regionale per i Beni culturali e paesaggistici del Veneto) e **Tiziano Tempesta** (dipartimento Territorio e Sistemi Agro Forestali Università degli Studi di Padova). Seguirà una tavola rotonda alla quale parteciperanno: **Nadia Breda** (docente di Antropologia culturale Università degli Studi di Firenze), **Augusto Fabris** (Associazione Culturale Borgo Baver), **Luigi Latini** (presidente del Comitato scientifico della Fondazione Benetton Studi Ricerche), **Vito Lattanzi** (Soprintendenza Museo Nazionale Preistorico Etnografico "L. Pigorini", Roma), **Marica Mercalli** (soprintendente ad interim per i Beni storici, artistici ed etnoantropologici per le province di Venezia, Belluno, Padova e Treviso), **Roberto Netto** (Associazione Culturale Borgo Baver), **Giuseppe Rallo** (Soprintendenza Beni architettonici e paesaggistici province di Venezia, Belluno, Padova e Treviso) con il coordinamento di **Marco Tamaro**, direttore della Fondazione Benetton Studi Ricerche. *Brindisi con Merlot e un viaggio di Verdiso, Bianchetta e Malvasia di Candia dal vigneto di borgo Baver.*

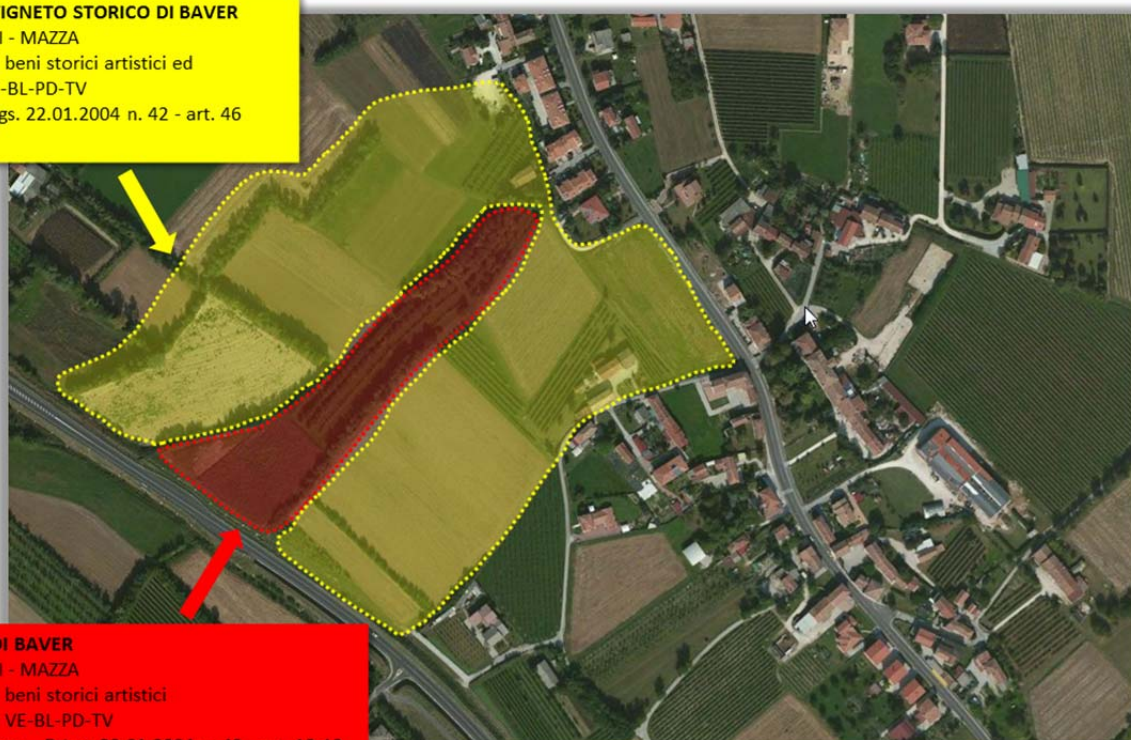
Per informazioni: Fondazione Benetton, tel. 0422.5121, [fbsr@fbsr.it](mailto:fbsr@fbsr.it).





Incontro pubblico “I luoghi di valore e la cura del paesaggio. Gli antichi vigneti del borgo Baver”  
Fondazione Benetton Studi Ricerche, 28.05.2014, Treviso.

**AREA DI RISPETTO VIGNETO STORICO DI BAVER**  
SORAGNI - MERCALLI - MAZZA  
Soprintendenza per i beni storici artistici ed  
etnoantropologici VE-BL-PD-TV  
Tutela indiretta - D.Lgs. 22.01.2004 n. 42 - art. 46  
2016



**VIGNETO STORICO DI BAVER**  
SORAGNI - MERCALLI - MAZZA  
Soprintendenza per i beni storici artistici  
ed etnoantropologici VE-BL-PD-TV  
Dich. int. cult. part. imp. - D.Lgs. 22.01.2004 n. 42 - art. 10-13  
2014

Vigneto storico di Baver, delimitazione delle aree di tutela, Godega di Sant’Urbano (TV).

R2

La storia

A Baver, in provincia di Treviso, per la prima volta è stato messo un vincolo su un bene immateriale: una tecnica centenaria di coltivazione delle viti

#### Il vigneto di Baver (Treviso)

È uno dei pochi in Italia che usa la tecnica della vite appoggiata al tronco di un albero "vite maritata"



## Il vigneto tutelato come un'opera d'arte "È un museo vivente"



FRANCESCO ERBANI

**È** un fazzoletto di terra. Quattordici metri quadrati di vigneto in leggera pendenza a Baver, frazione di Godega Sant'Urbano, provincia di Treviso. Qui, per la prima volta, una soprintendenza ha emesso un vincolo non a tutela di un bene materiale — un quadro, un'architettura, un territorio — ma di uno immateriale: una tecnica di coltivazione, un sapere che si trasmette da centinaia di anni. Il vigneto non è impiantato su pali, ma sfilza appoggiato ad aceri e gelci (è la "vite maritata"). I legacci sono in vimini e non in materiale sintetico. I trattamenti sono a base di rame, calce e zolfo. Niente prodotti chimici. Sono conservate le siepi e le fasce boscate. In mezzo alle viti spuntano alberi da frutto. I vitigni sono diversi, non solo prosecco, ma bianchi e rossi: recantina, turchetta, traminer, trebbiano, bianchetta, merlot, tocai, verdicchio...

Il vincolo l'ha proposto la soprintendente storico-artistica delle province di Venezia, Belluno, Padova e Treviso, Marica Mercalli. Materialmente l'ha

SU REPTV-LAEFFE

Oggi alle 13.45 su RNews, canale 50 del Dte 139 di Sky, il servizio sul vigneto di Baver (Treviso)

RNEWS

emesso il direttore regionale dei Beni culturali del Veneto, Ugo Soragni. È un vincolo etnoantropologico. I suoi riferimenti sono il Codice dei beni culturali e una convenzione Unesco. Soragni spiega che questa tutela è più forte di quella paesaggistica: «Se un futuro proprietario volesse abbandonare il terreno o modificare le piantagioni, potrebbe intervenire la Guardia forestale e imporre il ripristino». Le viti ultracentenarie possono morire ed essere ripiantate, ma sempre "maritate" agli aceri.

Il vigneto è diviso in tre parti, ognuna con un sonante toponimo: i più antichi, Zhercol, Talpon, il più recente Talponet. È adossato al centro abitato e il Co-

ICASI



**I PUPPI**  
Tutelati dal 2001 dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità, i pupi siciliani sono un teatro di marionette nato a inizio '900



**IL CANTO**  
Nel 2005 diventa patrimonio dell'umanità anche il "canto a tenore": un canto corale della cultura pastorale sarda a quattro voci



**LA DIETA**  
Ultima entrata, nel 2010, la dieta mediterranea: cioè il modello nutrizionale e le tradizioni legate al cibo, dal paesaggio alla tavola

#### Le tappe

**1811**  
L'anno del Catasto napoleonico in cui è attestata la pratica di coltivazione della "vite maritata"

**2003**  
Convenzione Unesco per la Salvaguardia del Patrimonio culturale immateriale

**2007**  
Il vigneto è citato fra i "Luoghi di valore", un concorso della Fondazione Benetton

**2012**  
Il Comune di Godega Sant'Urbano vota una variante per rendere edificabile il vigneto

**2013**  
A gennaio inizia la protesta delle associazioni ambientaliste

**2013**  
A ottobre la soprintendenza storico-artistica inizia la procedura per il vincolo

**2014**  
La Direzione regionale dei beni culturali del Veneto emette il vincolo

mune di Godega, a guida leghista, aveva previsto nell'agosto del 2012 di estendere l'edificabilità al nucleo più antico della proprietà. Ne è nata una mobilitazione, sostenuta da Italia Nostra, dal Wwf e dall'associazione culturale Borgo Baver. È intervenuta la Fondazione Benetton. Favorevole alla trasformazione edilizia era il proprietario del vigneto. Contrario chi il vigneto lo lavorava e lo lavora, Augusto Fabris,

una laurea in Storia, maestro elementare e figlio di Andrea, il contadino che prima come mezzadro, poi come affittuario per oltre cinquant'anni aveva ereditato e conservato le tecniche di coltivazione, raccontandole al figlio. L'associazione Borgo Baver chiese l'intervento della soprintendenza. Che, studiata la storia del vigneto, ha accertato che era un raro esempio di viticoltura tipica dell'antica piantata trevi-

giana, attestata nei documenti (un catasto napoleonico del 1811), nelle fotografie (quelle del linguista-etnologo Paul Scheuermeier) e nelle raffigurazioni pittoriche. «È un museo vivente», spiega Marica Mercalli, «dove si esprimono conoscenze locali e gesti del mestiere, espressione di uno stile di vita che dà sostanza al patrimonio culturale di un territorio».

#### L'ESPERTO

**"Così salviamo il paesaggio rurale e la biodiversità"**

«**C**on questo vincolo si tutela un paesaggio. Ma anche l'uomo che lavora, la sua storia, che è tutt'uno con il paesaggio». Tiziano Tempesta insegna Economia agraria all'Università di Padova. Da anni studia il paesaggio veneto, i suoi punti di forza e le aggressioni che subisce. Ha curato la parte veneta del *Catalogo dei paesaggi rurali storici* (Laterza).

**Qual è il senso del provvedimento?**

«I paesaggi tradizionali vanno scomparendo. Ed è giusto proteggerli. Ma non con spirito nostalgico, come se fossero delle pure sopravvivenze».

**E con quale spirito?**

«Le tecniche adottate a Baver guardano al futuro, perché preservano la biodiversità. Il segreto custodito dai contadini di questo lembo del trevigiano era la varietà dei vitigni. Se un vitigno veniva attaccato da una malattia, ce n'erano altri che avrebbero compensato la perdita».

**E invece?**

«E invece nel Veneto, come in altre regioni, si privilegiano le monoculture. Qui domina il prosecco, che fa piazza pulita di tante altre varietà. La monocultura banalizza il paesaggio, sempre uguale per grandi estensioni. Mentre fra le costanti del paesaggio italiano c'è la cultura promiscua. Anche l'Ue va in questa direzione».

**Che cosa prescrive Bruxelles?**

«Una delle idee portanti della nuova Pac (la politica agricola comunitaria) è la tutela dei paesaggi rurali storici unita alla salvaguardia della diversità. Purtroppo queste direttive vengono tradotte male dai Piani di sviluppo rurale delle nostre regioni».

(f. e.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Francesco Erbani, "Il vigneto tutelato come un'opera d'arte. È un museo vivente" La Repubblica, 27.06.2014.



## TRA VIGNE E AFFRESCHI: L'ANTICO BORGO DI BAVER

**ORE 15.00**

**Incontro pubblico**

**UN MUSEO VIVENTE DI VITI MARITATE:  
L'ANTICO VIGNETO DI BAVER**

Interviene la dott.ssa MARTA MAZZA

Soprintendenza per i beni storici artistici ed etnoantropologici per  
le province di Venezia, Belluno, Padova e Treviso

**ORE 16.00 e ORE 17.00**

**Visita guidata**

**L'ANTICO VIGNETO**

**ORE 16.00 e ORE 17.00**

**Visita guidata**

**LA CHIESA DI SAN BIAGIO**

Visite guidate a cura dell'Associazione Culturale  
Borgo Baver onlus

**Per informazioni:**

[www.baver.it](http://www.baver.it)

[www.beniculturali.it](http://www.beniculturali.it)

[www.europeanheritagedays.com](http://www.europeanheritagedays.com)

Per la visita al vigneto il ritrovo è presso la chiesa di  
San Biagio alle ore 15.50 o 16.50, segue spostamento  
a piedi di pochi minuti.

Per esigenze particolari contattare l'organizzazione.

**Baver - Pianzano**

**Godega di Sant'Urbano (TV)**

**DOMENICA 21 SETTEMBRE 2014**

**c/o chiesa di San Biagio**

Si ringrazia la famiglia Dal Cin per l'ospitalità



Associazione Culturale Borgo Baver onlus - [www.baver.it](http://www.baver.it) - [info@baver.it](mailto:info@baver.it)

Incontro pubblico e visite guidate per le Giornate Europee del Patrimonio  
21.09.2014, Godega di Sant'Urbano (TV).



Incontro pubblico nella chiesa di san Biagio di Baver sul tema del vigneto storico per le Giornate Europee del Patrimonio, 21.09.2014, Godega di Sant'Urbano (TV).



Visita guidata al vigneto storico di Baver per le Giornate Europee del Patrimonio, 21.09.2014, Godega di Sant'Urbano (TV).

Progetto di paesaggio, coltivazione dei luoghi.  
Pratiche e saperi nel mondo mediterraneo

11 dicembre 2014  
giornata di studi  
Università Iuav di Venezia  
Badoer, San Polo 2468  
Venezia

12 dicembre 2014  
seminario  
Fondazione Benetton  
Treviso

Dipartimento di Culture del progetto  
Dorsoduro 2196, Cottonificio veneziano  
30123 Venezia  
www.iuav.it/dcp  
direzione.dcp@iuav.it

Fondazione Benetton Studi Ricerche  
Via Camarotta, 7  
31000 Treviso  
www.fbsr.it  
fbsr@fbsr.it

I  
- -  
U  
- -  
A  
- -  
V

Università Iuav  
di Venezia  
DIPARTIMENTO  
DI CULTURE  
DEL PROGETTO



# PROGETTO DI PAESAGGIO, COLTIVAZIONE DEI LUOGHI



giornata di studi  
11.12.2014  
Badoer  
Venezia  
9.30 > 18

seminario  
12.12.2014  
Fondazione Benetton  
Treviso  
9 > 13



Progetto di  
paesaggio,  
coltivazione  
dei luoghi

Pratiche e saperi  
nel mondo  
mediterraneo

giornata di studi  
11.12.2014  
Badoer  
Venezia  
9.30 > 18

seminario  
12.12.2014  
Fondazione Benetton  
Treviso  
9 > 18

a cura di  
Luigi Latini e Tessa Matteini

Quale ruolo possono avere oggi le pratiche e le tecniche tradizionalmente associate all'arte e al sapere tecnico del giardino nella costruzione di uno sguardo progettuale sul paesaggio mediterraneo? E in che modo il tema della coltivazione può rinnovare gli strumenti culturali e operativi di chi ha la responsabilità di processi di trasformazione, di conservazione inventiva o di gestione di paesaggi densamente stratificati?

Fin dalle sue origini, il giardino rappresenta l'ambito privilegiato nel quale prendere coscienza delle tecniche, dei gesti e degli strumenti necessari a chi si avvicina alla pratica paesaggistica, in una dimensione "raccolta" che non prevede passaggi di scala, nella quale si sperimentano i criteri etici, estetici, ecologici che contribuiscono al giusto orientamento mentale di chi si accosta al progetto di paesaggio.

L'incontro mette a confronto testimonianze diverse e s'interroga sulla figura del "giardiniere" che, dentro e fuori il suo recinto, lavora rinnovando le regole, i saperi, le pratiche manutentive e gestionali che rappresentano la nostra percezione del tempo, il valore dei paesaggi storici, il senso delle azioni progettuali che si esprimono come "cura" dei luoghi di vita.

GIUSEPPE BARBERA Università di Palermo ELISABETTA BIANCHESSE Centro Internazionale di Studi sul Giardino e il Paesaggio, Bergamo JEAN LUC BRISSON ENSP Marseille ANNE-SYLVE BRUEL Atelier de paysages Brue-Delmar, Paris SILVIA GUIDERI Parchi Val di Cornia, Livorno TOMMASO LA MANTIA Università di Palermo LUIGI LATINI Università Iuav di Venezia TESSA MATTEINI Università Iuav di Venezia ROBERTO NETTO associazione culturale "Borgo Baver" GIUSEPPE RALLO Soprintendenza Beni Architettonici e Paesaggistici, Venezia ILARIA ROSSI DORIA Roma JOSÉ TITO ROJO Orto botánico de Granada SIMONETTA ZANON Fondazione Benetton Studi Ricerche, Treviso

## PROGRAMMA

9.30 saluti  
CARLO MAGNANI  
direttore del Dipartimento  
di Culture del progetto

LUIGI LATINI  
*Non solo "dessiner",  
note introduttive*

GIUSEPPE BARBERA  
*Cultivare il "giardino  
mediterraneo"*

JEAN-LUC BRISSON  
*Le jardin est du temps  
qui passe sous du temps  
qu'il fait*

ELISABETTA BIANCHESSE  
*"Città dei Morti" Il Cairo:  
una comunità agricola urbana*

discussione con i relatori

14.30 ANNE-SYLVE BRUEL  
*Projet de paysage  
et écritures méditerranéennes*

JOSÉ TITO ROJO  
*L'Agdal a Marrakesh.  
Pratiche e progetti per  
un frutteto mediterraneo*

ILARIA ROSSI DORIA  
*Ninfa: coltivare le rovine*

TESSA MATTEINI  
*Dalla coltivazione del giardino  
al progetto di paesaggio*

## PROGRAMMA

9.00 introduce il direttore  
della Fondazione Benetton  
Studi Ricerche

QUATTRO LUOGHI  
TOMMASO LA MANTIA  
*Gli agrumeti di Ciocullì,  
Palermo*

GIUSEPPE RALLO  
*Nei giardini della Giudecca,  
Venezia*

SIMONETTA ZANON  
ROBERTO NETTO  
*I vigneti di Baver, Treviso*

SILVIA GUIDERI  
*Nei parchi della Val di Cornia,  
Livorno*

11.30 seminare, coltivare,  
raccontare

discussione e interventi  
su temi e parole chiave con  
i relatori delle due giornate

Seminario "Progetto di paesaggio, coltivazione dei luoghi - I vigneti di Baver",  
IUAV Venezia - Fondazione Benetton Studi Ricerche, 11-12.12.2014, Venezia-Treviso.

L'Associazione Ranuccio Bianchi Bandinelli invita alla cerimonia di conferimento del

**Premio Ranuccio Bianchi Bandinelli**  
**“La tutela come impegno civile”**

Prima edizione

Vincitrice

**Desideria Pasolini dall'Onda**

*presenta Vittorio Emiliani*

speciale menzione a

**Collaboratori del Museo storico della Liberazione di Via Tasso (Roma)**

*presenta Gemma Luzzi*

**Direzione Regionale per i Beni Culturali e paesaggistici del Veneto e**

**Associazione Culturale Borgo Baver onlus**

*presenta Francesco Ermani*

Lunedì 23 febbraio 2015, ore 16 presso il

**Museo Nazionale Romano, Palazzo Massimo**

Largo di Villa Peretti, 2 (nella porta accanto al portone principale)

nella sala gentilmente concessa della Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area Archeologica di Roma

Speciale menzione alla prima edizione del Premio Ranuccio Bianchi Bandinelli “La tutela come impegno civile”, Associazione Ranuccio Bianchi Bandinelli, 23.02.2015, Roma.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## **PARCHI ORTI GIARDINI: NUOVE OPPORTUNITA' DALLA TERRA**

**EXPO 2015**

**Auditorium del Parco della Biodiversità: Teatro della Terra**

**27 agosto 2015 ore 15.00-16.00**

**Francesca Della Vecchia, Università di Padova**

**Antonella Pietrogrande, Gruppo Giardino Storico Università di Padova**

con

**Chiara Centofanti – “100 orti”, Vicenza**

**Patrizia Finessi – Frutta Urbana, Milano**

**Roberto Netto, Ass. culturale “Borgo Baver”, Godega Sant’Urbano (TV)**

**Linda E. Sacchetti, Il giardino del Borgo, San Fruttuoso, Camogli (GE)**

Conferenza “Parchi, orti, giardini: nuove opportunità dalla terra - Antiche pratiche agricole e la loro tutela: i vigneti di Baver”, Università degli Studi Padova, 27.08.2015, EXPO Milano.



**Lambo srl**

**AIAPP**  
TRIVENETO  
EMILIA ROMAGNA

**GREENSPACES EXPO**  
BUILD GARDENS, URBAN GREEN, AND LANDSCAPES  
VERONA (IT), WED 3 - SAT 6 FEBRUARY 2016

**Progetto e paesaggio:  
Il rapporto tra i nuovi  
vigneti ed il territorio.**  
venerdì 05 febbraio 14.00 - 18.00  
Sala Vivaldi Fiera di Verona  
Viale del Lavoro 8 Verona

ore 14.00 Saluti dagli Ordini professionali ed organizzatori.

ore 14.10 **Luca Crema** presidente Ordine Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Verona  
Gestione e condivisione sociale dei nuovi vigneti

ore 14.40 **Alberto Ballestrero** socio AIAPP  
Vigneti o fabbriche del vino?

ore 15.10 **Diego Tomasi** direttore CREA - VIT  
Elementi paesaggistici da tutelare nella futura gestione del vigneto.

ore 15.40 **Claudio Oliboni** Perito Agrario - Tecnico di campagna di Cantina Valpolicella Negrar  
Costruire consapevolezza per una nuova sensibilità alla terra.

ore 16.00 **Marina Valenti** relazioni Esterne Cantina Valpolicella Negrar  
La Scuola nel vigneto, fra conoscenza, creatività e solidarietà.

ore 16.20 **Roberto Netto** presidente Associazione Culturale Borgo Baver onlus  
L'esperienza di tutela dei vigneti di Borgo Baver

ore 16.50 **Michele Cappelletti** funzionario del Settore Forestale Regionale, responsabile dell'Ufficio vincolo idrogeologico  
Il Servizio Forestale in rapporto alle nuove richieste di insediamenti di vigneti.

ore 17.20 **Fabio Pasqualini** architetto, presidente AIAPP Triveneto Emilia Romagna  
Esperienze nel progetto di vigneti

**segue dibattito**  
moderatore **Paola Muscari** Socio AIAPP

Sarà inoltrata richiesta di attribuzione dei seguenti crediti formativi:  
- 4 dall'Ordine degli Architetti PPC  
- 5,5 dall'Ordine degli Agronomi e Forestali  
- 4 dal Collegio dei Periti Agrari PAL

Per maggiori informazioni collegarsi al link <http://www.ordinearchitetti.vr.it/> "Elenco corsi" "Organizzati dall'Ordine Architetti PPC Verona".

**ORDINE DEGLI ARCHITETTI  
PIANIFICATORI  
PAESAGGISTI  
CONSERVATORI  
DELLA PROVINCIA  
DI VERONA**

**DOTTORI AGRONOMI  
DOTTORI FORESTALI  
ORDINE DI VERONA**

**Collegio dei PERITI AGRARI  
e PERITI AGRARI LAUREATI  
della Provincia di VERONA**

Conferenza AIAPP “Progetto e paesaggio: il rapporto tra i nuovi vigneti e il territorio - L’esperienza di tutela dei vigneti di Borgo Baver”, 05.02.2016, Fieragricola Verona.

# Aspetti compositivi e visivi

## 10) Dossier fotografico

Le foto sono state raggruppate secondo i seguenti temi:

- il paesaggio della piantata veneta
- le stagioni
- i dettagli
- la cura e i lavori

A seguire una serie di schede che geolocalizzano le piantate illustrate nel dossier.

### Il paesaggio della piantata veneta

Questa sequenza di fotografie riporta alcuni esempi di piantate situate nell'alta pianura trevigiana e il loro contesto paesaggistico.

Vigneto storico di Baver, piantata di gelsi, *Talpon*, Godega di Sant'Urbano (TV).





Borgo Bayer e la campagna circostante alla piantata del vigneto storico, *Zhèrcol*, Godega di Sant'Urbano (TV).



Piantate di gelsi, villa Corner-Campana, Santa Lucia di Piave (TV).



Piantate, villa Minelli, Ponzano Veneto (TV).



Piantata di gelsi, Godega di Sant'Urbano (TV).

## La piantata nelle stagioni

Questa sequenza di fotografie mostra l'evoluzione stagionale dei gelsi delle piantate.



Gennaio



Aprile



Maggio



Giugno



Novembre



Dicembre

## I dettagli

Questa sequenza di fotografie riporta particolari che illustrano la cura e l'intervento dell'uomo nella pratica agricola della piantata veneta.



Vigneto storico di Baver, fascine raccolte dalla sfoltitura invernale dei gelsi, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Bayer, tutori ottenuti dalle siepi e pronti per le sistemazioni annuali, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, esemplare di vite centenaria nel portamento invernale, estivo e con un dettaglio della legatura, *Zhèrcol*, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, sostegni verticali dei tralci realizzati con i rami dei gelsi e fissati ai fili di ferro tesi tra i tutori vivi, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Bayer, legature della vite al tutore vivo, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Bavre, legatura della vite al palo in legno, *Zhèrcol*, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, tenditore a croce di Sant'Andrea dei fili di ferro tesi tra i tutori vivi, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, la vite maritata al gelso, *Talpon*, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, vite maritata all'ultimo gelso del filare, *Talpon*, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, il rigetto del selvatico utilizzato per il futuro innesto, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, la vite innestata e il risultato dell'innesto, Godega di Sant'Urbano (TV)

## La cura e i lavori

Alcune testimonianze del lavoro manuale che sta dietro la pratica della piantata veneta.



