



Comunità di montagna
della **CARNIA**

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

LA VITICOLTURA MONTANA

COME IMPIANTARE NUOVI VIGNETI

Dr. Tomada Selena

LA VITICOLTURA MONTANA

COME IMPIANTARE NUOVI
VIGNETI

- Sezione amministrativa

- Sezione pratica



Sezione amministrativa



Autorizzazioni per i nuovi impianti viticoli

- A partire dal primo gennaio 2016, fino al 31 dicembre 2045, **i vigneti** di uva da vino **possono essere impiantati o reimpiantati solo se è stata concessa una autorizzazione** ai sensi del DM 649010 del 16/12/2022
- Le autorizzazioni sono concesse ai richiedenti che presentano apposita domanda tramite un applicativo SIAN tramite CAA dal 15 febbraio al 31 marzo
- Le autorizzazioni sono gratuite e **non trasferibili**
- **ESENZIONI** superficie **non superiore ai 1.000 mq** e le cui produzioni non vengono in alcun modo commercializzate ma destinate **esclusivamente al consumo familiare** dei viticoltori

Autorizzazioni per i nuovi impianti viticoli

- Le richieste di autorizzazioni per nuovi impianti di vigneto sono considerate ammissibili se dal **fascicolo aziendale aggiornato e validato** del richiedente risulta in conduzione **una superficie agricola**, ad eccezione di quella già a vigneto.

Le richieste contengono:

a) la dimensione delle superfici oggetto di richiesta e la Regione

b) l'impegno a mantenere il vigneto impiantato per un minimo di 5 anni, salvo i casi di forza maggiore e/o circostanze eccezionali riconosciute dalla normativa unionale e nazionale e motivi fitosanitari

Autorizzazioni per i nuovi impianti viticoli

- Le autorizzazioni per nuovi impianti sono rilasciate ogni anno dal Ministero che delibera l'ammontare della nuova superficie vitata complessiva regionale e le autorizzazioni per singola azienda (superficie)
- Le autorizzazioni hanno validità di 3 anni dalla data del rilascio

Criteri priorità:

- già viticoltori con conduzione biologica dell'intera superficie vitata aziendale da almeno 5 anni prima della richiesta
- superfici con scarsa profondità radicale, inferiore a 30 cm (solo carso)

Variazioni della coltura

- Soggetti che effettuano **variazioni della coltura** praticata su una particella di terreno, **rispetto a quella censita** nella banca dati del **Catasto terreni**, hanno **l'obbligo di dichiarare queste variazioni**
- Es. variazione della coltura da prato/parto-arborato/seminativo → a vigneto
- Dal 2007 Sulla base di tali dichiarazioni l'Agea - Agenzia per le erogazioni in agricoltura, ogni anno propone all'Agenzia delle Entrate l'aggiornamento della banca dati del Catasto Terreni.



Varietà di viti per uve da vino

- **Registro Nazionale delle Varietà di Vite**

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>

- **Decreto del Presidente della Regione 9 settembre 2003 n. 