Vigneto storico di Baver, la vendemmia manuale e la fienagione, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, la sfoltitura invernale dei gelsi, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, la potatura, Godega di Sant'Urbano (TV).



Vigneto storico di Baver, piante del mais dopo la raccolta manuale Godega di Sant'Urbano (TV).

Godega di Sant'Urbano (TV) (45.905922; 12.390505), vigneto storico di Baver.



Godega di Sant'Urbano (TV) (45.911247; 12.394724).



Godega di Sant'Urbano (TV) (45.915190; 12.400488).



Santa Lucia di Piave (TV) (45.852207; 12.300104).





Ponzano Veneto (TV) (45.708266; 12.218234).



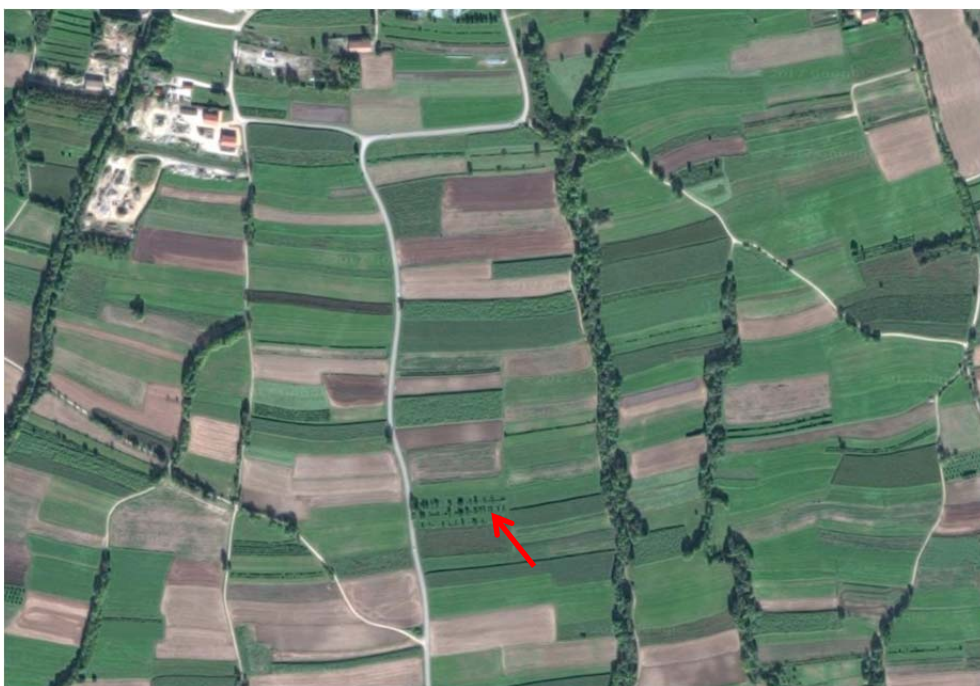


Pedererobba (TV) (45.867115; 11.957352).

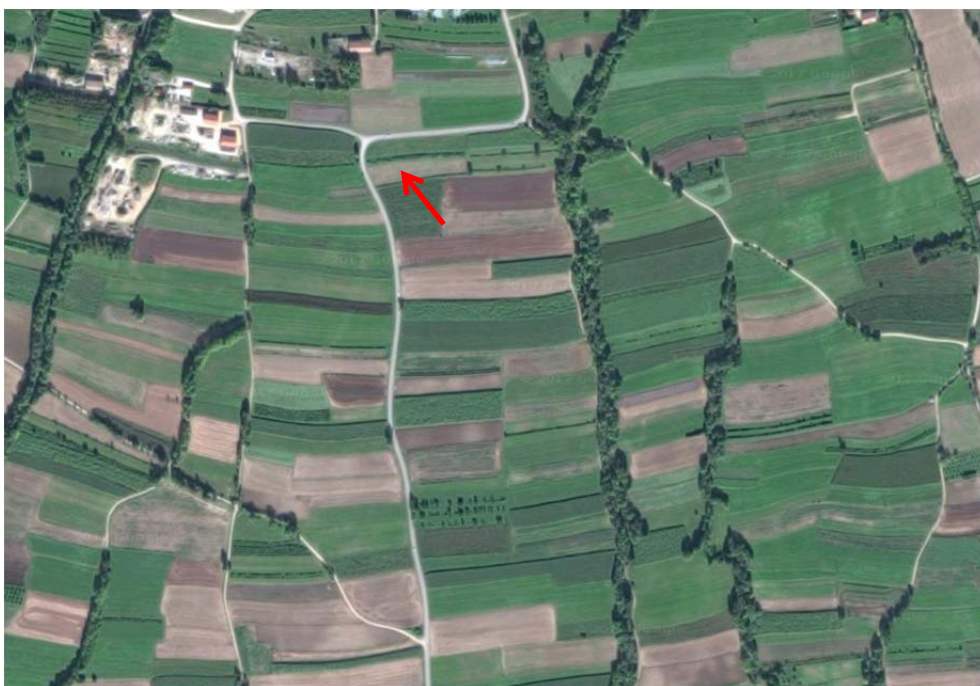




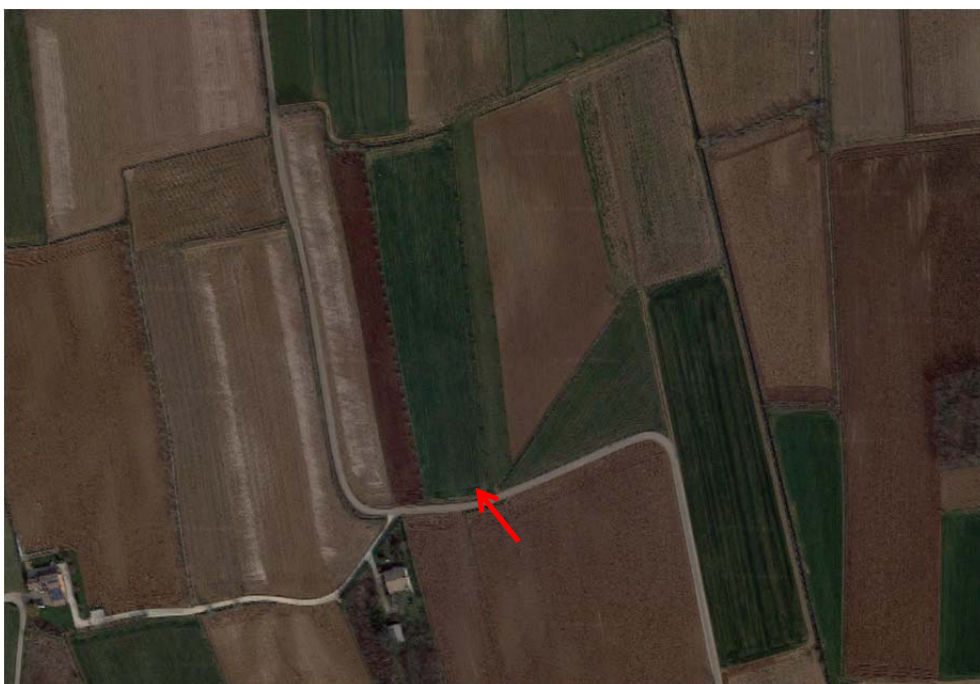
San Zenone degli Ezzelini (TV) (45.811025; 11.832039).



San Zenone degli Ezzelini (TV) (45.815588; 11.831092).

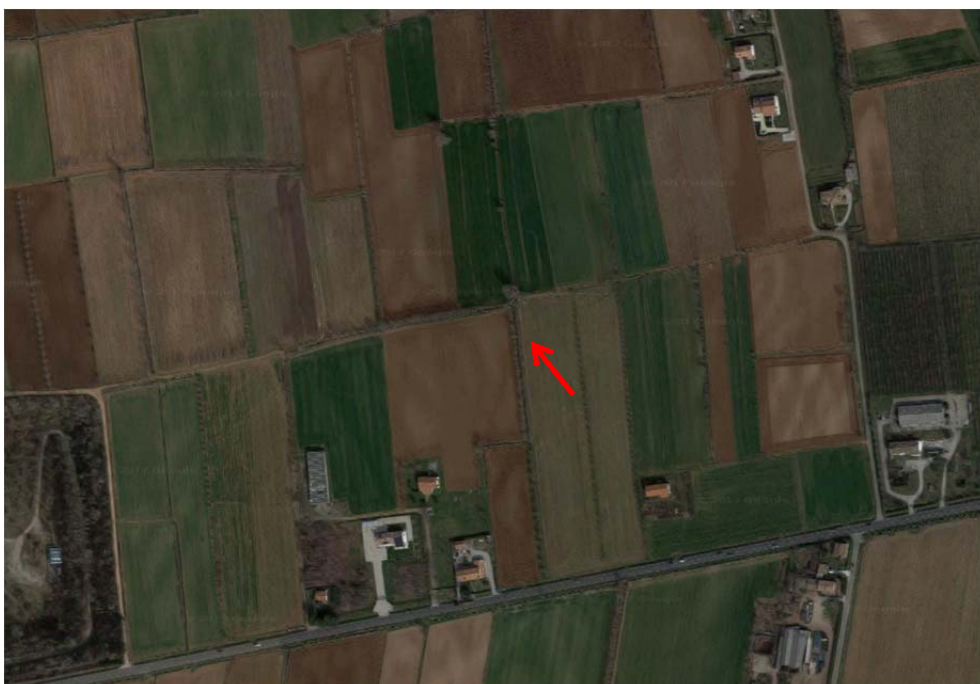


Vedelago (TV) (45.712099; 12.046632).





Vedelago (TV) (45.706531; 12.041079).





## 11) Bibliografia

ACETO 2016

MARIA ANTONIETTA ACETO, La rappresentazione della vite maritata, Rivista Terra di Lavoro, Bollettino on-line dell'Archivio di Sato di Caserta, Anno XI, n. 1 aprile 2016.

AGNOLETTI 2011

MAURO AGNOLETTI e al., Paesaggi rurali storici – Per un catalogo nazionale, Editori Laterza, 2011.

AGOSTINETTI 1679

GIACOMO AGOSTINETTI, Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa, 1679, a cura di Ulderico Bernardi e Enzo Dematté, Neri Pozza, 1998, "Ricordi" I, XI, XIX, XXIV, XXXVIII, XXXIX, XL, XLII, XLIII, XLVI, XLVII, LIX, LXXXI, XC.

AIAF 2017

Associazione Italiana AgroForestazione, [www.agroforestry.it](http://www.agroforestry.it).

BAVER 2007

Estratto dallo statuto dell'Associazione Culturale Borgo Baver, [www.baver.it](http://www.baver.it), 2007.

BAVER 2012

Lettera dell'Associazione relativa al vigneto storico di Baver, 2012.

BOERIO 1867

GIUSEPPE BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, 1867.

BREDA 2001

NADIA BREDA, Palù – Inquieti paesaggi tra natura e cultura, Cierre Edizioni, pp. 154-174, 2001.

CANCELLIER 2007

SEVERINA CANCELLIER, *Un fossile vivente a Baver di Godega di Sant'Urbano*, Salone di degustazione Vini Autoctoni e Presidi Slow Food – Relazione al convegno sui vitigni autoctoni, Godega di Sant'Urbano, 2007.

#### COLTRO 2014

PAOLO COLTRO, Il primo vigneto d'Italia sotto tutela culturale, *Il Piccolo*, p. 8, 27.03.2014.

#### ERBANI 2014

FRANCESCO ERBANI, Un vigneto tutelato come un'opera d'arte "È un museo vivente", *La Repubblica*, p. 35, 27.06.2014.

#### FERRARIO 2014

VIVIANA FERRARIO, IUAV Venezia, 2014.

#### FERRARIO 2015

VIVIANA FERRARIO, La coltura promiscua della vite come precedente dell'agroforestazione, [www.agroforestry.it/coltura-promiscua-vite](http://www.agroforestry.it/coltura-promiscua-vite), 2015.

#### FINOTTO 2007

FRANCESCA FINOTTO, *Vaghi ordini di alberi dalle viti accompagnati: la piantata padana*, Quaderni della Ri-Vista. Ricerche per la progettazione del paesaggio, Università degli Studi di Firenze, n. 4, vol. 1, pp. 173-191, 2007.

#### DESPLANQUES 1959

HENRI DESPLANQUES, *Il paesaggio rurale della coltura promiscua in Italia*, *Rivista Geografica Italiana*, LXVI, pp. 29-64, 1959.

#### MERCALLI-MAZZA 2014

MARICA MERCALLI, MARTA MAZZA, Soprintendenza per i beni storici artistici ed etnoantropologici per le province di Venezia, Belluno, Padova e Treviso, dichiarazione di interesse culturale particolarmente importante ai sensi degli art. 10-13 del D.Lgs. 22.01.2004, n. 42, *"Vigneto storico di Baver"*, 2014.

#### MERCALLI-MAZZA 2016

MARICA MERCALLI, MARTA MAZZA, Soprintendenza per i beni storici artistici ed etnoantropologici per le province di Venezia, Belluno, Padova e Treviso, dichiarazione di tutela indiretta ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. 22.01.2004, n. 42, *"Area di rispetto vigneto storico di Baver"*, 2016.

SERENI 1961

EMILIO SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Roma-Bari, 1961.

SOLDATI 1977

MARIO SOLDATI, *Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini*, 1977, Oscar Mondadori, pp. 247-289, 2014.

RORATO 1995

GIAMPIETRO RORATO, *Civiltà della vite e del vino nel trevigiano e nel veneziano*, Morganti Editore, Treviso, 1995.

TEMPESTA 1989

TIZIANO TEMPESTA, *Introduzione allo studio del Paesaggio agrario del Veneto*, supplemento al n. 5 Aprile 1989 di Veneto Agricoltura.

TUCCI 2014

ROBERTA TUCCI, *La vite maritata di Baver: beni culturali demoetnoantropologici e vincoli*, "Voci. Annuale di Scienze Umane", pp. 287-292, XI/2014.

VENETO AGRICOLTURA 2014

DIEGO GALLO, PIER GIOVANNI ZANETTI, *Paesaggi agrari della pianura veneta*, pubblicazione di Veneto Agricoltura, Padova, 2014.

VIANELLO, CARPENÈ 1874

ANGELO VIANELLO, ANTONIO CARPENÈ, *La vite ed il vino nella provincia di Treviso*, Ermanno Loescher, Torino, 1874, ristampa anastatica Dario De Bastiani Editore, Godega di Sant'Urbano (TV), 2011.

ZANON 2016

SIMONETTA ZANON, *Luoghi di valore. Un'esperienza nel territorio di Treviso, nel solco della Convenzione Europea del Paesaggio*, Fondazione Benetton Studi Ricerche, Antiga Edizioni, Treviso 2016.

## **12) Allegati**

N. 16 schede della varietà viticole.

N. 4 schede della varietà di mais.

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Bianchetta Trevigiana

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Bianchetta Trevigiana B.

**Codice:** 027

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 25/05/1970, decreto pubblicato sulla G.U. 149 del 17/06/1970

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: I. Cosmo, M. Polisinelli e F. Sardi - "Bianchetta trevigiana", in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, 1962*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Il vero nome con il quale nel Trevigiano è da moltissimi anni conosciuto questo vitigno è quello di "Bianchetta", ma preferiamo designarla "Bianchetta trevigiana" per evitare confusione con altre "Bianchette" coltivate un po' ovunque. Nelle nostre indagini sui luoghi di coltura abbiamo peraltro potuto accertare che la "Bianchetta trevigiana" corrisponde ai seguenti vitigni: "Bianca gentile di Fonzaso", nella zona Bellunese di Fonzaso; "Pavana bianca" nel Feltrino (provincia di Belluno); "Vernaccia" o "Vernazza" nel Trentino (volendo conservare questo nome, sarebbe opportuno chiamarla "Vernaccia trentina" per non confonderla con altre "Vernacce": "Vernanzina" o "Vernazzina" nel Padovano e Vicentino. Preferiamo conservare il nome trevigiano di "Bianchetta", piuttosto che quello trentino di "Vernaccia", non avendo questo vitigno nulla a che vedere con altre "Vernacce", come ad esempio quella sarda, quella toscana di S. Gimignano, ecc.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Per la descrizione di questo vitigno è stato utilizzato un clone di "Bianchetta trevigiana" esistente presso la collezione ampelografica della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. I caratteri ivi rilevati sono stati controllati con quelli della "Bianchetta trevigiana" coltivata in provincia di Treviso (Conegliano, S. Pietro di Felleto, Tarzo, Fregona, Asolo, ecc.) con quelli della "Bianca gentile di Fonzaso" coltivata in provincia di Belluno ed infine con quelli della "Vernaccia trentina" e della "Vernazzina" coltivate rispettivamente nelle province di Trento e di

Padova. Se si eccettuano le spiegabili fluttuazioni di tali caratteri dovute all'ambiente, come può anche vedersi dalle illustrazioni inserite nella presente monografia, non v'è dubbio che si tratta in origine di un unico vitigno, diffusosi nel corso del tempo in più province, dove - fenomeno abbastanza frequente - ha finito per assumere nomi diversi.

### Germoglio di 10 - 20 cm

**Apice:** mediamente espanso, lanuginoso, verde biancastro con leggere sfumature violacee ai bordi.

**Foglioline apicali:** spiegate, pubescenti, verde biancastra la prima, verde giallastra la 2° e 3° e con leggere sfumature rosee; inferiormente biancastre per fitto tomento.

**Foglioline basali:** spiegate, glabre o con qualche pelo, verdi con riflessi dorati superiormente; pubescenti e di colore verde pallido inferiormente.

**Asse del germoglio:** curvo, con sfumature bronzate, quasi glabro.

### Germoglio alla fioritura

**Apice:** espanso, sublanuginoso, verde giallastro.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** spiegate, sublanuginose superiormente, lanuginose inferiormente; verde-biancastra la 1a, verdi-giallastre e con riflessi dorati le altre due; trilobate.

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** spiegate, glabre superiormente, sublanuginose inferiormente, verdi con riflessi dorati, trilobate

**Asse del germoglio:** curvo, con leggere sfumature bronzate da un lato e nodi un po' tinti in bruno; pressoché glabro.

**Tralcio erbaceo:** di sezione trasversale un po' ellittica, contorno quasi liscio, glabro, di colore verde chiaro con leggere sfumature brune.

**Vitici:** bifidi e trifidi, intermittenti (formula: 0-1-2-0-1-2...).

**Infiorescenza:** piuttosto piccola, con un'ala, lunga 10-12 cm.

**Fiore:** normale, con stella color rosso vinoso, autofertile (Cosmo, 1940).

**Foglia:** di grandezza media, pentagonale, trilobata e talvolta anche quinquelobata; seno peziolare aperto a V-U; seni laterali superiori poco profondi che talvolta tendono a chiudersi; seni laterali inferiori appena accennati, aperti; angolo alla sommità del lobo terminale,

retto; lobi piani, poco marcati; lembo piano o leggermente piegato a gronda; pagina superiore verde, glabra, bollosa, opaca; pagina inferiore grigio-verde, aracnoidea con nervature vellutate; nervature non molto appariscenti, verdi, talvolta con la base rosata; denti medi, doppi, ottusi, con margini convessi, mucronati

*Picciolo*: corto; glabro, verde rosato.

*Colorazione autunnale delle foglie*: gialle.

**Grappolo a maturità industriale**: di grandezza media, tozzo, piramidale, con un'ala talvolta molto grande da far apparire il grappolo "doppio" o composto; un po' compatto; peduncolo visibile, erbaceo, pedicelli mezzani, sottili, verdi, con qualche pustola; cercine evidente, verrucoso, bruno; pennello medio, sottile, giallo-verdognolo.

*Acino*: medio, sferoide, buccia pruinosa, verde giallastra, spessa, piuttosto consistente, di sapore un po' astringente, ombelico persistente; polpa sciolta, succosa, sapore semplice.

*Vinaccioli*: in media 2-3 per acino, piriformi

**Tralcio legnoso**: vigoroso, mediamente robusto, internodi di lunghezza media, di sezione leggermente ellittica; colore bruno; nodi evidenti, gemme normali.

### 2.3. Fenologia

**Condizioni di osservazione**: Si considerano quelle riguardanti la collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

#### Ubicazione

Per l'ubicazione, il clima, il terreno, ecc., nonché per le fasi vegetative della vite ed il calendario di maturazione dell'uva si rimanda ad una delle seguenti monografie, pubblicate in precedenza: "Tocai friulano", "Riesling italico", "Raboso Piave", "Raboso veronese", "Pinella".

#### Fenomeni vegetativi

*Germogliamento*: un po' tardivo (ultima decade di aprile);

*Fioritura*: media;

*Invaiaura*: media;

*Maturazione dell'uva*: III - IV epoca (fine settembre-prima decade di ottobre);

*Caduta delle foglie*: media.

### 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

**Vigorìa**: notevole (preferisce i terreni freschi e profondi).

**Produzione**: abbondante e costante (va potata lunga).

**Posizione del primo germoglio fruttifero**: 2°-3° nodo.

**Numero di infiorescenze per germoglio**: 1-2.

**Fertilità delle femminelle**: molto scarsa.

**Resistenza alle avversità**: normale.

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto**: normale.

### 2.5. Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

*Nella provincia di*: Belluno, Treviso

#### 3.1.2. Idonea

*Nella provincia di*: Verona

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOC

Montello - Colli Asolani

#### 3.2.1. IGT

Alto Livenza, Colli Trevigiani\*, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Vallagarina\*, Veneto\*, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese, Vigneti delle Dolomiti (in lingua tedesca Weinberg Dolomiten)

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
1.149	163	196	66	13

**5. PRODUZIONE VIVAISTICA**

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	12.355	-	-	-
2014	5.920	-	-	-
2013	4.112	-	-	-
2012	6.940	-	-	-
2011	26.112	-	-	-
2010	650	-	-	-
2009	4.160	-	-	-
2008	2.275	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Corbina

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Corbina N.

**Codice:** 406

**Sinonimi ufficiali:** Corbinella

**Data di ammissione:** 19/09/2007, decreto pubblicato sulla G.U. 253 del 30/10/2007

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Corbinella.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Le osservazioni ed i controlli effettuati per la descrizione delle diverse Corbine recuperate nel territorio Veneto sono state effettuate: presso l'azienda "Il Serraglio" di Boccon di Vo' e nella azienda Avogadro di Breganze. I caratteri ampelografici riscontrati sono stati successivamente controllati nei ceppi presenti presso la azienda dell'ISV a Spresiano (TV).

#### Germoglio

001 - Forma estremità - 7) aperto

002 - Distribuzione, pigmentazione antocianica estremità - 2) ai bordi

003 - Intensità, pigmentazione antocianica estremità - 3) leggera

004 - Densità peli distesi estremità - 7) elevata

005 - Densità peli diritti estremità - 1) nulla o leggerissima

#### Tralcio erbaceo

006 - Portamento - 3) semi-eretto

007 - Colore lato dorsale internodi - 3) rossastro

008 - Colore lato ventrale internodi - 2) verde striato

009 - Colore lato dorsale nodi - 3) rossastro

010 - Colore lato ventrale nodi - 2) verde striato

011 - Densità peli diritti nodi - 1) nulla o leggerissima

012 - Densità peli diritti internodi - 1) nulla o leggerissima

013 - Densità peli distesi nodi - 3) leggera

014 - Densità peli distesi internodi - 3) leggera

015 - Pigmentazione antocianica gemme latenti - 3) presente, ma leggera

#### Vitici

016 - Distribuzione sul tralcio - 1) discontinui (1-1-0)

017 - Lunghezza - 7) lunghi

- Tipo - 2-3) bifidi o trifidi

#### Foglia giovane

051 - Colore pagina superiore - 4) giallastro-ramato

052 - Intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali - 3) leggera

053 - Densità peli distesi tra le nervature - 7) elevata

054 - Densità peli diritti tra le nervature - 1) nulla o leggerissima

055 - Densità peli distesi lungo le nervature - 5) media

056 - Densità peli diritti lungo le nervature principali - 1) nulla o leggerissima

#### Foglia adulta

065 - Taglia - 5) media

066 - Lunghezza - 5) media

067 - Forma del lembo - 3) pentagonale

068 - Numero dei lobi - 3) pentalobata

069 - Colore pagina superiore - 5) verde medio, opaca

070 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore - 3) fino alle nervature

071 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore - 3) leggera

072 - Depressione del lembo - 9) presente ma poco accentuata

073 - Ondulazione del lembo tra le nervature principali e secondarie - 2) leggera al punto peziolare

074 - Profilo - 1) piano

075 - Bollosità pagina superiore - 5) media

076 - Forma dei denti - 2-5) rettilinei o concavo convessi

077 - Lunghezza dei denti - 5) medi

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base - 3) a base stretta

079 - Forma del seno peziolare - 3) aperto

080 - Forma della base del seno peziolare - 2) a V

081 - Particolarità del seno peziolare - 1) nessuna

- 082 - Forma dei seni laterali superiori - 1) aperti  
083 - Forma della base dei seni laterali superiori - 2) a V spesso con un dente  
084 - Densità peli distesi tra le nervature pagina inferiore - 7) elevata  
085 - Densità peli diritti tra le nervature pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima  
086 - Densità peli distesi lungo le nervature principali pagina inferiore - 3) leggera  
087 - Densità peli diritti lungo le nervature principali pagina inferiore - 3) leggera  
088 - Peli distesi lungo le nervature principali pagina superiore - 1) assenti  
089 - Peli diritti lungo le nervature principali pagina superiore - 1) assenti  
090 - Densità peli distesi lungo il picciolo - 1) assenti  
091 - Densità dei peli diritti lungo il picciolo - 1) assenti  
092 - Lunghezza del picciolo - 5) medio, rossastro  
093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana - 3) più corto

**Infiorescenza**

- 151 - Sesso del fiore - 3) ermafrodita  
153 - Numero delle infiorescenze per germoglio - 1) inferiore a 1  
154 - Lunghezza della infiorescenza prossimale - 5) media

**Grappolo**

- 201 - Numero di grappoli per tralcio - 5) media  
202 - Taglia - 5) media  
203 - Lunghezza - 5) media  
204 - Compattezza - 5) media  
206 - Lunghezza del peduncolo - 5) media  
207 - Lignificazione del peduncolo - 3) parziale

**Acino**

- 220 - Grossezza - 5) media  
221 - Lunghezza - 5) media  
222 - Uniformità della grossezza - 3) uniforme  
223 - Forma - 3) rotonda  
224 - Sezione trasversale - 2) circolare  
225 - Colore della buccia - 6) blu nero  
226 - Uniformità del colore della buccia - 2) uniforme  
227 - Pruina - 7) elevata  
228 - Spessore della buccia - 7) spessa  
229 - Ombelico - 2) visibile  
230 - Colorazione della polpa - 2) colorata  
232 - Succosità della polpa - 2) succosa  
233 - Resa del mosto - 5) media  
234 - Consistenza della polpa - 1) molle  
236 - Particolarità del sapore - 4) acido  
238 - Lunghezza del pedicello - 5) medio  
239 - Separazione del pedicello - 1) difficile

- 241 - Presenza dei vinaccioli - 3) presenti

**2.3. Fenologia**

- 301 - Epoca di germogliamento - 7) tardivo (17 Aprile)  
302 - Epoca di fioritura - 5) media (28 Maggio)  
303 - Epoca di invaiatura - 5-7) media - tardiva (23 Agosto)  
304 - Epoca di maturazione fisiologica - 5-7) media-tardiva (25 Settembre)  
Caratteristiche produttive  
Fertilità reale delle gemme (totale): 0,86  
Fertilità reale delle gemme (1-3): 0,51  
Fertilità potenziale delle gemme (totale): 0,92  
Fertilità potenziale delle gemme (1-3): 0,63  
Peso medio grappolo (g): 316  
Peso medio acino (g): 2,12  
Zuccheri (gradi Brix): 19,8  
Acidità totale (g/l): 7,6  
pH: 3,40

**2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali**

E' vitigno varietà vigorosa, ma equilibrato. Di produzione non elevata se coltivato in collina, diventa molto produttivo se coltivato in pianura; predilige la potatura lunga. Buoni i contenuti zuccherini ed acidi delle bacche. Molto elevato il contenuto in antociani. Vitigno rustico e poco sensibile alle malattie crittogamiche.

**2.5. Utilizzazione**

Per la vinificazione.

**3. COLTIVAZIONE****3.1 Classificazione****3.1.1. Consigliata**

Nella provincia di: Verona, Vicenza, Treviso, Venezia, Padova, Rovigo

**3.2 DOP ed IGP**

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

**3.2.1. DOC**

Bagnoli di Sopra o Bagnoli

**3.2.1. IGT**

Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Vallagarina, Veneto\*, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

#### 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
142	-	-	-	12

#### 5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	520	-	-	-
2014	2.712	-	-	-
2013	1.975	-	-	-
2012	1.620	-	-	-
2008	3.375	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Dorona

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Dorona B.

**Codice:** 460

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 23/03/2012, decreto pubblicato sulla G. U. 137 del 14/06/2012

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

La Dorona, con nomi diversi, era già nel 1800 probabilmente coltivata un po' in tutto il Veneto. Più recentemente la Dorona è stata reperita ancora in coltivazione in diversi siti: in provincia di Padova sui Colli Euganei, in alcune isole della laguna veneta ed in provincia di Vicenza sui Colli Berici, dove con il nome di ?Dall'Oro? è stata descritta da Costacurta e Cancellier (1999).

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Nell'opera "Delle viti italiane" (Acerbi, 1825) viene descritta l'Uva d'oro veronese : ?Sarmenti grossi, lunghi, ad occhi distanti; foglie intagliate al quarto, coi lobi acuti profondamente dentati, per di sotto un po' tomentose; grappoli mediocri, di figura irregolare; acini tondi, né grossi né piccoli, piuttosto rari, di colore aureo, a buccia dura. Coltivasi nella Valle Pulicella; è feconda ogni anno, buona da far vino e da conservar nel verno?. I grappoli spargoli, con gli acini tondi abbastanza grossi e con buccia di colore aureo e dura che la rende adatta alla conservazione, fanno pensare di essere in presenza del vitigno chiamato attualmente Dorona. Il doppio utilizzo è ben documentato nel volume IV del Bollettino Ampelografico 1884-87, pagg. 26-27, dove si indica che in provincia di Padova ?vengono preferite al consumo? le uve di ?Lugiadega, D'oro, Garganega, Moscata e Marzemina? e che ?meno l'uva Lugiadega, le altre varietà vengono anche coltivate per la produzione di vino?, e nell'Ampelografia (Molon, 1906) in cui si asserisce che la Dorona veneziana è ?un'uva diffusa nell'Estuario Veneto, e della quale si fa buon commercio, come uva da tavola?. Da un punto di vista

ampelografico la Dorona è piuttosto simile alla Garganega Cosmo (1939). La varietà è stata valutata per tre annate di produzione consecutive (2008-2010), in due diverse località: Colli Euganei ? Comune di Vo? Euganeo (PD) e Isola di S. Erasmo (VE). La varietà scelta come confronto è lo Chardonnay. Località 1 - Vo? Euganeo (PD): - 45° 19' 11,79 latitudine Nord 11° 39' 32,12' longitudine Est; 172 m s.l.m., esposizione nord nord ?nord ovest con pendenza del 3%. Terreni derivanti da substrato vulcanico acido (rioliti trachiti), tessitura franco limosa; scheletro comune a ghiaia media irregolare, macropori fini nei primi 20cm e grandi nello strato 20-80 cm. Il sistema di allevamento per il vitigno Dorona è un Guyot con sesto di impianto di 3m x 0,85 per un investimento stimato di 3.900 piante/ettaro. Le osservazioni sono state svolte su 50 ceppi innestate su Kober 5BB messo a dimora nel 1990. Località 2 - Isola di S. Erasmo (VE): 45° 27' 17,30 latitudine Nord, 12° 23' 52,24 longitudine Est; 2 m s.l.m. completamente pianeggiante. Suoli a bassa differenziazione del profilo, fortemente idromorfi e a granulometria limoso fine tessitura franco limosa; scheletro assente; fortemente calcareo; alcalino; saturazione molto alta; non salino sino a circa 50 cm di profondità. Il sistema di allevamento è un Sylvoz , il sesto di impianto, tipico delle isole Veneziane, è di m 3,5 X 2 per un investimento stimato di circa 1430 piante /ettaro.

### Germoglio

- 001 - apertura dell'apice - 5) completamente aperto
- 002 - Distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice - 1) assente
- 003 - Intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice - 1) nulla o molto bassa
- 004 - Densità dei peli striscianti dell'apice - 7) elevata
- 005 - Densità dei peli eretti dell'apice - 1) nulla o molto bassa

### Germoglio alla fioritura

- 006 - Portamento - 5) orizzontale
- 007 - Colore del lato dorsale degli internodi - 1) verde
- 008 - Colore del lato ventrale degli internodi - 1) verde
- 009 - Colore del lato dorsale dei nodi - 1) verde
- 010 - Colore del lato ventrale dei nodi - 1) verde
- 011 - Densità dei peli eretti sui nodi - 1) nulla o molto bassa
- 012 - Densità dei peli eretti sugli internodi - 1) nulla o molto bassa
- 013 - Densità dei peli striscianti sui nodi - 1) nulla o molto bassa

014 - Densità dei peli striscianti sugli internodi - 1) nulla o molto bassa

015-1 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle perule delle gemme - 1) assente

015-2 - Intensità della pigmentazione antocianica delle perule delle gemme - 1) nulla

#### **Vitici**

016 - Numero di viticci consecutivi - 1) 2 o meno

017 - Lunghezza dei viticci - 7) lunghi

#### **Foglia giovane**

051 - Colore della pagina superiore del lembo - 1|3) verde|bronzato

053 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

054 - Densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

055 - Densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

056 - Densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

#### **Foglia adulta**

065 - Dimensione del lembo - 5|7) medio|grande

067 - Forma del lembo - 3) pentagonale

068 - Numero dei lobi - 3) cinque

069 - Colore della pagina superiore del lembo - 3) verde chiaro

070 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) assente

071 - Distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) assente

072 - Depressioni del lembo - 1) assenti o molto deboli

073 - Ondulazioni del lembo tra le nervature principali o secondarie - 1) assente

074 - Profilo del lembo in sezione trasversale - 1) piano

075 - Bollosità della pagina superiore del lembo - 3) bassa

076 - Forma dei denti - 2) entrambi i lati rettilinei

077 - Dimensione dei denti in rapporto alla dimensione del lembo - 5|7) medi|grandi

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza - 7) lunghi

079 - Grado di apertura/sovrapposizione dei bordi del seno peziolare - 3) aperto

080 - Forma della base del seno peziolare - 3) a V

082 - Grado di apertura/sovrapposizione dei seni laterali superiori - 4) molto sovrapposti

083-1 - Forma della base dei seni laterali superiori - 1) a V

084 - Densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

085 - Densità dei peli eretti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

086 - Densità dei peli striscianti sulle nervature principali della

pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

087 - Densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo - 1) nulla o molto bassa

088 - Peli striscianti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) assenti

089 - Peli eretti sulle nervature principali della pagina superiore del lembo - 1) assenti

090 - Densità dei peli striscianti sul picciolo - 1) nulla o molto bassa

091 - Densità dei peli eretti sul picciolo - 1) nulla o molto bassa

093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana - 1) più corto

#### **Tralcio legnoso**

101 - Sezione trasversale - 1) circolare

102 - Struttura della superficie - 3) striata

103 - Colore prevalente - 2) brunoastro

104 - Lenticelle - 1) assenti

#### **Infiorescenza**

151 - Organi sessuali - 3) stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato

#### **Grappolo**

202 - Lunghezza (escluso il peduncolo) - 9) molto lungo

204 - Compattezza - 4) abbastanza spargolo

206 - Lunghezza del peduncolo del grappolo principale - 7) lungo

207 - Lignificazione del peduncolo - 5) fino a circa la metà

#### **Acino**

220 - Lunghezza - 5) medio

222 - Uniformità della dimensione - 1) non uniforme

223 - Forma - 2) sferoidale

225 - Colore della buccia - 1|2) verde giallo|rosa

226 - Uniformità del colore della buccia - 1) non uniforme

227 - Pruina - 5) media

228 - Spessore della buccia - 7) spessa

229 - Ombelico - 2) apparente

231 - Intensità della pigmentazione antocianica della polpa - 1) nulla o molto debole

232 - Succulenza della polpa - 2) mediamente succosa

233 - Rendimento in succo - 7) alto

235 - Consistenza della polpa - 2) leggermente soda

236 - Sapore particolare - 1) nessuno

238 - Lunghezza del pedicello - 5) media

240 - Facilità di separazione del pedicello - 2) facile

241 - Sviluppo dei vinaccioli - 3) completo

### **2.3. Fenologia**

Per quanto riguarda le fasi fenologiche i vitigni coltivati a S. Erasmo hanno registrato un anticipo di circa una settimana rispetto a quelli dei Colli Euganei di seguito riportati:

Germogliamento: 26 Aprile.  
Fioritura: 4 Giugno.  
Invaiaura: 16 Agosto.  
Maturazione dell'uva: 26 Settembre.

#### 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

Il vitigno è dotato di buona vigoria e produce in maniera costante ed abbondante. Predilige la potatura lunga. Si è, inoltre, dimostrato poco sensibile alle crittogame, soprattutto la Botrite, con la possibilità di conservazione dell'uva a lungo sulla pianta o in fruttai. Alla moltiplicazione non sono state riscontrate incompatibilità di innesto sui portainnesti osservati (Kober 5BB e SO4 per quanto riguarda il vigneto costituito presso l'Isola di Mazzorbo - VE).

502 - Peso medio di un grappolo - 5) medio

503 - Peso di un acino - 3) basso

#### 2.5. Utilizzazione

#### 4. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	180	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Per la vinificazione.

#### 3. COLTIVAZIONE

##### 3.1 Classificazione

###### 3.1.1. Idonea

Nella provincia di: Venezia

##### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

###### 3.2.1. IGT

Delle Venezie, Veneto\*, Veneto Orientale

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Malvasia Bianca di Candia

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

colore verde-giallastro, emarginate di rosa a pagina inferiore,  
**Nome:** Malvasia Bianca di Candia B.

**Codice:** 131

**Sinonimi ufficiali:** Malvasia \*, Malvoisie\*\*, Malvoisier\*\*

**Annotazioni:** \* Ai soli fini della designazione \*\* Ai soli fini della designazione, per l'esportazione o la spedizione verso altri Stati membri.

**Data di ammissione:** 25/05/1970, decreto pubblicato sulla G.U. 149 del 17/06/1970

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: V. Prosperi, A. Pirovano e B. Bruni - "Malvasia bianca di Candia", in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III, 1964*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Malvasia, "Malvasia rossa" dei Castelli romani, per il colore caratteristico che assume il giovane germoglio, "Malvasia di Candia", con tale nome è stata indicata dal Mendola, dal di Rovasenda, ed è descritta nel Bollettino Ampelografico come varietà diffusa in provincia di Teramo "con acinelli di colore tendente al rosato e polpa a sapore aromatico", mentre in un altro Bollettino Ampelografico, risulta diffusa in provincia di Piacenza con "acini piccoli, di forma rotonda, polpa sciolta, di sapore moscato dolce", e in un altro è considerata uva a maturazione precoce. L'Acerbi nomina una "Malvasia candida" con buccia punteggiata di colore ferruginoso, polpa più dolce della "Malvasia"; con il nome di "Malvasia bianca di Candia" è stata descritta dal Molon e dal Marzotto.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Per la descrizione di questo vitigno è stato utilizzato un clone della collezione ampelografica della Cantina Sperimentale di Velletri, in provincia di Roma. I caratteri e le attitudini del vitigno sono state confrontate con quelle riscontrate su viti coltivate in altre zone della stessa provincia e delle Marche.

#### Germoglio di 10-12 cm

**Apice:** a ventaglio, lanuginoso, di colore verde biancastro emarginato di rosa.

*Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):* a gronda, lanuginose, di

pentagonali.

*Foglioline basali (dalla 4a in poi):* a bordi revoluti, glabre su pagina superiore e lanuginose su quella inferiore, di colore verde-bronzato, seno peziolare ellissoidale, chiuso.

*Asse del germoglio:* leggermente aracnoideo, di colore verde-bronzato, eretto, o leggermente ricurvo.

#### **Germoglio alla fioritura**

*Apice:* come sopra.

*Foglioline apicali:* a gronda, lanuginose, di colore verde-pallido, pentagonali.

*Foglioline basali:* a bordi revoluti, glabre su pagina superiore e aracnoidee su quella inferiore, di colore verde-bronzato, seno peziolare ellissoidale, chiuso.

*Asse del germoglio:* glabro, di colore verde-bronzato, ricurvo o a pastorale.

**Tralcio erbaceo:** a sezione leggermente schiacciata, superficie angolosa, glabro, di colore verde con striature bronzee.

**Vitici:** distribuzione intermittente, bi-trifidi, di colore verde sfumato di marrone alla base, molto vigorosi.

**Infiorescenza:** grande, cilindro-conica, spesso alata, racimoli semi-spargoli, fiori serrati; peduncolo di colore verde.

**Fiore:** bottone florale regolare, mezzano, corolla verde con stella rosa, apertura regolare; fiore aperto ermafrodita regolare, autofertile.

**Foglia:** grande, pentagonale, quinquelobata e talvolta trilobata; seno peziolare a lira aperto o semi-chiuso, alquanto profondo; seni laterali superiori a V, aperti o stretti, mediamente profondi; seni laterali inferiori a V, aperti, mediamente o poco profondi; pagina superiore glabra, di colore verde carico; pagina inferiore di colore verde chiaro, con tomento aracnoideo; lembo ondulato, con pagina superiore liscia o leggermente rugosa; lobi revoluti, angoli alla loro sommità retti o acuti; nervature principali sulla pagina inferiore di colore verde, leggermente sfumate di rosa verso la base, glabre; dentatura regolare, in 1, 2 o 3 serie, denti di media grandezza, a margini rettilinei, a base stretta.

*Picciolo:* lungo, di media grossezza, glabro, con canale evidente, di colore verde, leggermente sfumato di rosa.

*Colorazione autunnale della foglia:* gialla.

**Grappolo a maturità industriale:** grande, semi-spargolo, cilindro-conico, spesso alato e piramidale; peduncolo di media lunghezza e grossezza, semi-legnoso.

*Acino:* di media grandezza, rotondo, sezione trasversale regolare; buccia sottile e consistente di colore giallo-dorato, spesso con screziature o punteggiature marrone, pruinosità scarsa, ombelico poco evidente; polpa sciolta e a sapore semplice o leggermente aromatico; pedicello di media lunghezza e grossezza, di colore

verde; cercine poco evidente, piccolo e di colore verde; pennello medio, di colore giallastro.

*Vinaccioli:* 1 o 2 per acino, di media grandezza, periformi, becco regolare, calaza rotondeggiante.

**Tralcio legnoso:** lungo, di media grossezza, vigoroso, con femminelle numerose e di vigore medio; sezione trasversale rotondeggiante o leggermente schiacciata; superficie liscia; nodi di media grossezza e di colore leggermente più marcato di quello dei meritalli, che sono di media lunghezza o quasi lunghi; corteccia di colore marrone arancione, con striature fitte, regolari e mediamente marcate; diaframma di medio spessore; midollo di media grossezza; gemme grandi, coniche, acute, mediamente sporgenti; cercine peziolare evidente.

**Tronco:** di medio vigore.

### **2.3. Fenologia**

**Condizioni d'osservazione:** si considerano quelle riguardanti il vigneto indicato.

#### **Ubicazione**

*Longitudine :* 0°19'30" E Monte Mario.

*Latitudine:* 40°41'20" N.

*Altitudine:* m 320 s.l.m.

*Esposizione:* a mezzogiorno, con orientamento filari est-ovest.

*Portainnesto:* "Riparia x Rupestris 3309".

*Sistema d'allevamento:* "Cordone Cazenave"

*Forma di potatura:* media

*Distanza fra le viti:* m 2 per 1,60

*Terreno:* di collina, argilloso-siliceo, sciolto, subacido (pH 6,7).

#### **Fenomeni vegetativi**

*Germogliamento:* in epoca ordinaria o quasi tardiva;

*Fioritura:* in epoca ordinaria;

*Invaiaura:* in epoca intermedia;

*Lignificazione:* in epoca ordinaria;

*Maturazione dell'uva:* III epoca;

*Colorazione autunnale e caduta foglie:* in epoca tardiva.

### **2.4. Caratteristiche ed Attitudini culturali**

**Vigoria:** media o quasi molta; preferisce sistemi di allevamento a media espansione e potatura media o meglio corta.

**Produzione:** abbondante e costante.

**Posizione del primo germoglio fruttifero:** dal 4° al 5° nodo.

**Numero medio di infiorescenze per germoglio:** dal primo generalmente 1 e dagli altri 2.

**Fertilità delle femminelle:** nessuna.

**Resistenza alle malattie:** buona alle malattie crittogamiche; facilmente soggetta a colatura dei grappoli in terreni umidi e in annate a decorso primaverile piovoso, specie se innestata su portainnesto vigoroso, come la "Rupestris del Lot" e gli ibridi "europei x americani".

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto:** normale.

**Affinità con i portainnesti:** ottima con tutti.

## 2.5. Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Idonea

*In tutta la regione:* Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Sardegna

*Nella provincia di:* Rovigo, Benevento, Taranto (Salento-Arco Jonico-Salentino), Brindisi (Salento-Arco Jonico-Salentino), Lecce (Salento-Arco Jonico-Salentino)

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOCG

Cannellino di Frascati, Frascati Superiore

#### 3.2.1. DOC

Abruzzo, Bianco Capena, Bosco Eliceo, Castelli Romani, Cerveteri, Colli Albani, Colli Lanuvini, Controguerra, Frascati, Genazzano, Marino, Molise o del Molise, Montecompatri - Colonna o Montecompatri o Colonna, San Severo, Sannio, Tarquinia, Terra d'Otranto, Terre Tollesi o Tullum, Valdichiana toscana, Velletri, Vignanello, Zagarolo

#### 3.2.1. IGT

Allerona\*, Alta Valle della Greve\*, Alto Mincio, Barbagia, Benevento o Beneventano\*, Bergamasca\*, Bettona\*, Castelfranco Emilia, Campania, Cannara\*, Civitella d'Agliano\*, Colli Aprutini\*, Colli Cimini\*, Colli del Limbara, Colli del Sangro, Collina del Milanese\*, Colline Frentane, Colline Pescaresi\*, Colline Teatine\*, Costa Toscana\*, Del Vastese o Histonium, Delle Venezie, Dugenta, Emilia o dell'Emilia\*, Forlì\*, Frusinate o del Frusinate\*, Isola dei Nuraghi, Lazio\*, Marche\*, Marmilla, Montecastelli, Narni\*, Nurra, Ogliastro, Osco o Terre degli Osci\*, Parteolla, Planargia, Provincia di Mantova\*, Provincia di Nuoro, Provincia di Pavia\*, Puglia\*, Quistello\*, Ravenna\*, Romangia, Rotae\*, Rubicone\*, Sabbioneta\*, Salento\*, Sebino, Sibiola, Spello\*, Tarantino\*, Terrazze Retiche di Sondrio\*, Terre Aquilane o Terre de l'Aquila\*, Terre di Chieti\*, Terre Lariane, Tharros, Toscano o Toscana\*, Trexenta, Umbria\*, Val di Magra, Valle d'Itria\*, Valle del Tirso, Valli di Porto Pino, Veneto\*

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - RAUSCEDO 2	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
002	I - UBA 26/E	1996-10-09	11/35/36	G.U. 258	1996-11-04
003	I - UBA 26/F	1996-10-09	11/35/36	G.U. 258	1996-11-04
004	I - UNIMI - VITIS - MALB VV 200	2007-01-09	33/58	G.U. 38	2007-02-15
005	I - UNIMI - VITIS - MALB VV 222	2007-01-09	33/58	G.U. 38	2007-02-15
006	I - Ampelos TEA 26	2009-03-27	59/60	G.U. 146	2009-06-26
007	I - Ampelos TEA 27	2009-03-27	59/60	G.U. 146	2009-06-26

#### Legenda codici proponenti

2 ) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

11 ) - Università degli Studi di Bari - (DIBCA) Dipartimento di Biologia Chimica Agro-forestale ed Ambientale

33 ) - Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.) - Sez. di Coltivazioni Arboree

35 ) - Università degli Studi di Bari - D.S.P.V. Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali

36 ) - Università degli Studi di Bari - Istituto di Tecnologie dei Prodotti Agroalimentari

58 ) - Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

59 ) - Vivaio ENOTRIA s.s.

60 ) - C.I.V.V. AMPELOS

## 5. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
20.274	16.316	15.523	8.788	4.877

## 6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	243.119	319.872	3.373	-
2014	227.634	311.559	2.907	-
2013	440.179	159.319	7.035	-
2012	199.813	269.749	2.231	54
2011	3.575	341.373	4.721	-
2010	29.570	326.845	4.608	177
2009	65.413	304.067	500	-
2008	114.216	351.700	362	-
2007	117.410	283.851	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Marzemina Bianca

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Marzemina Bianca B.

**Codice:** 329

**Sinonimi ufficiali:** Marzemina\*

**Annotazioni:** \* Ai soli fini della designazione

**Data di ammissione:** 24/11/1994, decreto pubblicato sulla G.U.  
295 del 19/12/1994

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: S.  
Cancellier - "Marzemina bianca", in Vignevini, n. 10, 1993*

### 2.1. Descrizione Ampelografica

**Germoglio:** apice aperto, cotonoso, bianco-verdastro.

**Foglia:** media, orbicolare, trilobata; lembo spesso, leggermente  
bolloso; seno peziolare a lira chiusa con bordi sovrapposti; seni  
lateral superiori a V aperta.

**Grappolo a maturità industriale:** grande, piramidale, allungato,  
alato con due ali, compatto.

**Acino:** grosso, sferoidale; buccia pruinosa, spessa, di colore giallo  
dorato; sapore neutro.

### 2.2. Fenologia

#### Fenomeni vegetativi

**Germogliamento:** media.

**Fioritura:** precoce.

**Invaiaitura:** media.

**Maturazione:** media.

## 2.3. Utilizzazione

Per la vinificazione.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Idonea

**Nella provincia di:** Vicenza, Treviso, Venezia, Padova

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di  
origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOC

Bagnoli di Sopra o Bagnoli

#### 3.2.1. IGT

Alto Livenza\*, Colli Trevigiani\*, Conselvano\*, Delle Venezie,  
Marca Trevigiana\*, Veneto\*, Veneto Orientale\*

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superfice vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	83	54

**5. PRODUZIONE VIVAISTICA**

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2013	2.210	-	-	-
2012	1.725	-	-	-
2011	2.625	-	-	-
2010	1.840	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Marzemina Grossa

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Marzemina Grossa N.

**Codice:** 408

**Sinonimi ufficiali:** Marzemina Bastarda

**Data di ammissione:** 19/09/2007, decreto pubblicato sulla G.U. 253 del 30/10/2007

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Marzemina Bastarda. Alla fine del '600 la Marzemina bastarda doveva avere un'alta diffusione nel trevigiano, dato che l'Agostinetti consigliava di mescolarla con la Marzemina, nel caso di carenza di quest'ultima, per ottenere il vino dolce tanto ricercato che molto si confà con le castagne?. Ancora nel '900 la Marzemina bastarda viene ricordata da diversi ampelografi.

Viala e Vermorel (1909) citano la Marzemina bastarda di Padova come sinonimo di Berzamino. In passato era anche diffusa nel Friuli, nella zona di Latisana, dove veniva chiamata 'Marzemine bastarde?.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

La descrizione di questo vitigno è stata pubblicata da S.Cancellier e P. Giacobbi in 'Recupero, Conservazione e valorizzazione del Germoplasma Viticolo Veneto ? I° intervento: valutazione delle potenzialità viticolo-enologiche di vecchi vitigni a bacca nera 2000-2004 edito da Veneto Agricoltura?.

I rilievi sono stati poi ricontrollati, ed eventualmente integrati, con osservazioni fatte su altri vigneti nel corso del 2005.

#### Germoglio

001 - Forma estremità - 7) aperta

002 - Distribuzione pigmentazione antocianica estremità - 2) ai bordi

003 - Intensità, pigmentazione antocianica estremità - 3) leggera

004 - Densità peli distesi estremità - 3) leggera

005 - Densità peli diritti estremità - 1) nulla

#### Vitici

016 - Distribuzione sul tralcio - 1) discontinui (1-1-0)

017 - Lunghezza - 7) lunghi (tipo: trifidi)

#### Foglia giovane

051 - Colore pagina superiore - 2) verde ramato (lucida)

052 - Intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali - 5) media

053 - Densità peli distesi tra le nervature - 1) nulla o leggerissima

054 - Densità peli diritti tra le nervature - 1) nulla o leggerissima

055 - Densità peli distesi lungo le nervature principali - 1) nulla o leggerissima

056 - Densità peli diritti lungo le nervature principali - 1) nulla o leggerissima

#### Foglia adulta

065 - Taglia - 5/7) medio/grande

066 - Lunghezza - 5/7) medio/lunga

067 - Forma del lembo - 3) pentagonale

068 - Numero dei lobi - 3) pentalobata

069 - Colore pagina superiore - 5) verde medio (lucida)

070 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore - 3) solo al punto peziolare

071 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore - 3) media

073 - Ondulazione del lembo tra le nervature principali e secondarie - 3) generalizzate

074 - Profilo - 1/4) piano/revoluto

075 - Bollosità pagina superiore - 3) leggera

076 - Forma dei denti - 3/4) convessi/concavo-convessi

077 - Lunghezza dei denti - 5) medi

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base - 5) uguale

079 - Forma del seno peziolare - 4) poco aperto

080 - Forma della base del seno peziolare - 2) a V

081 - Particolarità del seno peziolare - 3) spesso un dente

082 - Forma dei seni laterali superiori - 1) aperti

083 - Forma della base dei seni laterali superiori - 2) a V

084 - Densità peli distesi tra le nervature pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima

085 - Densità peli diritti tra le nervature pagina inferiore - 3) leggera

086 - Densità peli distesi lungo le nervature principali pagina

inferiore - 1) nulla o leggerissima

087 - Densità peli diritti lungo le nervature principali pagina inferiore - 3) leggera

088 - Peli distesi lungo le nervature principali pagina superiore - 1) nulla o leggerissima

089 - Peli diritti lungo le nervature principali pagina superiore - 1) nulla o leggerissima

090 - Densità peli distesi lungo il picciolo - 1) nulla o leggerissima

091 - Densità dei peli diritti lungo il picciolo - 1) nulla o leggerissima

092 - Lunghezza del picciolo - 5) medio

093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana 3) leggermente più corto

#### **Tralcio erbaceo**

006 - Portamento - 3) semi-eretto

007 - Colore lato dorsale internodi - 2) verde striato di rosso

008 - Colore lato ventrale internodi - 2) verde striato di rosso

009 - Colore lato dorsale nodi - 3) rossastro

010 - Colore lato ventrale nodi - 1) verde

011 - Densità peli diritti nodi - 1) nulla o leggerissima

012 - Densità peli diritti internodi - 1) nulla o leggerissima

013 - Densità peli distesi nodi - 3) leggera

014 - Densità peli distesi internodi - 3) leggera

015 - Pigmentazione antocianica gemme latenti - 1) assente

#### **Tralcio legnoso**

103 - Colore generale - 3) bruno scuro

#### **Infiorescenza**

151 - Sesso del fiore - 3) ermafrodita

153 - Numero delle infiorescenze per germoglio - 1) bassa (0,86)

154 - Lunghezza della infiorescenza prossimale - 7) lunga, piramidale

#### **Grappolo**

202 - Taglia - 7/9) molto grande, piramidale, alato

203 - Lunghezza - 7) lungo

204 - Compattezza - 3/5) da medio a poco compatto

205 - Numero di acini - 5) medio

206 - Lunghezza del peduncolo - 7) lungo

207 - Lignificazione del peduncolo - 3) parziale

#### **Acino**

220 - Grossezza - 7) grosso

221 - Lunghezza - 5/7) medio/lungo

222 - Uniformità della grossezza - 3) uniforme

223 - Forma - 3/4) rotonda o leggermente ellittica

224 - Sezione trasversale - 2) circolare

225 - Colore della buccia - 6) blu nero

226 - Uniformità del colore della buccia - 2) uniforme

227 - Pruina - 7) elevata

228 - Spessore della buccia - 7) spessa

229 - Ombelico - 2) visibile

230 - Colorazione della polpa - 1) non colorata

232 - Succosità della polpa - 2) succosa

233 - Resa del mosto - 5) media

234 - Consistenza della polpa - 2) leggermente

236 - Particolarità del sapore - 5) leggermente aromatico

238 - Lunghezza del pedicello - 5) medio

239 - Separazione del pedicello - 1) un pò difficile

241 - Presenza dei vinaccioli - 3) presenti

### **2.3. Fenologia**

301 - Epoca di germogliamento - 3) precoce (6 aprile)

302 - Epoca di fioritura - 5) media (30 maggio)

303 - Epoca di invaiatura - 3) precoce (30 luglio)

304 - Epoca di maturazione fisiologica - 3) precoce (5 settembre)

Caratteristiche produttive

- Fertilità reale delle gemme (totale): 0,86

- Fertilità reale delle gemme totale (1-3): 0,71

- Fertilità potenziale delle gemme (totale): 0,91

- Fertilità potenziale delle gemme (1-3): 0,78

502 - Peso grappolo - 7) elevato (g. 604 - 725)

503 - Peso acino - 5/7) medio/grosso (g. 3,01 - 4,2)

- Zuccheri % (Brix): 20,8

- Acidità totale (g/l): 5,2

- pH: 3,37

### **2.4. Caratteristiche ed Attitudini culturali**

Nella zona di coltivazione la Marzemina grossa è un vitigno di media vigoria e di buona, anche se non abbondante, produzione. La bassa fertilità delle gemme consente di non avere produzioni eccessive nonostante la dimensione dei grappoli. E' molto rustica, poco sensibile alla peronospora ed alle altre crittogame e non è soggetta a marciume.

### **2.5. Utilizzazione**

Per la vinificazione.

## **3. COLTIVAZIONE**

### **3.1 Classificazione**

#### **3.1.1. Consigliata**

Nella provincia di: Verona, Vicenza, Belluno, Treviso, Venezia, Padova, Rovigo

### **3.2 DOP ed IGP**

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di

origine e/o indicazioni geografiche.

### 3.2.1. IGT

Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca  
Trevigiana, Vallagarina, Veneto\*, Veneto Orientale, Verona o

Provincia di Verona o Veronese, Vigneti delle Dolomiti (in lingua  
tedesca Weinberg Dolomiten)\*

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	-	5

## 5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2014	160	-	-	-
2008	1.100	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Merlot

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Merlot N.

**Codice:** 146

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 25/05/1970, decreto pubblicato sulla G.U. 149 del 17/06/1970

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: I. Cosmo e M. Polsinelli - "Merlot", in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I, 1960*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Merlò (nel Veneto, ma di rado); del tutto sconosciuti sono da noi i sinonimi con cui lo si designa nella Gironda (Francia), quali "Vitaille", "Bigney", "Plant Medoc", ecc. Sconosciuto è pure quello di "Merlau" riportato da Viala e Vermorel e da Molon.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Per la descrizione di questo vitigno si è usufruito di un clone esistente presso la collezione ampelografica della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. I caratteri rilevati nella predetta collezione sono stati messi a confronto con quelli riscontrati sul "Merlot" coltivato in provincia di Gorizia (a Medana, Farra d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Fogliano), di Udine (a Buttrio), di Venezia (Jesolo), di Treviso (Maser, Volpago), di Rovigo (Bosaro, Pettorazza), di Padova (Salboro), di Vicenza (Ponte di Barbarano), di Trento (S. Michele a/A) e di Bolzano (Merano). Altra volta uno di noi s'è occupato delle differenze morfologiche esistenti tra il "Merlot" ed altri vitigni bordolesi; ma qui non è il caso di farne cenno, avendole riportate (in nota) nella monografia riguardante il "Cabernet franc".

#### Germoglio di 10-20 cm

**Apice:** di forma espansa, bianco con margini rosso violacei, cotonoso.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** spiegata, cotonosa e bianca con i bordi rosso-violacei la 1a; meno tomentose, grigio-biancastre, rosso-violacee ai bordi e pentalobate la 2a e 3a (la seconda fogliolina

è più esattamente aracnoidea sulla pagina superiore e di colore bianco con trasparenze giallo-verdi, nonché sfumature rossee ai bordi; mentre la pagina inferiore è bianca per tomento e con sfumatura rosso-viola).

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** pentalobate, verdi con sfumature verdi-bronze e glabre superiormente; sublanuginose e grigio-verdi con chiazze rosse inferiormente.

**Asse del germoglio:** eretto, verde, aracnoideo.

#### Germoglio alla fioritura

**Apice:** espanso, lanuginoso, grigio-verde con orlo carminato.

**Foglioline apicali:** biancastre con sfumature rosa, cotonose, spiegate, pentalobate.

**Foglioline basali:** spiegate, pentalobate; pagina superiore verde con sfumature giallo-arancione, pallido dapprima e tendente al marrone in quelle più vecchie, pubescenti; pagina inferiore sublanuginosa, biancastra con nervature verdi sulle prime foglie, poi rossastre.

**Asse del germoglio:** eretto.

**Tralcio erbaceo:** di sezione trasversale quasi circolare e contorno liscio, glabro, di colore verde con sfumature marrone da un lato.

**Vitici:** trifidi e bifidi, intermittenti (formula: 0-1-2-0-1-2 ....).

**Infiorescenza:** piramidale, lunga circa 15 cm.

**Fiore:** ermafrodita regolare, autofertile.

**Foglia:** pentagonale, di grandezza media, trilobata e quinquelobata, seno peziolare a U largo, a bordi quasi sempre sovrapposti se in posizione naturale; seni superiori laterali a U, mediamente profondi, seni laterali inferiori a U; pagina superiore glabra, verde-chiaro, opaca; pagina inferiore aracnoidea, verde-oliva; lembo ondulato a superficie bollosa, lobi piegati a gronda; angolo alla sommità dei lobi terminali retto; nervature verdi, qualche volta parzialmente rosse alla base sulla pagina superiore, verdi su quella inferiore, sporgenti; denti non molto pronunciati, irregolari, convessi a base larga, mucronati.

**Picciolo:** medio, sottile, glabro, rosato.

**Grappolo a maturità industriale:** medio (lungo 15-20 cm) di media compattezza, piramidale, alato con 1 o 2 ali; peduncolo visibile, medio, legnoso fino alla prima ramificazione; giallo-rosato; pedicelli sottili, verdi, lisci; cercine mediamente evidente, verrucoso,

rosso-vinoso intenso.

**Acino:** medio, sferico o lievemente schiacciato, regolare, sezione trasversale regolare, buccia di media consistenza, pruinosa, di colore blu-nero distribuito regolarmente; ombelico persistente; succo incolore, polpa molle, sapore neutro, dolce, poco acido, leggermente erbaceo; pennello corto, separazione del pedicello dall'acino facile.

**Vinaccioli:** 2-3 per acino, piriformi, mezzani.

**Tralcio legnoso:** di grossezza media, con internodi piuttosto corti, con sezione trasversale leggermente schiacciata, di color cannella-rossastro, nodi evidenti; gemme evidenti a base molto larga, un po' schiacciate.

**Tronco:** vigoroso.

## 2.3. Fenologia

**Condizioni d'osservazione:** Si considerano quelle riguardanti la collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, nella quale il clone è stato introdotto.

### Ubicazione

Per l'ubicazione, il clima, il terreno, ecc., nonché per le fasi vegetative della vite ed il calendario di maturazione dell'uva, si rimanda ad una delle seguenti monografie ampelografiche pubblicate in precedenza: "Tocai friulano", "Riesling italico", "Raboso Piave", "Raboso veronese", "Pinella".

### Fenomeni vegetativi

**Germogliamento:** medio (dal 13 al 22 aprile).

**Fioritura:** precoce (terza decade di maggio).

**Invaiaura :** media (dal 14 al 26 agosto).

**Maturazione dell'uva :** III-IV epoca (dalla fine di settembre ai primi di ottobre).

**Caduta delle foglie :** media (prima quindicina di novembre).

## 2.4. Caratteristiche ed Attitudini culturali

**Vigoria:** notevole.

**Produzione:** abbondante e costante.

**Posizione del primo germoglio fruttifero:** 2°-3° nodo.

**Numero medio di infiorescenze per germoglio:** 1-2.

**Fertilità delle femminelle:** molto scarsa.

**Resistenza alle malattie:** un po' scarsa alla peronospora del grappolo, normale agli altri parassiti, ottima al marciume.

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto:** ottima (con il "Merlot" non si sono infatti verificati casi di insuccesso o di successo parziale tanto negli innesti al tavolo che in quelli a dimora, dimostrando altresì un buon adattamento con i più diffusi portinnesti).

## 2.5. Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

*In tutta la regione:* Piemonte, Puglia, Sardegna

*Nella provincia di:* Trento, Verona, Vicenza, Belluno, Treviso, Venezia, Padova, Rovigo, Udine, Gorizia, Trieste, Pordenone

#### 3.1.2. Idonea

*In tutta la regione:* Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste, Lombardia, Liguria, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia

*Nella provincia di:* Bolzano/Bozen

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOCG

Colli di Conegliano, Montello Rosso o Montello, Suvereto, Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia

#### 3.2.1. DOC

Alcamo, Alghero, Alto Adige o dell'Alto Adige (in lingua tedesca Südtirol o Südtiroler), Amelia, Aprilia, Arcole, Assisi, Atina, Bagnoli di Sopra o Bagnoli, Bolgheri, Bosco Eliceo, Breganze, Candia dei Colli Apuani, Capriano del Colle, Carso o Carso - Kras, Casteller, Castelli Romani, Cerveteri, Circeo, Colli Berici, Colli Bolognesi, Colli del Trasimeno o Trasimeno, Colli di Faenza, Colli di Parma, Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia, Colli Euganei, Colli Lanuvini, Colli Maceratesi, Colli Martani, Colli Pesaresi, Colli Romagna Centrale, Colli Tortonensi, Colline Lucchesi, Collio Goriziano o Collio, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Controguerra, Corti Benedettine del Padovano, Cortona, Curtefranca, Delia Nivolelli, Erice, Friuli Aquileia, Friuli - Annia, Friuli Colli Orientali, Friuli Grave, Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli, Friuli Latisana, Garda, Garda Colli Mantovani, Grance Senesi, Lago di Corbara, Langhe, Lison - Pramaggiore, Maremma Toscana, Matera, Menfi, Merlara, Molise o del Molise, Monreale, Montecarlo, Montello - Colli Asolani, Montescudaio, Nettuno, Parrina, Piave, Piemonte, Pomino, Reggiano, Riesi, Riviera del Brenta, Rosso Orvietano o Orvietano Rosso, Salaparuta, Sambuca di Sicilia, San Gimignano, San Ginesio, San Severo, Sant'Antimo,

Sciacca, Sicilia, Sovana, Terratico di Bibbona, Terre del Colleoni o Colleoni, Terre dell'Alta Val d'Agri, Terre di Cosenza, Terre di Pisa, Terre Tollesi o Tullum, Todi, Torgiano, Trentino, Val d'Arno di Sopra o Valdarno di Sopra, Val di Cornia, Valcalepio, Valdadige, Valdichiana toscana, Valle d'Aosta o Vallee d'Aoste, Valli Ossolane, Venezia, Vicenza, Friuli o Friuli Venezia Giulia (in lingua Slovena Furlanija o Furlanija Juliska Krajna)

### 3.2.1. IGT

Allerona\*, Alta Valle della Greve\*, Alto Livenza\*, Alto Mincio\*, Anagni, ArghillÃ, Avola, Barbagia\*, Basilicata\*, Benaco Bresciano\*, Benevento o Beneventano\*, Bergamasca\*, Bettona\*, Calabria\*, Camarro, Campania, Cannara\*, Civitella d'Agliano, Colli Aputini\*, Colli Cimini\*, Colli del Limbara\*, Colli del Sangro\*, Colli della Toscana Centrale\*, Colli di Salerno, Colli Trevigiani\*, Collina del Milanese\*, Colline del Genovesato, Colline Frentane\*, Colline Pescaresi\*, Colline Savonesi, Colline Teatine\*, Conselvano\*, Costa Etrusco Romana\*, Costa Toscana\*, Costa Viola\*, Daunia\*, Del Vastese o Histonium\*, Delle Venezie\*,

Dugenta, Emilia o dell'Emilia\*, Epomeo, Forlì\*, Frusinate o del Frusinate\*, Isola dei Nuraghi\*, Lazio\*, Liguria di Levante\*, Lipuda, Locride, Marca Trevigiana\*, Marche\*, Marmilla\*, Mitterberg\*, Montecastelli\*, Montenetto di Brescia, Murgia\*, Narni\*, Nurra\*, Ogliastro\*, Osco o Terre degli Osci\*, Paestum, Palizzi, Parteolla\*, Pellarò, Planargia\*, Pompeiano, Provincia di Mantova\*, Provincia di Nuoro\*, Provincia di Pavia\*, Puglia\*, Quistello\*, Ravenna\*, Roccamonfina, Romangia\*, Ronchi di Brescia\*, Ronchi Varesini, Rotae\*, Rubicone\*, Sabbioneta\*, Salento\*, Salina\*, Scilla, Sebino\*, Sibiola\*, Spello\*, Tarantino\*, Terrazze Retiche di Sondrio\*, Terre Aquilane o Terre de l'Aquila\*, Terre del Volturno, Terre di Chieti\*, Terre Lariane\*, Terre Siciliane\*, Tharros\*, Toscano o Toscana\*, Trexenta\*, Umbria\*, Val di Magra\*, Val di Neto\*, Valcamonica\*, Valdamato\*, Vallagarina\*, Valle Belice\*, Valle d'Itria\*, Valle del Tirso\*, Valli di Porto Pino\*, Veneto\*, Veneto Orientale\*, Venezia Giulia\*, Verona o Provincia di Verona o Veronese\*, Vigneti delle Dolomiti (in lingua tedesca Weinberg Dolomiten)\*

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - RAUSCEDO 3	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
002	I - RAUSCEDO 12	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
003	I - RAUSCEDO 18	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
004	I - FEDIT 1 C.S.G.	1969-12-24	3	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
005	I - ISV-F-V2	1990-06-21	1/23	G.U. 199	1990-08-27
006	I - ISV-F-V4	1990-06-21	1/23	G.U. 199	1990-08-27
007	I - ISV-F-V6	1990-06-21	1/23	G.U. 199	1990-08-27
008	I - ISV-F-V5	1990-06-21	1/23	G.U. 199	1990-08-27
009	I - BM-8B	1990-08-31	7/33	G.U. 242	1991-10-15
010	I - BM-5A	1990-08-31	7/33	G.U. 242	1991-10-15
011	I - VCR 1	2000-12-06	2	G.U. 170	2001-07-24
012	I - VCR 101	2002-05-15	2	G.U. 165	2002-07-16
013	I - ERSa FVG 350	2002-11-27	23	G.U. 19	2003-01-24
014	I - ERSa FVG 351	2002-11-27	23	G.U. 19	2003-01-24
015	I - VCR 13	2003-07-09	2	G.U. 241	2003-10-16
016	I - ERSa FVG 352	2004-05-07	23	G.U. 242	2004-10-14
017	I - ERSa FVG 353	2005-06-09	23	G.U. 210	2005-09-09
018	I - ISV sn - V 11	2005-06-09	1/21	G.U. 210	2005-09-09
019	I - ISV sn - V 12	2005-06-09	1/21	G.U. 210	2005-09-09
020	I - ISV sn - V 14	2005-06-09	1/21	G.U. 210	2005-09-09
021	I - VCR 488	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
022	I - VCR 489	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
023	I - VCR 490	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
024	I - VCR 494	2007-09-19	2	G.U. 253	2007-10-30
025	I - Ampelos TEA 12	2008-01-28	59/60	G.U. 62	2008-03-13

026	I - Ampelos TEA 13	2008-01-28	59/60	G.U. 62	2008-03-13
027	I - Ampelos TEA 19	2008-01-28	59/60	G.U. 62	2008-03-13
028	I - Ampelos TEA 20	2008-01-28	59/60	G.U. 62	2008-03-13
029	I - ERSa FVG 354	2009-01-12	23	G.U. 93	2009-04-22
030	I - VCR 103	2009-03-27	2	G.U. 146	2009-06-26
031	I - CRAVIT ERSa FVG 355	2011-04-22	23/1	G. U. 170	2011-07-23
032	I - CRAVIT ERSa FVG 356	2011-04-22	23/1	G. U. 170	2011-07-23
033	I - CRAVIT ERSa FVG 357	2011-04-22	23/1	G. U. 170	2011-07-23
034	I - VITIS 1	2011-04-22	58	G. U. 170	2011-07-23
035	I - VITIS 3	2011-04-22	58	G. U. 170	2011-07-23
036	I - Ampelos CNT 5	2013-07-10	78/60	G. U. 186	2013-08-09
037	I - Ampelos CNT 9	2013-07-10	78/60	G. U. 186	2013-08-09
038	I - Ampelos CNT 13	2013-07-10	78/60	G. U. 186	2013-08-09
039	I - VCR 27	2013-07-10	2	G. U. 186	2013-08-09
040	I - VCR 28	2013-07-10	2	G. U. 186	2013-08-09
041	I - VCR 36	2014-10-20	2	G.U. 258	2014-06-11
042	I - VCR 37	2014-10-20	2	G.U. 258	2014-06-11

## Legenda codici proponenti

1 ) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

2 ) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

3 ) - Sig. Giuseppe Tocchetti

7 ) - Università degli Studi di Milano, Istituto di Patologia Vegetale

21 ) - Veneto Agricoltura

23 ) - ERSa - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia

33 ) - Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.) - Sez. di Colture Arboree

58 ) - Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

59 ) - Vivaio ENOTRIA s.s.

60 ) - C.I.V.V. AMPELOS

78 ) - Vivai Cantone di Gandini Ercolano e Domenico

## 5. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
52.962	48.176	31.872	25.616	28.042

## 6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	171.383	2.796.848	40.334	329
2014	230.665	3.416.006	11.636	630
2013	119.304	3.985.541	28.006	-
2012	21.710	4.769.165	24.047	323
2011	36.259	3.508.431	4.193	182
2010	50.826	3.512.261	12.704	327
2009	60.909	3.702.079	50.027	-
2008	133.379	5.795.900	36.144	-
2007	4.900	4.124.529	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Perera

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Perera B.**Codice:** 331**Sinonimi ufficiali:****Data di ammissione:** 24/11/1994, decreto pubblicato sulla G.U. 295 del 19/12/1994

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: A. Cal&ograve;, A.Scienza, A.Costacurta - Vitigni d'Italia, 2006*

### 2.1. Descrizione Ampelografica

**Germoglio:** apice aperto, lanuginoso, biancastro con orli bronzati.**Foglia:** medio-grande, pentagonale, trilobata; lembo sottile, liscio, piano con bordi revoluti; seno peziolare ad U o a lira chiusa; seni laterali superiori a V, poco profondi.**Grappolo a maturità industriale:** medio o grande, conico o piramidale, alato con una o due ali, mediamente compatto.**Acino:** medio, sferoidale; buccia molto pruinosa, color giallo dorato; polpa a sapore caratteristico, aromatico.

### 2.2. Fenologia

**Fenomeni vegetativi****Germogliamento:** medio-tardiva.**Fioritura:** media.**Invaiaitura:** media.**Maturazione:** tardiva.

## 2.3. Utilizzazione

Per la vinificazione.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

**Nella provincia di:** Treviso (Limitatamente all'area DOC Conegliano-Valdobbiadene)

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. IGT

Alto Livenza, Colli Trevigiani, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Veneto\*, Veneto Orientale

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	25	4

## 5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	1.065	-	-	-

2014	450	-	-	-
2013	3.750	-	-	-
2012	8.325	-	-	-
2011	5.027	-	-	-
2010	972	-	-	-
2009	1.580	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Pignolo

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Pignolo N.

**Codice:** 285

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 14/06/1977, decreto pubblicato sulla G.U. 238 del 1/09/1977

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: G. Poggi - Atlante ampelografico, 1939*

### 2.1. Sinonimie ed omonimie

In Friulano "Pignul", da non confondersi con l'omonimo vitigno a frutto bianco della vicina provincia di Treviso.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

**Germoglio:** di colore rosso vivo, peloso, con foglioline terminali diversamente colorate.

**Foglia:** piccola, caratteristica, trilobata, di colore verde intenso nella pagina superiore; lamina sottile, ma consistente, a margini leggermente revoluti; pagina superiore vescicolosa; pagina inferiore di colore verde chiaro, vellutata o feltrata; seni laterali aperti, profondi, arrotondati; seno peziolare aperto, profondo; denti finali uncinati; dentatura della foglia non molto profonda, abbastanza regolare, larga, mucronata; nervature rilevate, rosse alla base.

**Picciolo:** lungo quanto la nervatura centrale, di colore rosso vivo, ruvido, rotondo, leggermente peloso.

**Grappolo:** cilindrico, semplice, serrato, piccolo; peduncolo robusto, medio, erbaceo, di colore verde-giallo; raspo robusto, erbaceo, di colore verde chiaro; pedicelli corti, di colore verde chiaro.

**Acino:** piccolo, rotondo; pennello piccolo, incolore; buccia pruinata, nera, spessa, piuttosto coriacea, leggermente tannica; polpa molle, tendente al carnoso, di sapore semplice, dolcissima.

**Tralcio legnoso:** sottile, sarmentoso, di media lunghezza, leggermente rugoso, di colore bruno tendente al rosso; nodi

ingrossati; internodi di lunghezza media; gemme coniche, appuntite, poco sporgenti.

### 2.3. Fenologia

**Maturazione:** piuttosto tardiva.

### 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

**Vigore:** medio; aspetto e portamento caratteristici (cespugliosi).

**Produttività:** piuttosto scarsa, costante.

**Resistenza alle malattie:** debole; soffre fortemente gli attacchi dell'oidium.

### 2.5. Utilizzazione

Dà un vino di colore rosso chiaro, profumato, delicato, sapido, armonico, alcolico.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

*Nella provincia di:* Udine, Gorizia, Pordenone

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOC

Friuli Colli Orientali, Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli

#### 3.2.1. IGT

Alto Livenza, Delle Venezie\*, Venezia Giulia

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - CRAVIT - ERSa FVG 370	2010-05-28	23/1	G. U. 189	2010-08-14

## Legenda codici proponenti

1 ) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

23 ) - ERSa - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia

## 5. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	40	31	20	93

## 6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	2.599	-	39	-
2014	2.662	1.725	-	-
2013	9.667	-	-	-
2012	7.636	-	62	-
2011	17.396	-	-	-
2010	8.100	-	-	-
2009	12.572	-	-	-
2008	27.552	-	-	-
2007	37.845	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Recantina

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Recantina N.

**Codice:** 409

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 19/09/2007, decreto pubblicato sulla G.U. 253 del 30/10/2007

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

E' un vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso. L'Agostinetti nel 1600 la cita più volte tra le migliori varietà coltivate nel trevigiano perchè queste benedette uve recandine per il gran utile che rendono poichè fanno molta quantità d'uva fa vino buono e bello? e perchè i nostri vini recardini non hanno bisogno di concia? e si conservano senza problemi. Ma poi prosegue ricordando che nel nostro paese (Cimadolmo nella pianura a sinistra del Piave) per lo più si fanno vini per Venetia di una uva nera che si chiama recandina, altri la chiamano rabosa per esser di natura forte? l'autore ci fa temere una certa confusione tra le due varietà.

Distingue nettamente le due varietà il Zambenedetti che circa un secolo dopo, nella memoria presentata alla Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano, consiglia la recandina tra le varietà da piantare sulle colline, ma ribadisce che la Rabosa nemmeno si conosca sui colli.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

La descrizione di questo vitigno è stata pubblicata da S.Cancellier e P. Giacobbi in "Recupero, Conservazione e valorizzazione del Germoplasma Viticolo Veneto" I° intervento: valutazione delle potenzialità viticolo-enologiche di vecchi vitigni a bacca nera 2000-2004 edito da Veneto Agricoltura.

I rilievi sono stati poi ricontrollati, ed eventualmente integrati, in osservazioni fatte su altri vigneti nel 2005.

**Germoglio**

001 - Forma estremità - 7) aperta

002 - Distribuzione pigmentazione antocianica estremità - 1) assente

004 - Densità peli distesi estremità - 7) elevata

005 - Densità peli diritti estremità - 1) nulla o leggerissima

**Vitici**

016 - Distribuzione sul tralcio - 1) discontinua

017 - Lunghezza - 5) media

**Foglia giovane**

051 - Colore pagina superiore - 3) a zone bronzate

052 - Intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali - 5) media

053 - Densità peli distesi tra le nervature - 5) media

054 - Densità peli diritti tra le nervature - 1) nulla o leggerissima

055 - Densità peli distesi lungo le nervature - 5) media

056 - Densità peli diritti lungo le nervature principali - 1) nulla o leggerissima

**Foglia adulta**

065 - Taglia - 5) media

066 - Lunghezza - 5) media

067 - Forma del lembo - 3) pentagonale

068 - Numero dei lobi - 3/4) quinquelobata

069 - Colore pagina superiore - 7) verde scuro

070 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore - 5) media, al punto peziolare

071 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore - 5) media, al punto peziolare

074 - Profilo - 5) un pò contorto

075 - Bollosità pagina superiore - 5-7) da media a forte

076 - Forma dei denti - 5) concavo-convessi

077 - Lunghezza dei denti - 3) corti

078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base - 3) corti

079 - Forma del seno peziolare - 4) poco aperto

080 - Forma della base del seno peziolare - 2) a V

081 - Particolarità del seno peziolare - 3) presenza di un dente

082 - Forma dei seni laterali superiori - 1/3) da poco aperti a chiusi

083 - Forma della base dei seni laterali superiori - 1) a U

084 - Densità peli distesi tra le nervature pagina inferiore - 5) media

085 - Densità peli diritti tra le nervature pagina inferiore - 1) nulla o

leggerissima

086 - Densità peli distesi lungo le nervature principali pagina inferiore - 1) nulla o leggerissima

087 - Densità peli diritti lungo le nervature principali pagina inferiore - 7) elevata

088 - Peli distesi lungo le nervature principali pagina superiore - 1) assenti

089 - Peli diritti lungo le nervature principali pagina superiore - 1) assenti

090 - Densità peli distesi lungo il picciolo - 1) nulla o leggerissima

091 - Densità dei peli diritti lungo il picciolo - 5/7) medio/elevata

092 - Lunghezza del picciolo - 5) medio, rossastro

093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana - 5) uguale

#### **Tralcio erbaceo**

006 - Portamento - 1) eretto

007 - Colore lato dorsale internodi - 2) leggermente bronzato

008 - Colore lato ventrale internodi - 1) verde

009 - Colore lato dorsale nodi - 2) leggermente bronzato

010 - Colore lato ventrale nodi - 1) verde

011 - Densità peli diritti nodi - 1) nulla o leggerissima

012 - Densità peli diritti internodi - 1) nulla o leggerissima

013 - Densità peli distesi nodi - 1) nulla o leggerissima

014 - Densità peli distesi internodi - 1) nulla o leggerissima

015 - Pigmentazione antocianica gemme latenti - 1) nulla o leggerissima

#### **Infiorescenza**

151 - Sesso del fiore - 3) ermafrodita

154 - Lunghezza della infiorescenza prossimale - 3/5) medio/corta

#### **Grappolo**

202 - Taglia - 5) media

203 - Lunghezza - 5) media

204 - Compattezza - 5/7) da medio a compatto

206 - Lunghezza del peduncolo - 3) corto

207 - Lignificazione del peduncolo - 7) elevata

#### **Acino**

220 - Grossezza - 5) media

221 - Lunghezza - 5) media

222 - Uniformità della grossezza - 3) uniforme

223 - Forma - 3) rotonda

224 - Sezione trasversale - 2) circolare

225 - Colore della buccia - 6) blu nero

226 - Uniformità del colore della buccia - 2) uniforme

227 - Pruina - 7) forte

228 - Spessore della buccia - 7) spessa

229 - Ombelico - 2) visibile

230 - Colorazione della polpa - 1) non colorata

232 - Su eco sita della polpa - 2) succosa

233 - Resa del mosto - 5) media

234 - Consistenza della polpa - 1) molle

236 - Particolarità del sapore - 1) nessuna

238 - Lunghezza del pedicello - 5) medio

239 - Separazione del pedicello - 2) facile

241 - Presenza dei vinaccioli - 3) presenti

#### **2.3. Fenologia**

301 - Epoca di germogliamento - 3/5) Medio/precocce

302 - Epoca di fioritura - 5) media

303 - Epoca di invaiatura - 5) media

304 - Epoca di maturazione fisiologica - 5/7) Medio/tardiva

Caratteristiche produttive

- Fertilità delle gemme: 1.04 grappoli per gemma

- Fertilità potenziale delle gemme: 1.15 grappoli per gemma

- Peso medio grappolo (g): 225

- Peso medio acino (g): 1.9

- Zuccheri % (gradi Brix): 18.6

- Acidità totale (g/l): 8.1

- pH: 3,15

#### **2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali**

La Recantina, varietà antica nel trevigiano, nell'ambiente collinare asolano, dove è coltivata, è di media

vigoria e buona produttività. Presenta una scarsa suscettibilità alle malattie e resiste bene alla botrite.

#### **2.5. Utilizzazione**

Per la vinificazione.

### **3. COLTIVAZIONE**

#### **3.1 Classificazione**

##### **3.1.1. Consigliata**

Nella provincia di: Treviso (Limitatamente all'area DOC Montello e Colli Asolani)

#### **3.2 DOP ed IGP**

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

##### **3.2.1. DOC**

Montello - Colli Asolani

##### **3.2.1. IGT**

Alto Livenza, Colli Trevigiani, Delle Venezie, Marca Trevigiana,

Veneto\*, Veneto Orientale

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

#### 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	-	9

#### 5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	6.225	-	-	-
2014	11.742	-	-	-
2013	2.025	-	-	-
2012	3.600	-	-	-
2008	3.400	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Riesling Italico

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Riesling Italico B.

**Codice:** 209

**Sinonimi ufficiali:** Welschriesling\*\*, Riesling\*

**Annotazioni:** \* Ai soli fini della designazione \*\* Ai soli fini della designazione dei vini provenienti da uve raccolte nelle province di Trento e Bolzano

**Data di ammissione:** 25/05/1970, decreto pubblicato sulla G.U. 149 del 17/06/1970

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: I. Cosmo e M. Polsinelli - "Riesling italico", in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I, 1960*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Wälschriesling nei paesi tedeschi; nel Trevigiano volgarmente "Rismi" o "Risii" o "Riesli".

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Per la descrizione di questo vitigno è stato utilizzato un clone di "Riesling italico" esistente presso la collezione ampelografica della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. I caratteri rilevati nella predetta collezione sono stati confrontati successivamente con quelli riscontrati sul "Riesling italico" coltivato in provincia di Udine (Ruttio), Verona (Soave), Vicenza (Ponte di Mossano), Treviso (Fregona), Padova (Brusegana).

#### Germoglio di 10-20 cm

**Apice:** un po' espanso, bianco-verdastro con sfumature rosee o rosso-violacee vive (meno marcate però che nel "Riesling renano"), cotonoso.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** di colore verde chiaro con bordi sfumati in rosa, un po' a gronda la prima, cotonosa la pagina inferiore, pubescente quella superiore.

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** spiegate, glabre superiormente, appena pubescenti sulla pagina inferiore (meno tomentose di quelle del "Riesling renano"); verde chiaro superiormente, grigio-verdi inferiormente, foglie piccole, pressoché intere, con seno peziolare a

V molto stretto, raramente con i lobi sovrapposti; denti lunghi e acuti.

**Asse del germoglio:** curvo.

#### Germoglio alla fioritura

**Apice:** di forma espansa, vellutato, verde-biancastro con bordi giallo-dorati.

**Foglioline apicali:** biancastre per tomento lanuginoso con qualche lieve sfumatura rosa o bronzia, spiegate.

**Foglioline basali:** di color verde-giallastro con pochi ciuffetti di peli sulla pagina superiore ed aracnoidee inferiormente, penta e trilobate.

**Asse del germoglio:** eretto.

**Tralcio erbaceo:** verde striato in bronzo da un lato; sezione trasversale un po' ellittica, contorno quasi liscio, glabro.

**Vitici:** trifidi, con distribuzione intermittente, formula: 0-1-2-0-1-2.

**Infiorescenza:** cilindrica (con l'ala), compatta, lunga circa 10-15 cm.

**Fiore:** bottone florale globoso, medio; stami eretti, ovario normale; ermafrodita, autofertile.

**Foglia:** di grandezza media, tanto lunga che larga, pressoché intera o trilobata (di rado accenno a 5 lobi); seno peziolare a V-U (o a lira) con i bordi che non sempre si avvicinano; seni laterali più o meno accennati, i superiori più marcati; lobi poco pronunciati, ondulati; angolo alla sommità dei lobi superiori retto, tendente all'acuto; lembo leggermente ondulato. Pagina superiore verde chiaro, liscia, di lucentezza quasi metallica, glabra; pagina inferiore verde-grigiastra per il tomento diffuso a ragnatela su tutta la pagina; spesso le foglie assumono verso la fine dell'estate una colorazione giallastra ai margini. Le nervature nella pagina superiore sono appena sporgenti alla base e di color verde-giallastro; nella pagina inferiore sono abbastanza inarcate e di color verde. Dentatura regolare, pronunciata con denti acuti, da un lato convessi e dall'altro concavi.

**Picciolo:** corto, leggermente tinto di rosso-vinoso, di grossezza media, di sezione trasversale circolare, senza canale e glabro.

**Grappolo a maturità industriale:** piccolo, tozzo, cilindrico, spesso con un'ala, compatto; raspo corto, sottile, semilegnoso; pedicelli corti, sottili, verdi; cercine mediamente evidente, liscio, di color

verde; pennello piccolo e verde.

**Acino:** medio e meno, di forma sferoide, con sezione trasversale, regolare, di colore giallo dorato verdognolo; buccia pruinosa, sottile, consistente; ombelico persistente ed evidente sotto forma di macchiolina nerastra; polpa sciolta, succo incolore, di sapore semplice e dolce.

**Vinaccioli:** in numero medio di 3, di media grandezza e forma regolare, con becco sottile.

**Tralcio legnoso:** di lunghezza media (m 1,50 circa), elastico, di media robustezza, non ramificato, a sezione rotondeggiante e superficie liscia, nodi un po' evidenti e meristalli di 10-12 cm; colore nocciola-chiaro, uniforme; gemme coniche e cercine sporgente.

**Tronco:** di media vigoria.

### 2.3. Fenologia

**Condizioni di osservazione:** Si considerano quelle riguardanti la collezione della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, nella quale il clone è stato introdotto.

#### Ubicazione

**Longitudine:** 12° 17' E (Greenwich);

**Latitudine:** 45° 53' N;

**Altitudine:** m 110 s.l.m.;

**Esposizione:** a mezzogiorno, orientamento dei filari: Est-Ovest;

**Portinnesto:** "Berl." X "Rip. 420 A";

**Età delle viti:** anni 15;

**Sistema di allevamento:** a media espansione;

**Forma di potatura:** Sylvoz;

**Terreno:** di collina, argilloso-calcareo, piuttosto pesante e profondo.

**Varie:** zona saltuariamente soggetta a grandinate; rari i forti geli invernali; rarissime le gelate primaverili.

#### Fenomeni vegetativi

**Germogliamento:** medio.

**Fioritura:** media.

**Invaiaura:** media.

**Maturazione dell'uva:** III epoca.

**Caduta delle foglie:** media.

### 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

**Vigoria:** mediocre (non si adatta a forme di potatura molto espanse, come ad esempio il sistema "a raggi").

**Produzione:** discretamente abbondante e nel complesso di buona qualità.

**Posizione del primo germoglio fruttifero:** 2°-3° nodo.

**Numero medio di infiorescenze per germoglio:** 1-2.

**Fertilità delle femminelle:** molto scarsa.

**Resistenza alle malattie:** normale (in pianura è un po' soggetto al marciume).

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto:** normale.

### 2.5. Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

*In tutta la regione:* Piemonte

*Nella provincia di:* Verona, Vicenza, Treviso, Venezia, Padova, Rovigo, Udine, Gorizia, Pordenone

#### 3.1.2. Idonea

*In tutta la regione:* Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Puglia, Calabria, Sardegna

*Nella provincia di:* Bolzano/Bozen, Trento, Caserta

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOC

Abruzzo, Alto Adige o dell'Alto Adige (in lingua tedesca Südtirol o Südtiroler), Bianco di Custoza o Custoza, Bianco di Pitigliano, Colli Bolognesi, Colli del Trasimeno o Trasimeno, Colli Pesaesi, Colli Tortonesi, Collio Goriziano o Collio, Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli, Garda, Langhe, Merlara, Oltrepo' Pavese, Riviera del Garda Bresciano o Garda Bresciano, Scavigna, Torgiano, Trentino, Valdadige, Vicenza, Friuli o Friuli Venezia Giulia (in lingua Slovena Furlanija o Furlanija Juliska Krajna)

#### 3.2.1. IGT

Allerona\*, Alta Valle della Greve\*, Alto Livenza\*, Alto Mincio\*, Arghillã, Barbagia\*, Benaco Bresciano\*, Bergamasca\*, Bettona\*, Castelfranco Emilia, Calabria\*, Campania, Cannara\*, Civitella d'Agliano, Colli Aprutini\*, Colli Cimini\*, Colli del Limbara\*, Colli del Sangro\*, Colli Trevigiani\*, Collina del Milanese\*, Colline Frentane, Colline Pescaresi\*, Colline Teatine\*, Conselvano\*, Costa Toscana\*, Costa Viola\*, Daunia\*, Del Vastese o Histonium\*, Delle Venezie\*, Emilia o dell'Emilia\*, Forlì\*, Frusinate o del Frusinate, Isola dei Nuraghi\*, Lazio\*, Lipuda, Locride, Marca Trevigiana\*,

Marche, Marmilla\*, Mitterberg\*, Montecastelli, Murgia\*, Narni\*,  
Nurra\*, Ogliastro\*, Osco o Terre degli Osci\*, Palizzi, Parteolla\*,  
Pellaro, Planargia\*, Provincia di Mantova\*, Provincia di Nuoro\*,  
Provincia di Pavia\*, Puglia\*, Quistello\*, Ravenna\*, Roccamonfina,  
Romangia\*, Ronchi Varesini, Rotae\*, Rubicone\*, Sabbioneta\*,  
Salento\*, Scilla, Sebino, Sibiola\*, Spello\*, Tarantino\*, Terrazze  
Retiche di Sondrio\*, Terre Aquilane o Terre de l'Aquila\*, Terre del  
Vulturno, Terre di Chieti\*, Terre Lariane\*, Tharros\*, Toscano o  
Toscana\*, Trexenta\*, Umbria\*, Val di Magra, Val di Neto\*, Val  
Tidone\*, Valdamato\*, Vallagarina\*, Valle d'Itria\*, Valle del Tirso\*,  
Valli di Porto Pino\*, Veneto\*, Veneto Orientale\*, Venezia Giulia\*,  
Verona o Provincia di Verona o Veronese\*, Vigneti delle Dolomiti  
(in lingua tedesca Weinberg Dolomiten)

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

#### 4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - ISV CONEGLIANO 1	1969-12-24	1	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
002	I - FEDIT 10 C.S.G.	1969-12-24	3	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
004	I - RI - 12 - V18	1990-08-31	7/33	G.U. 242	1991-10-15
005	I - RI - 12 - V23	1990-08-31	7/33	G.U. 242	1991-10-15

##### Legenda codici proponenti

1) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

3) - Sig. Giuseppe Tocchetti

7) - Università degli Studi di Milano, Istituto di Patologia Vegetale

33) - Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.) - Sez. di Colture Arboree

#### 5. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
1.879	2.027	2.360	2.030	1.572

#### 6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	24.905	314.635	1.939	-
2014	93.014	478.951	1.469	-
2013	55.906	624.495	562	-
2012	200.579	1.080.197	1.665	-
2011	219.468	521.063	460	-
2010	146.400	474.937	389	-
2009	96.369	325.801	5.622	-
2008	155.378	495.707	4.061	-

2007	12.346	457.483	-	-
------	--------	---------	---	---

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Tocai Friulano

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Tocai Friulano B.

**Codice:** 235

**Sinonimi ufficiali:** Friulano\*, Tai\*\*, Tuchi \*\*\*

**Annotazioni:** \* Ai soli fini della designazione dei V.Q.P.R.D. provenienti dalle uve raccolte nella regione Friuli Venezia Giulia. \*\*

Ai soli fini della designazione dei V.Q.P.R.D. e I.G.T. provenienti dalle uve raccolte nella regione Veneto

\*\*\* Ai soli fini della designazione dei vini DOP e IGP provenienti dalle uve raccolte nella Regione Lombardia.

**Data di ammissione:** 25/05/1970, decreto pubblicato sulla G.U. 149 del 17/06/1970

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: I. Cosmo e M. Polsinelli - "Tocai friulano", in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I, 1960*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Tocai bianco; "Tocai"; "Tokai", "Tokay" o "Tokaj" (per errore) ; "Malaga" (così veniva chiamato lo stesso "Tocai" un tempo qua e là coltivato a Prevacina (ex provincia di Gorizia); non ha nulla a che vedere con un "Tocai bianco" trovato a Breganze (Vicenza) e neppure con un "Tokay gigas" importato dalla California nelle collezioni della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Per la descrizione di questo vitigno si è usufruito di un clone di "Tocai" esistente presso la collezione ampelografica della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, ov'è stato importato da un vigneto dell'ex Consorzio della Viticoltura di Cividale. I caratteri rilevati nella predetta collezione sono stati confrontati successivamente con quelli riscontrati sul "Tocai" coltivato in provincia di Gorizia (a Capriva e Medana), di Udine (a Buttrio) e di Venezia (a Lison e Pradipozzo). Il "Tocai friulano" può ad ogni modo considerarsi un vitigno uniforme non avendo dato sinora luogo a sottovarietà ed a forme varie. Nelle caratteristiche morfologiche il "Tocai friulano" ricorda molto il "Sauvignon", col

quale, pur non essendo identico, può essere facilmente confuso. Ad un attento e particolareggiato esame non è però difficile mettere in evidenza le caratteristiche differenziali tra i due vitigni, come ad es.: foglia perfettamente glabra nel "Tocai", pubescente invece sulla pagina inferiore quella del "Sauvignon"; seno peziolare chiuso, anche a lembo steso su un piano, nel "Tocai", seno peziolare chiuso a lembo naturale ma aperto ad U, se il lembo viene steso su un piano, nel "Sauvignon", ecc.

#### Germoglio di 10-20 cm

**Apice:** quasi globoso, verde-chiaro con bordi leggermente rosei, altre volte biancastro con orlo rosso vinoso, pubescente.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** verde-bronzate, pubescenti; spiegate, un po' bollose, tondeggianti, con seno peziolare chiuso o quasi chiuso.

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** verde-chiaro-giallastro, alle volte con riflessi rosati superiormente; qualche pelo sulla pagina superiore, leggera peluria su quella inferiore; leggermente a coppa o ondulate, pentalobate, con seni profondi, seno peziolare a V stretto, con lobi che talvolta si toccano.

**Asse del germoglio:** curvo.

#### Germoglio alla fioritura

**Apice:** espanso, verde dorato, vellutato.

**Foglioline apicali:** spiegate, verde-giallastre con sfumature bronzate; lanuginosa la prima, quasi glabra la seconda, trilobate.

**Foglioline basali:** di color verde-dorato, glabre, spiegate, tri e pentalobate.

**Asse del germoglio:** un po' ricurvo, glabro.

**Tralcio erbaceo:** verde-giallastro, glabro, carnoso, con contorno un po' angoloso e sezione trasversale circolare.

**Vitici:** verde-giallastri, trifidi, con distribuzione intermittente. Formula: 0-1-2-0-1-2...

**Infiorescenza:** piramidale, lunga circa 15 cm.

**Fiore:** ermafrodita regolare, autofertile.

**Foglia:** di grandezza media e piú grave, tondeggianti o pentagonale, trilobata e di rado con accenno ad altri 2 lobi laterali; seno peziolare chiuso (anche a lembo steso) con bordi accavallati o

toccantisi; seni laterali superiori poco profondi, a V stretto e qualche volta con i bordi sovrapposti; seni laterali inferiori appena accennati (a V); lobi appena accennati, piegati a gronda, com'è piegato a coppa tutto il lembo, per cui la foglia assume un aspetto di coppa a bordi ondulati; angolo alla sommità del lobo terminale ottuso; pagina superiore liscia, glabra, verde chiaro, opaca, con nervature verdi e parzialmente rosse alla base; pagina inferiore verde-erbaceo chiaro, glabra, con nervature poco appariscenti, verdi con tracce di velluto; dentatura abbastanza marcata, denti irregolari, con margini convessi, mucronati e con base larga.

*Picciolo*: medio, grosso, glabro, verde rossastro, sezione trasversale con canale non evidente.

**Grappolo a maturità industriale**: medio, un po' lungo (15-20 cm), conico-piramidale, alato con 1-2 ali, mediamente compatto; peduncolo visibile, lungo, sottile, semilegnoso, verde la parte non lignificata; pedicelli medi, sottili, verdi; cercine poco evidente, verrucoso, verde-bruno; pennello corto, verde; separazione dell'acino facile.

*Acino*: medio, un po' ovoidale, di forma regolare, con sezione trasversale regolare; buccia giallo-dorata, punteggiata leggermente, pruinosa, un po' spessa, tenera, ombelico persistente; polpa succosa, sapore semplice, molto dolce, succo incolore.

*Vinaccioli*: 1-2, di media grandezza, di forma regolare, un po' globosi, becco appuntito, di colore bruno.

**Tralcio legnoso**: lunghezza 2 m e più; robusto, elastico; superficie un po' striata; grosso, con sezione trasversale rotonda, di color bruno-rosso-violaceo cupo; internodi lunghi 10 cm circa, molti cirri e femminelle; nodi rilevati, violacei; gemme piccole, coniche, schiacciate; tralci molto numerosi.

**Tronco**: molto vigoroso.

### 2.3. Fenologia

**Condizioni d'osservazione**: Si considerano quelle riguardanti la collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, nella quale il clone è stato introdotto.

#### Ubicazione

*Longitudine*: 12° 17' E (Greenwich);

*Latitudine*: 45° 53' N;

*Altitudine*: m 110 s.l.m.;

*Esposizione*: a mezzogiorno, orientamento dei filari est-ovest;

*Portinnesto*: "Berlandieri X Riparia 420 A";

*Età delle viti*: anni 15;

*Sistema di allevamento*: a media espansione;

*Forma di potatura*: a Sylvoz;

*Terreno*: di collina, argilloso-calcareo, piuttosto pesante e profondo.

### Fenomeni vegetativi

*Germogliamento*: un po' tardivo

*Fioritura*: media

*Invaitura*: media

*Maturazione dell'uva*: III epoca

*Caduta delle foglie*: media

### 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

**Vigoria**: notevole, per cui esige forme di allevamento espanse e potature piuttosto lunghe e ricche: Guyot multiplo o forme affini nei terreni di collina, meno fertili e freschi; Sylvoz o raggio in piano.

**Produzione**: abbondante e costante; non va soggetto a colatura ed acinella un po' soltanto nelle annate avverse. L'uva non si conserva sulla pianta.

**Posizione del primo germoglio fruttifero**: 2°-3° nodo.

**Numero medio di infiorescenze per germoglio**: 2.

**Fertilità delle femminelle**: molto scarsa.

**Resistenza alle malattie**: normale alla peronospora; è invece un po' sensibile all'oidio e facilmente soggetto al marciume (*Botrytis cinerea*), specialmente se si verificano precipitazioni in prossimità della vendemmia. Con adeguate operazioni di potatura verde (sfemminellature, sfogliatura, ecc.) si riesce però a contenere molto lo sviluppo di quest'ultimo malanno. È opportuno non destinarlo nelle terre di collina eccessivamente siccitose e così pure nelle località troppo ventilate.

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto**: normale.

### 2.5. Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

*Nella provincia di*: Verona, Vicenza, Belluno, Treviso, Venezia, Padova, Rovigo, Udine, Gorizia, Pordenone

#### 3.1.2. Idonea

*In tutta la regione*: Lombardia, Emilia-Romagna, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Sardegna

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

**3.2.1. DOCG**

Lison, Rosazzo

**3.2.1. DOC**

Bagnoli di Sopra o Bagnoli, Bianco di Custoza o Custoza, Breganze, Colli Berici, Colli Euganei, Collio Goriziano o Collio, Corti Benedettine del Padovano, Friuli Aquileia, Friuli - Annia, Friuli Colli Orientali, Friuli Grave, Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli, Friuli Latisana, Garda, Lison - Pramaggiore, Merlara, Piave, Riviera del Brenta, S. Martino della Battaglia, Friuli o Friuli Venezia Giulia (in lingua Slovena Furlanija o Furlanija Juliska Krajna)

**3.2.1. IGT**

Allerona, Alto Livenza\*, Alto Mincio, Barbagia, Bergamasca, Bettona, Castelfranco Emilia, Cannara, Civitella d'Agliano, Colli Aprutini, Colli Cimini, Colli del Limbara, Colli del Sangro, Colli

Trevigiani\*, Collina del Milanese, Colline Frentane, Colline Teatine, Conselvano\*, Del Vastese o Histonium, Delle Venezie\*, Emilia o dell'Emilia, Forlì, Frusinate o del Frusinate, Isola dei Nuraghi, Lazio, Marca Trevigiana\*, Marche, Marmilla, Narni, Nurra, Ogliastro, Parteolla, Planargia, Provincia di Mantova, Provincia di Nuoro, Provincia di Pavia, Quistello, Ravenna, Romangia, Ronchi Varesini, Rubicone, Sabbioneta, Sebino, Sibiola, Spello\*, Terrazze Retiche di Sondrio, Terre Aquilane o Terre de l'Aquila, Terre di Chieti, Terre Lariane, Tharros, Trexenta, Umbria, Vallagarina, Valle del Tirso, Valli di Porto Pino, Veneto\*, Veneto Orientale\*, Venezia Giulia, Verona o Provincia di Verona o Veronese\*, Vigneti delle Dolomiti (in lingua tedesca Weinberg Dolomiten)\*

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

**4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO**

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - RAUSCEDO 5	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
002	I - RAUSCEDO 14	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
003	I - FEDIT 19 C.S.G.	1969-12-24	3	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
004	I - ISV-F 3	1990-06-21	1/23	G.U. 199	1990-08-27
005	I - ISV-F 6	1990-06-21	1/23	G.U. 199	1990-08-27
006	I - ISV-F 8	1990-06-21	1/23	G.U. 199	1990-08-27
008	I - VCR 9	1992-11-14	2	G.U. 289	1992-12-09
009	I - VCR 100	2001-11-06	2	G.U. 297	2001-12-22
010	I - VCR 33	2002-11-27	2	G.U. 19	2003-01-24
011	I - ERSa FVG 200	2007-01-09	23	G.U. 38	2007-02-15
012	I - ERSa FVG 201	2007-01-09	23	G.U. 38	2007-02-15
013	I - CRAVIT-ERSa FVG 202	2009-03-27	23/1	G.U. 146	2009-06-26
014	I - CRAVIT-ERSa FVG 203	2009-03-27	23/1	G.U. 146	2009-06-26
015	I - VITIS 11	2014-10-20	58	G.U. 258	2014-06-11
016	I - VITIS 13	2014-10-20	58	G.U. 258	2014-06-11
017	I - VCR 456	2015-12-30	2	G.U. 16	2016-01-21

**Legenda codici proponenti**

1) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

2) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

3) - Sig. Giuseppe Tocchetti

23) - ERSa - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia

58) - Vitis Rauscedo Società Cooperativa Agricola

**5. SUPERFICIE VITATA**

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
7.968	7.570	6.852	4.699	2.911

**6. PRODUZIONE VIVAISTICA**

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	75.146	281.745	1.766	-
2014	62.510	261.561	3.512	-
2013	46.495	307.322	631	-
2012	56.467	441.703	6.653	-
2011	9.470	374.656	8.255	49
2010	4.645	310.196	210	-
2009	4.616	299.561	2.189	-
2008	5.595	598.377	1.581	-
2007	46.774	610.329	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Turchetta

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Turchetta N.

**Codice:** 410

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 19/09/2007, decreto pubblicato sulla G.U. 253 del 30/10/2007

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: - Estratto dalla domanda di iscrizione della varietà al Registro Nazionale presso il MIPAAF*

### 2.1. Descrizione Ampelografica

Nel 1825 Ciro Pollini nell'«Acerbi (Delle viti italiane)» descrive la Turchetta con i grappoli solitari, piramidali, di mezzana lunghezza coi peduncoli rossi; con acini piuttosto rari di mezzana grossezza, tondi, di colore nerissimo, a buccia sottile, dura, a polpa dolce e sugosa. Rassomiglia alla Marzemina. Ad opera Cosmo e collaboratori nel volume dei «vitigni ad uva da vino» pubblicato dal Ministero dell'Agricoltura nel 1907 troviamo una descrizione ampelografica della varietà «Turca» coltivata in provincia di Belluno e che si specifica «niente ha a che vedere con la varietà Turchetta un tempo sporadicamente coltivata nel Polesine, nel Veronese ed in altre province del Veneto». Ed in effetti nel Bollettino ampelografico 1884-87, volume IV, sotto il «Nome dei vitigni che si coltivano nella provincia di Rovigo vediamo elencata la «Turchetta», presente in 23 comuni della Provincia e la «Calma Turchetta» presente in 17 Comuni della provincia. Il Marzotto (1925) riportando quanto pubblicato dal prof. Consolani della Cattedra ambulante di Agricoltura di Massa Superiore (It. Agr. 1915, pag. 15), riferisce in sintesi che «la Turchetta è una buona varietà del Vento, molto coltivata in altri tempi specialmente nelle pianure padovane. Attualmente è più che altro coltivata nelle pianure veronesi e del Polesine. Allega facilmente e dà abbastanza buoni e costanti prodotti. Ha foglia media, oblunga a cinque lobi, grappolo per lo più piramidale di media grandezza, spargolo. Ama potatura corta, resiste abbastanza alla peronospora e ad altre crittogame; non è soggetta a marciume. Il mosto è molto colorito, ricco di zucchero e scarso di acidità. Matura nella terza epoca, cioè a fine settembre o primi di

ottobre».

La descrizione di questo vitigno è stata pubblicata da S. Cancellier e P. Giacobbi in «Recupero, Conservazione e valorizzazione del Germoplasma Viticolo Veneto ? I° intervento: valutazione delle potenzialità viticolo-enologiche di vecchi vitigni a bacca nera 2000-2004 edito da Veneto Agricoltura».

Le osservazioni precedenti sono state integrate con quanto rilevato nella annate 2004- 2005 in vigneti in produzione nella provincia di Rovigo.

### Germoglio

001 - Forma estremità - 7) aperta

002 - Distribuzione, pigmentazione antocianica estremità - 2) al margine

003 - Intensità, pigmentazione antocianica estremità - 3) leggera

004 - Densità peli distesi estremità - 7) elevata

005 - Densità peli diritti estremità - 1) nulla o leggerissima

### Vitici

016 - Distribuzione sul tralcio - 1) discontinua

017 - Lunghezza - 5) media

### Foglia giovane

051 - Colore pagina superiore - 2) verde bronzato

052 - Intensità pigmentazione antocianica delle 6 foglie distali - 5/7) media/forte

053 - Densità peli distesi tra le nervature - 7) elevata

054 - Densità peli diritti tra le nervature - 1) nulla o leggerissima

055 - Densità peli distesi lungo le nervature - 5) media

056 - Densità peli diritti lungo le nervature principali - 3) leggera

### Foglia adulta

065 - Taglia - 5) media

066 - Lunghezza - 5) media

067 - Forma del lembo - 3) pentagonale

068 - Numero dei lobi - 3) pentalobata

069 - Colore pagina superiore - 5) verde medio

070 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore - 3) leggera

071 - Pigmentazione antocianica nervature principali pagina inferiore - 3) leggera

072 - Depressioni del lembo - 1) assenti

- 073 - Ondulazione del lembo tra le nervature principali e secondarie  
- 1) assente
- 074 - Profilo - 1) piano
- 075 - Bollosità pagina superiore - 5) media
- 076 - Forma dei denti - 2) rettilinei
- 077 - Lunghezza dei denti - 3) corti
- 078 - Lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza alla base -  
3) corti
- 079 - Forma del seno peziolare - 3) poco aperto
- 080 - Forma della base del seno peziolare - 2) a V
- 081 - Particolarità del seno peziolare - 1) nessuna
- 082 - Forma dei seni laterali superiori - 1) aperti
- 083 - Forma della base dei seni laterali superiori - 1) a U
- 084 - Densità peli distesi tra le nervature pagina inferiore - 1) nulla o  
leggerissima
- 085 - Densità peli diritti tra le nervature pagina inferiore - 5/7)  
medio/forte
- 086 - Densità peli distesi lungo le nervature principali pagina  
inferiore - 1) nulla o leggerissima
- 087 - Densità peli diritti lungo le nervature principali pagina  
inferiore - 3) leggera
- 088 - Peli distesi lungo le nervature principali pagina superiore - 1)  
assenti
- 089 - Peli diritti lungo le nervature principali pagina superiore - 1)  
assenti
- 090 - Densità peli distesi lungo il picciolo - 1) nulla o leggerissima
- 091 - Densità dei peli diritti lungo il picciolo - 3) leggera
- 092 - Lunghezza del picciolo - 3) corto, rossastro
- 093 - Lunghezza del picciolo in rapporto alla nervatura mediana - 3)  
più corto

**Tralcio erbaceo**

- 006 - Portamento - 7) semi-ricadente
- 007 - Colore lato dorsale internodi - 1) verde
- 008 - Colore lato ventrale internodi - 3) bronzato
- 009 - Colore lato dorsale nodi - 1) verde
- 010 - Colore lato ventrale nodi - 3) bronzato
- 011 - Densità peli diritti nodi - 1) nulla o leggerissima
- 012 - Densità peli diritti internodi - 1) nulla o leggerissima
- 013 - Densità peli distesi nodi - 5) media
- 014 - Densità peli distesi internodi - 5) media
- 015 - Pigmentazione antocianica gemme latenti - 1) assente

**Tralcio legnoso**

- 103 - Colore prevalente - 2) nocciola

**Infiorescenza**

- 151 - Sesso del fiore - 3) ermafrodita
- 153 - Numero di infiorescenze per germoglio - 2) da 1,1 a 2

**Grappolo**

- 202 - Taglia - 3/5) medio o medio piccolo, piramidale alato
- 203 - Lunghezza - 3/5) medio/corto
- 204 - Compattezza - 5) media
- 206 - Lunghezza del peduncolo - 3) corto rossastro
- 207 - Lignificazione del peduncolo - 5) fino a circa la metà

**Acino**

- 220 - Grossezza - 5) media
- 221 - Lunghezza - 5) media
- 222 - Uniformità della grossezza - 3) uniforme
- 223 - Forma - 3) arrotondato
- 224 - Sezione trasversale - 2) circolare
- 225 - Colore della buccia - 6) blu nero
- 226 - Uniformità del colore della buccia - 2) uniforme
- 227 - Pruina - 7) elevata
- 228 - Spessore della buccia - 7) spessa
- 229 - Ombelico - 2) apparente
- 230 - Colorazione della polpa - 2) colorata
- 232 - Succosità della polpa - 2) succosa
- 234 - Consistenza della polpa - 1) molle
- 236 - Particolarità del sapore - 1) nessuna (acidulo)
- 238 - Lunghezza del pedicello - 5) medio
- 239 - Separazione del pedicello - 7) facile
- 241 - Presenza dei vinaccioli - 3) presenti

**2.2. Fenologia**

- 301 - Epoca di germogliamento - 5) media
- 302 - Epoca di fioritura - 5) media
- 303 - Epoca di invaiatura - 5) media
- 304 - Epoca di maturazione fisiologica - 5) media

**Caratteristiche produttive**

- Fertilità' reale delle gemme (totale): 1.75
- Fertilità' potenziale delle gemme (totale): 1.90
- Peso medio grappolo (g): 271
- Peso medio acino (g): 2.04
- Zuccheri % (Brix): 20.4
- Acidità totale (g/l): 7.6
- pH: 3,41

**2.3. Caratteristiche ed Attitudini culturali**

Nella zona di coltivazione è un vitigno di media vigoria e di buona, anche se non abbondante, produzione. E' un vitigno che si adatta bene ai terreni argillosi di pianura, purchè ben drenati. La fertilità delle gemme, anche basali, è buona per cui si adatta anche a forme di potatura corta. E' molto rustico, poco sensibile alla peronospora ed alle altre crittogame e non è soggetta a marciume.

**2.4. Utilizzazione**

Per la vinificazione.

### 3. COLTIVAZIONE

#### 3.1 Classificazione

##### 3.1.1. Consigliata

Nella provincia di: Verona, Vicenza, Treviso, Venezia,  
Padova, Rovigo

#### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di

origine e/o indicazioni geografiche.

##### 3.2.1. DOC

Bagnoli di Sopra o Bagnoli

##### 3.2.1. IGT

Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca  
Trevigiana, Vallagarina, Veneto\*, Veneto Orientale, Verona o  
Provincia di Verona o Veronese

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

### 4. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
-	-	-	-	3

### 5. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	6.285	-	-	-
2014	10.295	-	-	-
2013	3.575	-	-	-
2012	2.805	-	-	-
2011	375	-	-	-
2008	5.170	-	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Verdicchio Bianco

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Verdicchio Bianco B.

**Codice:** 254

**Sinonimi ufficiali:** Trebbiano di Lugana , (239) Trebbiano di Soave B., Peverella \*

**Annotazioni:** \* Limitatamente alla Provincia autonoma di Trento

**Data di ammissione:** 25/05/1970, decreto pubblicato sulla G.U. 149 del 17/06/1970

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: B. Bruni - "Verdicchio bianco", in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume II, 1962*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

E' un vitigno in merito al quale si è molto parlato nei Bollettini Ampelografici e che ha preso nelle varie zone delle Marche nomi diversi: "Verdicchio bianco, verde, giallo, vero, marino, stretto, peloso, verzero, verzello" ed altri, per indicare lo stesso tipo o per distinguere i diversi cloni o le diverse forme. Nell'Umbria lo si trova sotto il nome di "Verdone" o "Verdicchio dolce": il primo nella zona del lago Trasimeno e il secondo in quella confinante con le Marche; in alcune zone dei Castelli Romani, è conosciuto come "Trebbiano verde". Molon parla diffusamente dei sinonimi e degli omonimi di questa varietà, e giustamente osserva che il Tamaro dev'essere incorso in errore quando raggruppa insieme, sotto il nome di "Verdicchio bianco", la "Verdea" e il "Verdiso". Anche il Marzotto ritiene che la "Verdea" è differente dal "Verdicchio", e difatti lo è realmente, mentre il "Verdiso", secondo lo stesso autore, può avere qualche analogia ma non l'identità. Talvolta il "Verdicchio" è stato confuso, pur essendo diverso, con il "Verdello" o "Verdetto", diffuso in alcune zone dell'Umbria e con la "Verdea" della Puglia. In alcune zone della provincia di Macerata chiamano "Verdicchio sirolese" e "Verdicchio marino" il "Maceratino" in alcune zone delle provincie di Rieti e dell'Aquila è diffuso un "Verdicchio" detto di "Antrodoco" e anche "Pagadebito" o "Abbottaotte", che nessuna somiglianza ha con il vero "Verdicchio bianco", che potrebbe chiamarsi "marchigiano". Il clono predominante è quello in seguito descritto, ma esistono altre forme.

Secondo Felcini del "Verdicchio" si conoscono due varietà, una a grappolo serrato di colore verdastro, ed una a grappolo sciolto di colore dorato. Questa seconda, che matura meglio della prima e sostiene meglio le forti potature, è conosciuta anche col nome di "Verdicchio straccione, giallo, doratello, scroccarello", ecc. Le due forme si trovano promiscuamente coltivate, e non risulta che si sia proceduto alla loro selezione.

### 2.2. Descrizione Ampelografica

Per la descrizione di questo vitigno è stato utilizzato un clono esistente in un vigneto sperimentale sito nel podere-vivaio di Iesi, in provincia d'Ancona, attualmente in gestione all'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura. I caratteri e le attitudini del vitigno sono stati confrontati con quelli riscontrati su viti coltivate in altre zone della stessa provincia e in Umbria e la descrizione corrisponde abbastanza a quella riportata nell'Ampelografia Italiana.

#### Germoglio di 10-15 cm

**Apice:** a ventaglio, cotonoso, di colore verde-biancastro, con leggera sfumatura rosa ai margini, medio.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** piegate a gronda, aracnoidee sulla pagina superiore e cotonose su quella inferiore, di colore verde-biancastro con leggere sfumature rosa ai margini e a pagina inferiore, orbicolari, seno peziolare aperto.

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** a bordi spioventi, glabre sulla pagina superiore e cotonose su quella inferiore, di colore verde-pallido, orbicolari, seno peziolare chiuso.

**Asse del germoglio:** leggermente tomentoso e ricurvo, di colore verde sfumato in marrone.

#### Germoglio alla fioritura

**Apice:** a ventaglio, cotonoso, di colore verde-biancastro, medio.

**Foglioline apicali:** a bordi distesi, aracnoidee nella pagina superiore e cotonose su quella inferiore, di colore verde pallido sulla pagina superiore e biancastro su quella inferiore, orbicolari, seno peziolare aperto.

**Foglioline basali:** a bordi ondulati, glabre sulla pagina superiore, cotonose su quella inferiore, di colore verde screziate bronzee o giallastre sulla pagina superiore e verde-biancastro su quella

inferiore, orbicolari o pentagonali, seno peziolare semichiuso.

**Asse del germoglio:** aracnoideo, di colore verde sfumato in marrone, piegato a pastorale.

**Tralcio erbaceo:** rotondeggiante, liscio, glabro, di colore verde, leggermente sfumato in marrone-vinoso chiaro.

**Vitici:** distribuzione intermittente, bi-trifidi, di medio vigore o vigoroso, di colore verde.

**Infiorescenza:** di media grandezza, cilindro-conica, racimoli e fiori semi-serrati, peduncolo verde o leggermente sfumato in marrone vinoso alla base.

**Fiore:** bottone florale globoso, mezzano, corolla verde con apertura regolare; fiore aperto: ermafrodita regolare; autofertile.

**Foglia:** di media grandezza, poco consistente, orbicolare o pentagonale, trilobata o quinquelobata; seno peziolare ellissoidale, chiuso e con margini anche sovrapposti, profondo; seni laterali superiori ellissoidali, semi-chiusi e anche sovrapposti, mediamente profondi; seni laterali inferiori mancanti o a V, aperti, poco profondi. Pagina superiore di colore verde carico, quasi scuro, bollosa; pagina inferiore di colore verde pallido, cotonosa; lembo piano o leggermente ondulato; lobo centrale e laterali revoluti od ondulati, angolo alla sommità del lobo centrale retto o quasi. Nervature principali sulla pagina inferiore di colore verde, lanuginose. Dentatura mediamente regolare, in 1 o 2 serie, con denti quasi grandi, a margini rettilinei o leggermente curvilinei, a base larga.

**Picciolo:** lungo, schiacciato, di media grossezza e di colore verde, spesso leggermente sfumato in rosa, glabro.

**Colorazione delle foglie in autunno:** gialla.

**Grappolo a maturità industriale:** di media grandezza o quasi grande, serrato o semi-serrato, conico o cilindro-conico e qualche volta alato e piramidale; rachide di colore verde o leggermente sfumato in marrone; peduncolo di media lunghezza e grossezza, erbaceo o semi-legnoso.

**Acino:** di media grandezza, rotondo, alcune volte leggermente subrotondo a causa dell'eccessiva compattezza del grappolo; sezione trasversale regolare, circolare; buccia sottile e consistente, di colore verde-giallastro, mediamente pruinosa; ombelico mediamente evidente; polpa sciolta o quasi molle, di sapore semplice e zuccherino; pedicello di media lunghezza, piuttosto esile, di colore verde; cercine poco verrucoso, di media grossezza e di colore verde; pennello di media grossezza e di colore ambrato; separazione dell'acino dal pedicello difficile.

**Vinaccioli:** in numero di 1 a 3, di media grandezza, forma e becco regolari, calaza rotondeggiante.

**Tralcio legnoso:** lungo, di media grossezza e vigore, consistenza dura, con femminelle in numero e vigore medio, a sezione rotondeggiante o quasi ellittica e superficie liscia; nodi grossi e di

colore eguale o leggermente più marcato di quello dei meritalli, che sono di media lunghezza o lunghi, con corteccia di colore marrone-grigiastro, spesso con macchie e punteggiature scure e cosparsa di leggera pruina azzurrognola, striature mediamente fitte, regolari e marcate; diaframmi sottili, midollo di grosso spessore; gemme di media grandezza o quasi grandi, coniche-acute, mediamente sporgenti.

**Tronco:** di medio vigore e anche vigoroso.

## 2.3. Fenologia

**Condizioni di osservazione:** Si considerano quelle riguardanti il vigneto indicato.

### Ubicazione

**Longitudine:** 13° 11' E (Greenwich);

**Latitudine:** 43° 38' N;

**Esposizione:** a mezzogiorno, con orientamento dei filari est-ovest;

**Portainnesto:** "Berlandieri x Riparia 420 A";

**Età delle viti:** 25 anni;

**Sistema d'allevamento:** cordone Cazenave;

**Forma di potatura:** media;

**Terreno:** di collina, argilloso-calcareo, pesante e profondo.

### Fenomeni vegetativi

**Germogliamento:** in epoca quasi tardiva.

**Fioritura:** in epoca precoce.

**Lignificazione:** in epoca ordinaria.

**Maturazione dell'uva:** in III o IV epoca.

**Inizio cambiamento colorazione e caduta delle foglie:** in epoca ordinaria.

## 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

**Vigorìa:** media e anche molta; vuole sistemi d'allevamento a media o a grande espansione e potatura lunga; nella zona classica il vitigno viene allevato generalmente maritato agli aceri o con un sistema basso, detto "cavallo" o "conocchia", avente tralci a frutto lunghi, ripiegati e legati all'estremità al ceppo.

**Produzione:** incostante, spesso anche scarsa.

**Posizione del primo germoglio fiorifero:** è portato dalla 3a o 4a gemma del tralcio a frutto.

**Numero medio di infiorescenze per germoglio:** dal 1° generalmente una, dagli altri una o due e anche nessuna.

**Fertilità delle femminelle:** nessuna.

**Resistenza alle avversità meteoriche:** media; sia le foglie come i grappoli presentano scarsa resistenza alla peronospora e

specialmente all'oidio, l'uva presenta media e qualche volta scarsa resistenza al marciume, specie nelle annate umide e nelle località basse di pianura.

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto:** normale.

**Affinità con i principali portinnesti:** buona con i portinnesti più diffusi, scarsa con il "Berlandieri x Riparia 420 A" piantato in terreni silicei.

**Esigenze:** non presenta particolari esigenze rispetto alla natura del terreno; ha dato i migliori risultati in quelli argilloso-siliceo-calcarei. Data la sua scarsa resistenza alle malattie crittogamiche e la tardività della maturazione dell'uva vuole terreni di collina bene esposti.

## 2.5. Utilizzazione

Esclusivamente per la vinificazione.

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Idonea

*In tutta la regione:* Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Puglia, Sardegna, Calabria

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOCG

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva

#### 3.2.1. DOC

Colli Lanuvini, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Controguerra, Esino, Marino, Montecompatri - Colonna o Montecompatri o Colonna, Velletri, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica, Zagarolo

#### 3.2.1. IGT

Allerona\*, Alta Valle della Greve\*, Arghillā\*, Barbagia\*, Bettona\*, Castelfranco Emilia, Calabria\*, Cannara\*, Civitella d'Agliano, Colli Aprutini\*, Colli Cimini\*, Colli del Limbara\*, Colli del Sangro, Colline Frentane, Colline Pescaresi, Colline Teatine, Costa Toscana\*, Costa Viola\*, Daunia\*, Del Vastese o Histonium, Emilia o dell'Emilia, Forlì, Frusinate o del Frusinate, Isola dei Nuraghi\*, Lazio\*, Lipuda, Locride, Marche, Marmilla\*, Montecastelli, Murgia\*, Narni\*, Nurra\*, Ogliastro\*, Osco o Terre degli Osci\*, Palizzi, Parteolla\*, Pellarò, Planargia\*, Provincia di Nuoro\*, Puglia\*, Ravenna, Romangia\*, Rotae\*, Rubicone\*, Salento\*, Scilla\*, Sibiola\*, Spello\*, Tarantino\*, Terre Aquilane o Terre de l'Aquila, Terre di Chieti, Tharros\*, Toscano o Toscana\*, Trexenta\*, Umbria\*, Val di Magra, Val di Neto\*, Valdamato\*, Valle d'Itria\*, Valle del Tirso\*, Valli di Porto Pino\*

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - RAUSCEDO 2	1969-12-24	2	D.P.R. 1164/69 in G.U. 48	1970-02-24
002	I - CSV - AP VE2	1990-06-21	13	G.U. 196	1990-08-23
003	I - CSV - AP VE5	1990-06-21	13	G.U. 196	1990-08-23
004	I - VCR 107	1999-01-13	2	G.U. 86	1999-04-14
005	I - VCR 28	2002-05-15	2	G.U. 165	2002-07-16
006	I - VCR 3	2002-11-27	2	G.U. 19	2003-01-24
007	I - 10 ISV	2002-11-27	1	G.U. 19	2003-01-24
008	I - UNIMI 1 - CASTELLI DI JESI VLVR 20	2003-07-09	33/48	G.U. 241	2003-10-16
009	I - UNIMI 2 - CASTELLI DI JESI VLVR 30	2003-07-09	33/48	G.U. 241	2003-10-16
010	I - UNIMI 3 - CASTELLI DI JESI VLVR 50	2003-07-09	33/48	G.U. 241	2003-10-16
011	I - ARSIAL-CRA 549	2009-03-27	1/63/72	G.U. 146	2009-06-26
012	I - ARSIAL-CRA 553	2009-03-27	1/63/72	G.U. 146	2009-06-26
013	I - Ampelos CNT 7	2014-10-20	78-60	G.U. 258	2014-06-11

#### Legenda codici proponenti

1 ) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

2 ) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

13 ) - Istituto Tecnico Agrario Statale "Celso Ulpiani"

33 ) - Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Produzione Vegetale (Di.Pro.Ve.) - Sez. di Coltivazioni Arboree

48 ) - Consorzio tutela del Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

63 ) - CRA-ENC Unità di ricerca per le produzioni enologiche dell'Italia centrale

72 ) - ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

## 5. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
4.367	4.238	4.104	3.561	2.386

## 6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.

Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	308.739	1.092.327	10.183	-
2014	95.426	574.358	8.429	-
2013	52.573	537.286	6.546	-
2012	139.030	439.069	6.039	-
2011	148.707	293.673	1.678	31
2010	246.009	425.945	125	-
2009	71.543	460.516	16.687	-
2008	164.073	502.334	12.055	-
2007	69.247	477.630	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005

Pecile M., Zavaglia C., Ciardi A.

# Verdiso

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

**Nome:** Verdiso B.

**Codice:** 255

**Sinonimi ufficiali:**

**Data di ammissione:** 25/05/1970, decreto pubblicato sulla G.U. 149 del 17/06/1970

## 2. INFORMAZIONI GENERALI

*Le informazioni presentate in questa sezione sono tratte da: I. Cosmo e M. Polsinelli - "Verdiso", in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I, 1960*

### 2.1. Sinonimi (ed eventuali errati)

Verdiso, "Verdisa" (oggi poco adottati); secondo Marzotto il "Verdiso" sarebbe conosciuto sui Colli Euganei (Padova) e precisamente ai piedi del M. Venda (da cui avrebbe appunto preso il nome di "Pedeveda"), ma non ci risulta oggi che ivi sia ancora diffuso. Una "Pedeveda", che probabilmente è la "Pevesenda" citata dal Molon, si coltiva invece, sia pur limitatamente, sui Colli Vicentini soprattutto nella zona di Breganze, ma da nostre osservazioni ampelografiche si scosta nettamente dal "Verdiso" (tra l'altro per avere le foglie assai più lobate, il seno peziolare chiuso e la pagina inferiore tomentosa). Lo stesso Marzotto (op. cit.) ricorda tra i sinonimi quello di "Verdisio" e quello di "Peverenda"; quest'ultimo sarebbe stato segnalato da Carpenè, ma non ci è stato possibile controllare tale notizia. Tra i sinonimi citati dal Molon (op. cit.), pure questi oggi non più adottati, figurano quelli di "Verdiga", "Verdisco" e "Verdisot". Il "Verdiso", tipico vitigno a frutto bianco delle colline di Conegliano, Vittorio Veneto e Asolo, non va confuso con altri vitigni dal nome quasi eguale, come "Verduzzo" (del quale si coltivano nel Veneto due tipi del tutto diversi tra loro), "Verdea" (nota uva a duplice attitudine dei Colli piacentini e pisani), "Verdicchio" delle Marche o "Verdicchio di Jesi", ecc. Non va neppure confuso con un "Verdiso" coltivato sui Colli Euganei (Padova), presentando questo dei caratteri ampelografici nettamente diversi dal nostro "Verdiso".

### 2.2. Descrizione Ampelografica

La descrizione è stata condotta su un clone di "Verdiso" presso la

collezione ampelografica della Stazione sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano. I caratteri ivi rilevati sono stati confrontati successivamente con quelli del "Verdiso" coltivato ad Asolo, Maser, Arcade, Giavera, Susegana, S. Pietro di Feletto, Fregona, ed in altri centri viticoli della provincia di Treviso.

#### Germoglio di 10-20 cm

**Apice:** espanso, verde giallastro con riflessi dorati o bronzii, talvolta leggermente rosato, sublanuginoso.

**Foglioline apicali (dalla 1a alla 3a):** spiegate, di color verde con riflessi dorati, appena pubescenti.

**Foglioline basali (dalla 4a in poi):** spiegate, di color verde chiaro, glabre superiormente, con radi peli sulla pagina inferiore, di forma rotondeggiante, quasi intiere, con seno peziolare a V.

**Asse del germoglio:** curvo.

#### Germoglio alla fioritura

**Apice:** di forma espansa, verde con sfumature bronzate, sublanuginoso.

**Foglioline apicali:** spiegate, verdi con riflessi bronzii o dorati, leggermente pubescenti. **Foglioline basali:** spiegate, verdi con sfumature bronzate, glabre o con qualche pelo, lucenti-Asse del germoglio: curvo:

**Tralcio erbaceo:** di color verde con sfumature brune da un lato, glabro, di sezione trasversale circolare e contorno liscio.

**Vitici:** trifidi, intermittenti (formula 0-1-2-0-1-2).

**Infiorescenza:** piramidale, lunga circa 15 cm.

**Foglia:** di grandezza media, pentagonale, di larghezza quasi pari alla lunghezza, quasi intera o trilobata; seno peziolare a V aperto, seni laterali superiori a V poco profondi, seni laterali inferiori assenti o appena accennati; lobi poco marcati, un po' piegati a gronda; angolo alla sommità del lobo terminale retto; lembo un po' piegato a gronda ma più spesso piano. Pagina superiore di color verde chiaro, liscia, opaca, sottile, glabra; pagina inferiore di color verde molto chiaro, glabra ma con qualche setola sulle nervature di 1°-2°-3° ordine e fiocchetti di peli all'incrocio delle nervature; nervature poco appariscenti, verdi, però un po' rosse alla base sulle due pagine e sporgenti su quella inferiore. Denti non molto pronunciati, in due serie, acuti, con margini un po' convessi.

**Picciolo:** un po' corto, grosso, glabro, verde con striature rosse, di sezione trasversale circolare e senza canale, disposto quasi ad angolo retto con il lembo.

**Colorazione autunnale delle foglie :** gialla.

**Grappolo a maturità industriale:** di grandezza media, lungo 15-20 cm, normalmente di media compattezza (nei terreni più freschi e fertili risulta però compatto), piramidale, semplice o con un'ala; peduncolo visibile, erbaceo, verde, di medio spessore; pedicelli mezzani, grossi, verdi; cercine evidente, liscio, verde; pennello medio, verde giallastro.

**Acino:** di grandezza più che media (diametro trasversale mm 17,7), forma un po' ellissoidale, regolare, sezione trasversale regolare; buccia di color verde-giallastro, pruinosa, leggermente punteggiata, sottile, poco consistente, ombelico persistente; polpa succosa, molle di sapore semplice.

**Vinaccioli:** in numero medio di 3, mezzani, piriformi.

**Tralcio legnoso:** lungo circa m 1-1,5, di spessore meno che medio, con poche femminelle; sezione trasversale ellittica; superficie con leggere striature, glabra; nodi evidenti; meristalli di 7-9 cm, di color grigio-nocciola, con sfumature violacee più marcate ai nodi; gemme coniche, grosse; cercine peziolare stretto.

**Tronco:** vigoroso.

## 2.3. Fenologia

**Condizioni di osservazione:** Si considerano quelle riguardanti la collezione della Stazione sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, nella quale trovati il clone descritto-

## Ubicazione

Per l'ubicazione, il clima, il terreno, ecc., nonché le fasi vegetative della vite ed il calendario di maturazione dell'uva, si rimanda ad una delle seguenti monografie ampelografiche pubblicate in precedenza: "Tocai friulano", "Riesling italico", "Raboso Piave", "Raboso veronese", "Pinella".

## Fenomeni vegetativi

**Germogliamento:** medio-tardivo.

**Fioritura:** media.

**Invaiaura:** precoce.

**Maturazione dell'uva:** IV epoca (1-15 ottobre).

**Caduta delle foglie :** tardiva.

## 2.4. Caratteristiche ed Attitudini colturali

**Vigoria:** buona, si adatta a forme di potatura lunga.

**Produzione:** abbondante e costante.

**Posizione del primo germoglio fruttifero:** 2a-3a gemma.

**Numero medio di infiorescenze per germoglio:** 2.

**Fertilità delle femminelle:** scarsissima.

**Resistenza alle malattie:** normale alla peronospora e all'oidio, un po' sensibile al marciume (*Botrytis cinerea*) se piove allo approssimarsi della maturazione.

**Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto:** normale.

## 2.5. Utilizzazione

Viene utilizzato per la vinificazione; l'uva prodotta nelle migliori esposizioni di collina si presta anche al consumo diretto ed alla conservazione per produrre il "Vinsanto" (o passito).

## 3. COLTIVAZIONE

### 3.1 Classificazione

#### 3.1.1. Consigliata

*Nella provincia di:* Treviso

#### 3.1.2. Idonea

*Nella provincia di:* Pordenone

### 3.2 DOP ed IGP

La varietà è ammessa nelle seguenti denominazioni di origine e/o indicazioni geografiche.

#### 3.2.1. DOCG

Colli di Conegliano

#### 3.2.1. IGT

Alto Livenza\*, Colli Trevigiani\*, Delle Venezie\*, Marca Trevigiana\*, Veneto\*, Veneto Orientale, Venezia Giulia

\* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta

## 4. CLONI ISCRITTI AL REGISTRO

Codice	Nome	Data emanazione	Codice proponente	G.U.	del
001	I - ISV - V2	1990-08-31	1	G.U. 242	1991-10-15
002	I - ISV - V 21	1999-03-01	1	G.U. 86	1999-04-14
003	I - VCR 2	2002-05-15	2	G.U. 165	2002-07-16

## Legenda codici proponenti

1) - CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura

2) - Vivai Cooperativi di Rauscedo

## 5. SUPERFICIE VITATA

Evoluzione della superficie vitata dal 1970 ad oggi, rilevata dai censimenti ISTAT (dati espressi in ettari).

1970	1982	1990	2000	2010
1.465	315	135	81	50

## 6. PRODUZIONE VIVAISTICA

Di seguito sono riportate le produzioni di barbatelle innestate, divise per categoria di materiale, dal 2007 all'ultimo dato disponibile.


Anno	Standard	Certificato	Base	Iniziale *
2015	-	3.989	143	-
2014	1.655	5.102	-	-
2013	1.100	4.007	1.560	-
2012	-	15.207	36	-
2011	-	9.422	-	15
2010	-	5.155	-	-
2009	260	2.683	-	-
2008	390	7.283	-	-
2007	-	5.280	-	-

\* : la categoria "Iniziale" è stata introdotta nel 2005



## SCHEDA DESCRITTIVA: BIANCOPERLA - ITA0340348

[Ricerca base, avanzata](#) [Scheda](#) [Immagini](#) [Info storiche](#) [Risultati produttivi](#) [Aiuto](#)

Nome accessione	Biancoperla		
Numero accessione	ITA0340348		
Nome istituto	Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" - Lonigo (VI)		
Genere	Zea		
Specie	mays		
Subtaxa			
Nota			

Tipologia di accessione	Varietà locale	Nazione di origine	Italia
Modalità acquisizione	Raccolto o selezionato dall'Istituto	Regione di origine	Veneto
Nome istituto donatore		Provincia di origine	Padova
Codice istituto donatore		Sito raccolta	Piombino Dese (PD)
N. accessione istituto donatore		Latitudine	45 36 00 N
Altro N. accessione assegnato dal donatore		Longitudine	12 00 00 E
Altro istituto in cui è presente l'accessione		Altitudine (m s.l.m.)	24
Modalità conservazione	Medio termine (4 Å°C / 40 % r.h.)	Data di raccolta	200004
		N. raccolta	PS 06 2000
		Ambiente raccolta	Azienda agricola

### Caratteristiche morfofisiologiche

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (gg)	63	Numero di semi per rango	46
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (gg)	66,67	Colore del tutolo	Bianco
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (GDU)	769,62	Tipo di seme	Vitreo
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (GDU)	811,78	Colore del seme (1 <sup>a</sup> in ordine di frequenza)	Bianco
Altezza pianta (cm)	214,61	Colore del seme (2 <sup>a</sup> in ordine di frequenza)	
Altezza inserzione spiga (cm)	111,56	Lunghezza del seme (mm)	9,48

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Numero di foglie sopra la spiga (inclusa)	6,71	Larghezza del seme (mm)	11,01
Lunghezza foglia (cm)	95,48	Spessore del seme (mm)	4,78
Larghezza foglia (cm)	9,59		310.42
Indice di prolificità (N. medio di spighe per pianta)	1,3	Peso ettolitrico (kg/hl)	83,9
Forma della spiga	Da molto cilindrica a cilindrica	Suscettibilità a MDMV	Intermedia
Disposizione dei ranghi	Regolare	Ceneri (% s.s.)	1,36
Numero medio di ranghi per spiga	12,6	Proteine (% s.s.)	11,89
Lunghezza spiga (cm)	24,98	Grassi (% s.s.)	4,14
Diametro spiga (cm)	35,99	Amido (% s.s.)	67,94

## Confronto con altre accessioni

- Seleziona dal menu a tendina un'accessione con cui confrontare l'accessione corrente
- Puoi selezionare un'accessione TESTER (ovvero di riferimento) oppure un'altra accessione

Confronta con accessione TESTER (di riferimento)	--- Seleziona --- ▼
Confronta con altra accessione	--- Seleziona --- ▼

# Biancoperla

## Informazioni storiche



Figura 1: Mais perla di origine argentina (Girola - 1919)

A partire dagli anni del dopoguerra, come per molte varietà di mais ad impollinazione libera, anche la coltivazione del Biancoperla è andata via via riducendosi, rimanendo oggi limitata a pochi ettari nelle province di Treviso, Padova, Venezia e Vicenza, dove ancora è diffuso il consumo della polenta bianca.

Le origini di questa varietà non sono ancora chiarite anche se sembra possibile ricondurre il Biancoperla, al gruppo più ampio dei "Perla" comprendente numerose varianti diffuse in tutto il Veneto orientale. Alcune pubblicazioni descrivono varietà denominate "Perla" in Argentina (Girola, 1919; INTA, 1997) (figura 1) ed in Bolivia (Avila G., 1990), con endosperma bianco ma a volte anche giallo e che, oltre al nome, potrebbero avere anche qualche legame con questa varietà. Nel Veneto, esistono diverse notizie riguardanti la diffusione del Biancoperla (Maliani, 1946) chiamato anche Bianco Perla di Piave (Angelini, 1938) o Perla Piave (Miniscalco, 1946), citandole come varietà coltivate nel Veneto orientale e Friuli Venezia Giulia. Montanari (Montanari, 1951), riporta coltivazioni nel Veneto, Trentino e Friuli

Venezia Giulia, di circa 58.200 ha pari al 23,9 % del totale e così ripartite Treviso 35.000 ha; Padova 13.000 ha; Vicenza 4.000 ha; Venezia 3.200 ha; Udine 3.000 (Grafico 1).

Inoltre, particolarmente interessanti sono alcune schede descrittive di diverse varietà locali, tra cui il *Biancoperla*, realizzate nel corso degli anni tra il 1940 e il 1950 dal Centro Provinciale di Maiscoltura di Udine e dal Consorzio Agrario Provinciale di Udine. Queste schede tra le osservazioni relative al *Biancoperla*, riportano come questo vada "diffuso per la ottima qualità delle sue farine".

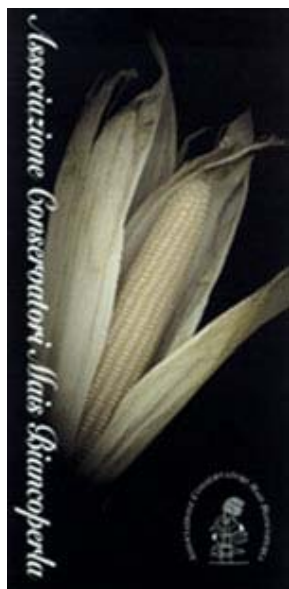


Figura 3: Associazione Conservatori Mais Biancoperla

Il Biancoperla coltivato oggi nel Veneto presenta caratteristiche non sempre uniformi ed a volte non completamente coerenti con i dati ritrovati nelle pubblicazioni che descrivono tale varietà. In particolare vengono tuttora coltivate nel Veneto due tipologie principali. Di queste una è più precoce, con pianta di minori dimensioni e spiga con un maggior numero di ranghi (ITA0340324), mentre la seconda presenta generalmente una granella più vitrea, con minor numero di ranghi e maggiore lunghezza della spiga (ITA0340323). Per questa ultima selezione è probabile ci sia stato un

qualche contatto con il gruppo delle Righette (Righetta del Piave, Righetta Tagliamento, etc., Figura 2) diffuse nella zona del Veneto orientale ma caratterizzate, a differenza della selezione raccolta, da un ciclo normalmente più precoce rispetto al Biancoperla. Negli ultimi anni sono state avviate iniziative volte alla valorizzazione e alla tutela di questa varietà, che hanno portato alla creazione

dell'Associazione Conservatori Mais Biancoperla (Figura 3).

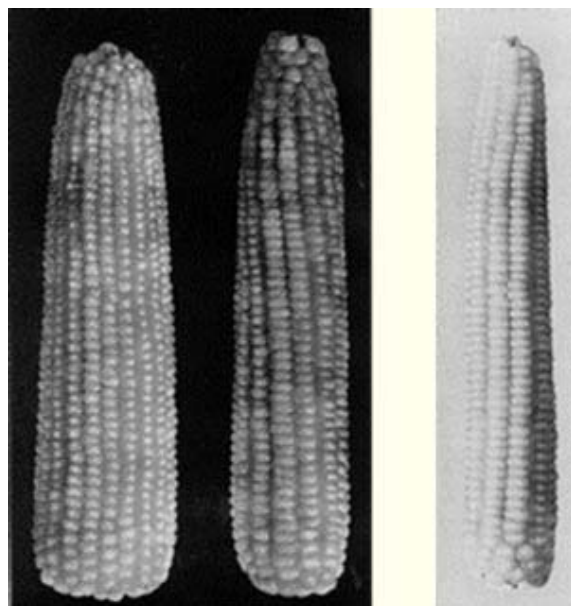
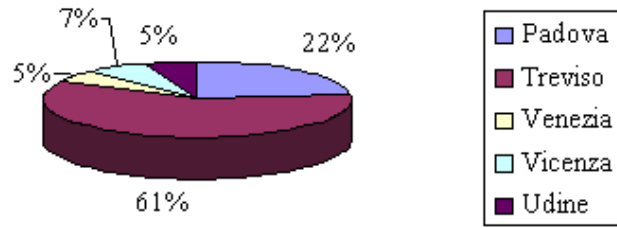


Figura 2: spighe di Biancoperla e Righetta Tagliamento (da "Granoturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio" - Consorzio Agrario Provinciale di Udine - 1950 e "Programma e attività svolte durante l'anno 1940" - Centro Provinciale di Maiscoltura di Udine)

## Biancoperla



*Grafico 1: diffusione del Biancoperla nelle diverse province del Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia*

*Tratto da Cereali del Veneto: le varietà di frumento tenero e mais della tradizione veneta. M. Bressan, L. Magliaretta, S. Pino, 2004*

---


### **Bibliografia**

- Angelini F., *Il Granoturco* - Roma, 1938.  
Avila G., Brandolini A.G., *I Mais Boliviani*, Istituto Agronomico per l'Oltremare Firenze, 1990.  
Consorzio Agrario Provinciale di Udine, *Granoturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio*, 1950.  
Girola D., *Maices argentinos y aclimatados* - Weiss Y Preusche, 1919.  
INTA Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuaria, *Catalogo de germoplasma de Maiz - Argentina*. Istituto Agronomico per l'Oltremare Firenze, 1997.  
Maliani C., *Studio comparativo sui Granoturchi coltivati nelle Venezie nel 1942 - Comunicazione preliminare*; Genetica agraria, 1946.  
Miniscalco V., *Il Granoturco*. Arti Grafiche F.lli Cosarini Pordenone, 1946.  
Montanari V., *La coltivazione del granoturco nelle Venezie - Agricoltura delle Venezie* 187, 200, 1951.  
Montanari V., *Profilo dell'Agricoltura delle Venezie*. Unione Camere di Commercio Industria ed Agricoltura delle Venezie, 1951.  
Montanari V., *Atti 1° Congresso Nazionale dei Mais Ibridi* - Vicenza, 1954.



## SCHEDA DESCRITTIVA: CINQUANTINO GIALLO PRECOCE - ITA0340343

**Ricerca base, avanzata** **Scheda** **Immagini** Info storiche **Risultati produttivi** **Aiuto**

Nome accessione	Cinquantino giallo precoce		
Numero accessione	ITA0340343		
Nome istituto	Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" - Lonigo (VI)		
Genere	Zea		
Specie	mays		
Subtaxa			
Nota			

Tipologia di accessione	Variet� locale	Nazione di origine	Italia
Modalit� acquisizione	Ricevuto come secondo sito di conservazione	Regione di origine	Veneto
Nome istituto donatore	Istituto Sperimentale Cerealicoltura sez. Bergamo	Provincia di origine	Treviso
Codice istituto donatore	ITA037	Sito raccolta	Pal� di Orsago
N. accessione istituto donatore	ITA0370544	Latitudine	45 57 00 N
Altro N. accessione assegnato dal donatore	VA 544	Longitudine	12 24 00 E
Altro istituto in cui � presente l'accessione	Istituto Sperimentale Cerealicoltura sez. Bergamo ITA 037	Altitudine (m s.l.m.)	42
Modalit� conservazione	Medio termine (4 �C / 40 % r.h.)	Data di raccolta	195409
		N. raccolta	
		Ambiente raccolta	Istituto / Organizzazione di ricerca

### Caratteristiche morfofisiologiche

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (gg)	46,33	Numero di semi per rango	31,15
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (gg)	50	Colore del tutolo	Bianco
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (GDU)	553,17	Tipo di seme	Vitreo
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (GDU)	603,5	Colore del seme (1^ in ordine di frequenza)	Arancio

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Altezza pianta (cm)	161	Colore del seme (2 ^ in ordine di frequenza)	
Altezza inserzione spiga (cm)	77	Lunghezza del seme (mm)	8,21
Numero di foglie sopra la spiga (inclusa)	5,93	Larghezza del seme (mm)	7,75
Lunghezza foglia (cm)	69,23	Spessore del seme (mm)	4,45
Larghezza foglia (cm)	7,23		222.54
Indice di prolificità (N. medio di spighe per pianta)	1,05	Peso ettolitrico (kg/hl)	81,7
Forma della spiga	Cilindrica	Suscettibilità a MDMV	Da bassa ad intermedia
Disposizione dei ranghi	Regolare	Ceneri (% s.s.)	1,82
Numero medio di ranghi per spiga	13,4	Proteine (% s.s.)	14,12
Lunghezza spiga (cm)	16,29	Grassi (% s.s.)	5,83
Diametro spiga (cm)	39,57	Amido (% s.s.)	63,46

## Confronto con altre accessioni


- Seleziona dal menu a tendina un'accessione con cui confrontare l'accessione corrente
- Puoi selezionare un'accessione TESTER (ovvero di riferimento) oppure un'altra accessione

Confronta con accessione TESTER (di riferimento)	--- Seleziona --- ▼
Confronta con altra accessione	--- Seleziona --- ▼



## SCHEDA DESCRITTIVA: MARANO - ITA0340319

[Ricerca base, avanzata](#) [Scheda](#) [Immagini](#) [Info storiche](#) [Risultati produttivi](#) [Aiuto](#)

Nome accessione	Marano		
Numero accessione	ITA0340319		
Nome istituto	Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" - Lonigo (VI)		
Genere	Zea		
Specie	mays		
Subtaxa			
Nota			

Tipologia di accessione	Cultivar derivante da programma di miglioramento genetico	Nazione di origine	Italia
Modalità acquisizione	Raccolto o selezionato dall'Istituto	Regione di origine	Veneto
Nome istituto donatore		Provincia di origine	Vicenza
Codice istituto donatore		Sito raccolta	Marano Vicentino (VI)
N. accessione istituto donatore		Latitudine	45 41 00 N
Altro N. accessione assegnato dal donatore		Longitudine	11 25 00 E
Altro istituto in cui è presente l'accessione		Altitudine (m s.l.m.)	136
Modalità conservazione	Medio termine (4 Å°C / 40 % r.h.)	Data di raccolta	1990
		N. raccolta	
		Ambiente raccolta	Azienda agricola

## Caratteristiche morfofisiologiche

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (gg)	52	Numero di semi per rango	38,7
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (gg)	56,67	Colore del tutolo	Bianco
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (GDU)	632,63	Tipo di seme	Vitreo
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (GDU)	696,15	Colore del seme (1 <sup>a</sup> in ordine di frequenza)	Arancio
Altezza pianta (cm)	168,33	Colore del seme (2 <sup>a</sup> in ordine di frequenza)	

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Altezza inserzione spiga (cm)	89	Lunghezza del seme (mm)	8,49
Numero di foglie sopra la spiga (inclusa)	6	Larghezza del seme (mm)	6,92
Lunghezza foglia (cm)	73,3	Spessore del seme (mm)	4,01
Larghezza foglia (cm)	8,35		197.59
Indice di prolificità (N. medio di spighe per pianta)	1,35	Peso ettolitrico (kg/hl)	83,4
Forma della spiga	Molto cilindrica	Suscettibilità a MDMV	Da bassa ad intermedia
Disposizione dei ranghi	Regolare	Ceneri (% s.s.)	1,86
Numero medio di ranghi per spiga	13,57	Proteine (% s.s.)	14,24
Lunghezza spiga (cm)	16,86	Grassi (% s.s.)	5,34
Diametro spiga (cm)	28,78	Amido (% s.s.)	63,93

## Confronto con altre accessioni

- Seleziona dal menu a tendina un'accessione con cui confrontare l'accessione corrente
- Puoi selezionare un'accessione TESTER (ovvero di riferimento) oppure un'altra accessione

Confronta con accessione TESTER (di riferimento)	--- Seleziona --- ▼
Confronta con altra accessione	--- Seleziona --- ▼

# Marano

## Informazioni storiche

Il Marano, grazie alle ottime caratteristiche qualitative e produttive, è stato largamente utilizzato dagli agricoltori di tutta Italia fino agli anni '50 del secolo scorso, riuscendo a mantenere una discreta diffusione nella zona di origine, anche successivamente all'introduzione nel dopoguerra dei moderni ibridi di mais. Per quanto riguarda le sue origini, nell'Italia Agricola del 1937 (Zapparoli, 1937) troviamo una sua esauriente descrizione ad opera del prof. Tito Vezio Zapparoli di cui riportiamo i passaggi più importanti.

*"Verso il 1890 a Marano Vicentino l'agricoltore Antonio Fioretti eseguì l'incrocio del Nostrano locale (granoturco precoce, basso, a mediocre capacità produttiva, a pannocchia conica, corta, non molto colorita e con bassa resa in granella, insomma: un cinquantino da primo raccolto) con il Pignoletto d'oro proveniente da Rettorgole di Caldogno nella zona tipica di questa varietà, granoturco più alto, più tardivo, molto più colorito del precedente, anzi quasi rosso, vitreo. Incrociante (impollinante) il Nostrano. Il prodotto dell'incrocio venne l'anno successivo seminato nel podere Fioretti e così si fece in tutte le seguenti annate, senza più procedere ad incroci... Siccome il prodotto dell'incrocio si era dimostrato subito di qualità indubbiamente molto superiore a quella del Nostrano, ma non aveva che di poco aumentata la produttività, piuttosto bassa, di ambedue i granoturchi uniti nell'incrocio, il Fioretti iniziò fin dal primo anno, e scrupolosamente continuò poi tutti gli anni, una sistematica selezione di massa, allo scopo principale di fissare, possibilmente, i caratteri e la qualità del prodotto e di accrescerne la fertilità e la produttività... Il Fioretti riuscì così ad ottenere pressoché costante la proprietà di produrre almeno due spighe complete per ogni pianta, mentre nel vecchio Nostrano locale, base dell'incrocio col Pignoletto, le piante con due pannocchie rappresentavano una minima percentuale. In molti casi non sono infrequenti le piante con tre - quattro e più pannocchie.*

*La precoce maturazione (prima decade di settembre) e la sottigliezza del tutolo riducono molto la percentuale di scarto e facilitano la conservabilità e stagionatura delle pannocchie in magazzino.*

*Le pannocchie di Marano, all'origine ed in annate normali, sono piccole, allungate, poco ingrossate alla base, quasi cilindriche.*

Prezzi alla Borsa Merci e sulla Piazza di Vicenza					
MERCATO DEL 30 APRILE 1970					
CEREALI	da L.	q L.	BESTIAME BOVINO	da L.	q L.
(mercato franco produttore)			(per merce posta sul mercato)		
FRUMENTO TENERO:			DA MACELLO:		
Fino (p.s. non inf. a kg. 70 per hl.) q.le	7.200	7.300	Vitelli da latte - di 1° qualità - kg.	720	770
Buono mercantile (p.s. non inferiore a kg. 70 per hl.) *	7.000	7.100	Vitelli da latte - di 2° qualità - *	650	690
Mercantile (p.s. non inferiore a kg. 70 per hl.) *	—	—	Vitellini di 1° qualità - *	400	530
			Vitellini di 2° qualità - *	440	470
GRANOTURCO (umidità 15%):			Sopranne di 1° qualità - *	450	480
Fino (Marano) q.le	7.200	7.800	Sopranne di 2° qualità - *	400	440
Semiduro (scagliolo 23A - Insubria - nostrano dell'isola) *	6.750	7.100	Manzi di 1° qualità - *	490	530
Comune (ibridi nostrani) *	5.950	6.000	Manzi di 2° qualità - *	450	480
Estero nazionalizzato (Piola) *	6.350	6.350	Buoi di 1° qualità - *	—	—
Avana estera *	5.650	5.850	Buoi di 2° qualità - *	—	—
Orzo vestito estero *	5.650	6.000	Vacche di 1° qualità - *	390	440
			Vacche di 2° qualità - *	300	360
			Vacche di 3° qualità - *	220	260
			Tori di 1° qualità - *	440	470
			Tori di 2° qualità - *	380	420

Figura 1: prezzi alla borsa merci di Vicenza nel 1970

Sempre lo Zapparoli - siamo nel 1937 - usava definire il Marano un "granoturco prezioso dai risultati sorprendenti" e lo raccomandava, a quel tempo, con piena convinzione a tutti gli agricoltori.

Che il Marano fosse apprezzato dal mercato in quanto di qualità superiore, lo si può desumere dalle quotazioni che ancora nel 1970 venivano applicate presso la borsa merci di Vicenza (Figura

1) o come riporta V. Miniscalco (Miniscalco, 1946) nel "Il Granoturco": "Il settore della cerealicoltura al fine dell'applicazione delle maggiorazioni sul prezzo delle partite ammassate faceva le seguenti precisazioni (1943):

**I<sup>a</sup> Categoria** - A frattura vitrea; contenuto in amido farinoso fino al 25 % circa (Pignoletto d'oro, **Marano Vicentino**, granoturchi da scoppiare ed affini);

**II<sup>a</sup> Categoria** - A frattura semivitrea: contenuto in amido farinoso del 25 - 50% (Nostrano dell'Isola, Scagliolo 23A ed affini)";

Inoltre, indagando sul valore commerciale dei mais ibridi la stessa pubblicazione riporta: "... **Marano Vicentino**. Ora facendo eguale a 100 il valore commerciale di quest'ultimo granoturco (considerato il più pregiato del Veneto anche per uso alimentare umano)..."

Esisteva quindi un mercato che premiava l'agricoltore che produceva il Marano, in quanto qualitativamente superiore rispetto alle altre varietà ed apprezzato, in particolare, per il consumo umano e la preparazione della polenta.

La diffusione del Marano negli anni che vanno dall'inizio secolo scorso fino all'introduzione degli ibridi nel Veneto è stata molto ampia. A tale riguardo si riportano i dati esposti al 1<sup>a</sup> Congresso Nazionale dei Mais

*Ibridi*, (Montanari V, 1954) tenutosi nel 1954 presso l'Istituto "N.Strampelli" a Lonigo. In base a questa indagine, condotta nel 1950, il Mais Marano occupava nel Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia, circa 40.000 ha pari al 16,3 % del totale e così ripartito per singola provincia: Verona 13.000 ha; Padova 9000 ha; Vicenza 7500 ha; Venezia 4000 ha; Udine 1500 ha; Gorizia 500 ha; altre province 4.500 ha. (Grafico 1)

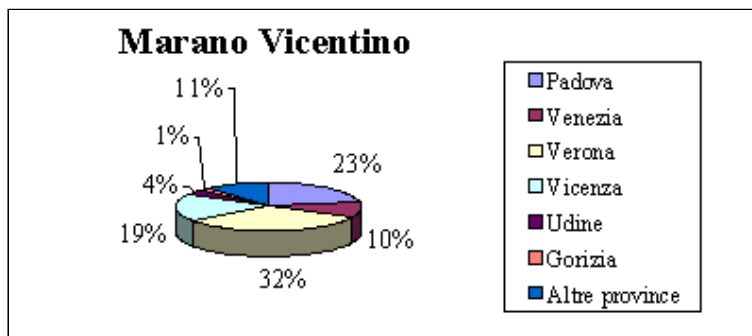


Grafico 1: diffusione del Marano Vicentino nelle diverse province del Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia.

A fronte di tale diffusione, il Consorzio Agrario Provinciale di Vicenza costituì la Sezione Produttori Granoturco "Marano del Marchio" di Thiene (VI), responsabile della riproduzione in purezza nella zona tipica di produzione e della collocazione del seme nel mercato a livello nazionale. È da ricordare come già dal 1940 il Marano avesse ottenuto il Marchio Governativo, grazie alle ottime caratteristiche agronomiche e qualitative.

Da un punto di vista qualitativo il mais del Marano presenta generalmente valori elevati per quanto riguarda il contenuto proteico e di grassi nella granella (Tabella 1). Di conseguenza la farina di mais Marano presenta una maggiore percentuale di proteine e grassi, rispetto alla farina ottenuta da ibridi semivitrei (Tabella 2) e ben si presta ad essere utilizzata oltre, che per la polenta, anche per la preparazione di alcuni prodotti da forno come i biscotti.

Tabella 1: contenuto in proteine, grassi, ceneri e carboidrati della granella di mais Marano e di altre varietà ad impollinazione libera.

Varietà	Proteine (g/100 g s.s.)	Grassi (g/100 g s.s.)	Ceneri (g/100 g s.s.)	Amido (g/100 g s.s.)
Marano (1)	Biancoperla	4,58	21,90	31,0
Nostrano dell'Isola	13,10	4,73	1,76	63,97
Cinquantino San Fermo	13,55	4,78	1,79	63,6

1. Media di n. 4 campioni di selezioni diverse

Tabella 2: contenuto in proteine, grassi, ceneri e carboidrati di farine derivanti dal mais Marano e da ibridi dentati con buon peso ettolitrico spesso utilizzati per la produzione di farina da polenta

	Farina di mais Marano (1)	Farina di mais dentato (2)
Proteine g/100g s.s.	9,25	7,47
Grassi g/100g s.s.	3,39	2,18
Ceneri g/100g s.s.	0,84	0,57
Carboidrati g/100g s.s.	69,19	75,54

1. media di n. 4 campioni trasformati in due diversi molini di cui uno industriale ed uno artigianale

2. media di n. 2 campioni trasformati negli stessi molini

Che la polenta ottenuta dal Marano Vicentino sia di ottima qualità e fosse molto apprezzata in passato lo si può rilevare in numerosi testi e pubblicazioni.

A titolo di esempio in *Itinerari Gastronomici Vicentini* (Candiago, 1962) alla voce polenta troviamo: "*Intriso di farina di granoturco fatto cuocere nel paiolo. Pregiatissimo è il granoturco della campagna di Marano Vicentino..*" e alla voce Marano Vicentino: "*Paese a nord est di Vicenza dove si coltiva il granoturco da cui si ricava un'ottima farina... La polenta confezionata con questa farina è squisitissima..*".

E ancora in "*La casa e le tradizioni popolari*" (Rizzi F., 1998) troviamo: "*.. nella Provincia di Vicenza esisteva una varietà di mais particolarmente ricercata in tutta Italia, il "maranelo" (nome derivato da Marano Vicentino, il paese dove la varietà era stata selezionata per la prima volta e dove veniva preparata la semente genuina), che produceva una pannocchia (due da ogni pianta di solito) non tanto grande, dai semi più piccoli, ma dalla cui farina si otteneva una polenta profumata.*"

Nel corso degli ultimi anni, grazie anche alla riscoperta da parte del grande pubblico di produzioni di nicchia di alta qualità e fortemente radicate nel territorio, si è assistito ad un rinnovato interesse per il mais Marano, che ha portato, grazie anche all'azione condotta dall'Istituto "N. Strampelli", alla creazione di un

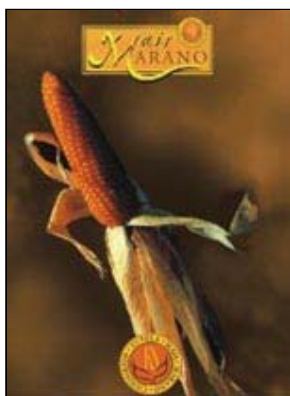


Figura 14: Consorzio di Tutela Mais Marano.

Consorzio di Tutela finalizzato a valorizzare questa importante varietà ad impollinazione libera di mais (figura 14).

### Le varietà e gli ibridi derivati dal Marano Vicentino

Molte sono state le varietà e le linee pure selezionate partendo dal Marano, come il *Cinquantino San Fermo* o il *Cinquantino Bianchi* o passando agli ibridi Italo 225 e 270 della serie *Italo* (*Ita* = Italia - *Lo* = Lonigo) selezionati per "ottenere dei tipi i più possibili vicini al Marano vicentino" (Trentin, 1963) o il più recente *Astico*, ancora oggi in commercio. Attualmente l'attività di miglioramento genetico condotta dall'Istituto "N. Strampelli", in collaborazione con la fondazione Morando Bolognini e l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura sezione di Bergamo ha permesso di rilasciare alcune linee pure derivate dal Marano, come la L 1058 e la Lo 1254, caratterizzate da buona precocità, granella vitrea ed utilizzabili per la costituzione di ibridi di classe FAO 300 - 400.

Tratto da *Cereali del Veneto: le varietà di frumento tenero e mais della tradizione veneta*. M. Bressan, L. Magliaretta, S. Pino, 2004

---


### Bibliografia

- Candiago E., *Itinerari Gastronomici Vicentini*, 1962.  
Consorzio Agrario Provinciale di Vicenza - *Attività selezionatrice di grani e granoturchi da seme di razze elette*, 1949.  
Maliani C., *Studio comparativo sui Granoturchi coltivati nelle Venezie nel 1942 - Comunicazione preliminare*; Genetica agraria, 1946.  
Miniscalco V., *Il Granoturco*. Arti Grafiche F.lli Cosarini Pordenone, 1946.  
Montanari V., *La coltivazione del granoturco nelle Venezie - Agricoltura delle Venezie* 187, 200, 1951.  
Montanari V., *Profilo dell'Agricoltura delle Venezie*. Unione Camere di Commercio Industria ed Agricoltura delle Venezie, 1951.  
Montanari V., *Atti 1° Congresso Nazionale dei Mais Ibridi* - Vicenza, 1954.  
Rizzi F. *Cibi tradizionali*, 1998. *La casa e le tradizioni popolari* a cura di M. Cortellazzo. Neri Pozza editore.  
Trentin A., *Italo 225 Italo 270 Maidica* Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura sezione di Bergamo, 1963.  
Zapparoli T.V., *Il granoturco*, REDA, 1937.  
Zapparoli T.V., n° 3. *Il Granoturco Marano*. L'Italia Agricola, 1939.



## SCHEDA DESCRITTIVA: ROSTRATO - ITA0340336

[Ricerca base, avanzata](#) [Scheda](#) [Immagini](#) [Info storiche](#) [Risultati produttivi](#) [Aiuto](#)

Nome accessione	Rostrato		
Numero accessione	ITA0340336		
Nome istituto	Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" - Lonigo (VI)		
Genere	Zea		
Specie	mays		
Subtaxa			
Nota			

Tipologia di accessione	Varietà locale	Nazione di origine	Italia
Modalità acquisizione	Ricevuto come secondo sito di conservazione	Regione di origine	Veneto
Nome istituto donatore	Istituto Sperimentale Cerealcoltura sez. Bergamo	Provincia di origine	Treviso
Codice istituto donatore	ITA037	Sito raccolta	Gaiarine
N. accessione istituto donatore	ITA0370523	Latitudine	45 52 00 N
Altro N. accessione assegnato dal donatore	VA 523	Longitudine	12 28 00 E
Altro istituto in cui è presente l'accessione	Istituto Sperimentale Cerealcoltura sez. Bergamo ITA 037	Altitudine (m s.l.m.)	20
Modalità conservazione	Medio termine (4 Å°C / 40 % r.h.)	Data di raccolta	195409
		N. raccolta	
		Ambiente raccolta	Istituto / Organizzazione di ricerca

### Caratteristiche morfofisiologiche

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (gg)	62,33	Numero di semi per rango	43
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (gg)	68,33	Colore del tutolo	Bianco
Intervallo emergenza - inizio fioritura maschile (GDU)	763,25	Tipo di seme	Semidentato
Intervallo emergenza - inizio fioritura femminile (GDU)	834,77	Colore del seme (1^ in ordine di frequenza)	Bianco

Descrittore	Valore	Descrittore	Valore
Altezza pianta (cm)	207	Colore del seme (2 ^ in ordine di frequenza)	
Altezza inserzione spiga (cm)	133,5	Lunghezza del seme (mm)	12,27
Numero di foglie sopra la spiga (inclusa)	6,47	Larghezza del seme (mm)	8,64
Lunghezza foglia (cm)	83,43	Spessore del seme (mm)	4,19
Larghezza foglia (cm)	8,87		352.25
Indice di prolificità (N. medio di spighe per pianta)	1,25	Peso ettolitrico (kg/hl)	77,9
Forma della spiga	Cilindrica	Suscettibilità a MDMV	Intermedia
Disposizione dei ranghi	Regolare	Ceneri (% s.s.)	1,67
Numero medio di ranghi per spiga	13,87	Proteine (% s.s.)	12,57
Lunghezza spiga (cm)	19,72	Grassi (% s.s.)	5,85
Diametro spiga (cm)	45,94	Amido (% s.s.)	66,73

## Confronto con altre accessioni

- Seleziona dal menu a tendina un'accessione con cui confrontare l'accessione corrente
- Puoi selezionare un'accessione TESTER (ovvero di riferimento) oppure un'altra accessione

Confronta con accessione TESTER (di riferimento)	--- Seleziona --- ▼
Confronta con altra accessione	--- Seleziona --- ▼

# Rostrato

## Informazioni storiche



Figura 18: Incrocio intervarietale Rostrato X Dentato. Utilizzato in particolare per erbaio (da "Granoturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio" - Consorzio Agrario Provinciale di Udine - 1950)

Seppure non siano state tra le varietà più diffuse nel Veneto, le varietà rostrate, sono ancor oggi coltivate in alcune zone del Veneto. Queste sono caratterizzate da una particolare conformazione della granella che presenta una punta o "rostro", rivolta verso la parte apicale della spiga. Come per altre varietà a fecondazione libera, i mais rostrati presentano caratteristiche spesso non uniformi tra i diversi individui, che ne rende difficoltosa la classificazione. Nel caso dei mais rostrati il rostro è sicuramente la principale caratteristica varietale in grado di differenziarli.

Le prime notizie riguardanti i mais rostrati risalgono ai primi anni del 1900 in occasione dei concorsi a premi che venivano organizzati nel bergamasco (Venino, 1916), ma la prima descrizione dettagliata è dovuta allo Zapparoli (Zapparoli, 1926) e successivamente a Brandolini (Brandolini, 1953) che riportava coltivazioni di tali varietà oltre che nel bergamasco anche nelle provincie di Cuneo, Novara, Trento, Bolzano, Belluno e Trieste. In Veneto Maliani (Maliani, 1946), nello studio precedentemente citato sui granoturchi coltivati nelle Venezia, riporta le seguenti varietà: *Rostrato giallo* - Trieste, *Sponcio* - Belluno, *Rostrato di Nomi* - Trento, *Rostrato di Ala* - Trento, *Rostrato Bianco* - Treviso. Diffusi inoltre furono gli ibridi intervarietali ottenuti attraverso l'incrocio tra Rostrati e Dentati come il "*Bastardo Pignolo x Rostrato x Dentato*" in cui

nella discendenza si evidenziavano oltre alle forme tipiche parentali, tutta una serie di situazioni intermedie (Figura 18). Erano incroci apprezzati in particolare per essere utilizzati come erbaio, in quanto in grado di fornire elevate produzioni di foraggio fresco. Zapparoli negli anni immediatamente precedenti alla seconda guerra mondiale costituì inoltre il "*Caio Duilio*", varietà sintetica ottenuta attraverso l'incrocio da due linee parentali di mais *Rostrato* e che probabilmente, proprio a causa della sua ristretta base genetica, ebbe un veloce declino.

Negli anni cinquanta i mais rostrati rimangono confinati in alcuni altopiani e vallate alpine, probabilmente per il buon adattamento a tali condizioni climatiche. Ancora oggi alcune di queste varietà ad impollinazione libera vengono coltivate nel cuneese e per quanto riguarda il Veneto, nel Feltrino, assumendo a seconda della zona, nomi diversi quali *Spuncio* e/o *Pignol fiorentino*. In passato in alcune zone del trentino era diffusa una varietà denominata *Spin*, probabilmente affine alle varietà coltivate nel feltrino.

L'introduzione in Italia dei Rostrati è abbastanza recente e risale agli inizi del 1900, probabilmente portati da emigranti di ritorno dai paesi del sud America (Argentina, Brasile, Bolivia, Perù, etc.) dove erano e sono ancora diffuse varietà rostrate a granella di colore arancio, rosso o bianco e localmente chiamate *Pisingallo* (Argentina) o *Pisanckalla* (Bolivia) o con altri nomi simili in diversi paesi sudamericani. Una volta arrivati in Italia, i rostrati si sono probabilmente incrociati con le varietà locali vitree e dentate, come lo *Scagliolo*, il *Nostrano*, il *Cento giorni* (varietà dentata americana), acquistando il vigoroso portamento che spesso li contraddistingue.

Delle selezioni raccolte dall'Istituto "N. Strampelli" negli ultimi anni, due sono le principali tipologie: una a spiga cilindrica, con cariossidi vitree, di colore arancio vivo (ITA0340345), ed un'altra con spiga maggiormente ingrossata alla base, di maggiori dimensioni, con granella di colore rosso più scuro, semivitrea e con la parte apicale del seme a volte farinosa, che genera una colorazione gialla caratteristica (ITA0340344). Quest'ultima presenta inoltre tutolo di colore rosso, dovuto probabilmente all'incrocio con varietà o ibridi dentati. Entrambe sono state raccolte nel Feltrino.

Tratto da *Cereali del Veneto: le varietà di frumento tenero e mais della tradizione veneta*. M. Bressan, L. Magliaretta, S. Pino, 2004

---

## **Bibliografia**

Brandolini A., *Contributo allo studio delle varietà italiane di mais: Il granoturco Rostrato*. Stazione sperimentale di maiscoltura - Bergamo, 1953.

Consorzio Agrario Provinciale di Udine, *Granoturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio*, 1950.

Maliani C., *Studio comparativo sui Granoturchi coltivati nelle Venezie nel 1942 - Comunicazione preliminare*; Genetica agraria, 1946.

Venino, *Studio sulle principali qualità di granoturco in concorso- Concorso a premi tra i coltivatori di granoturco* - Consorzio Agrario Cooperativo Bergamasco - Bergamo, 1916.

Zapparoli T.V., *Granoturchi Italiani: Il Rostrato*. Federazione Italiana Consorzi Agrari, 1926.

## Ringraziamenti

Se ci volgiamo indietro a questi ultimi quattro anni è evidente il contributo di molte persone alla salvaguardia della piantata veneta del vigneto storico di Baver. Ad esse desideriamo esprimere la nostra gratitudine per la loro dedizione e generosa competenza,

*Ugo Soragni - MiBACT*

*Marica Mercalli - MiBACT*

*Marta Mazza - MiBACT*

*Roberto Nardin - MiBACT*

*Franco Lattanzio - Corpo Forestale dello Stato*

Un ringraziamento particolare per aver seguito questa e altre vicende del borgo Baver, per i preziosi consigli e per il tempo che ci ha pazientemente dedicato,

*Simonetta Zanon - Fondazione Benetton Studi Ricerche*

Un ricordo infine per il contadino di Baver che ci ha tramandato questo grande patrimonio,

*Andrea Fabris*

Associazione Culturale Borgo Baver



*Autumnus*: la piantata di alberi vitati e la pigiatura dell'uva  
in una miniatura tratta dal *Tacuinum* di Vienna (tardo Trecento).



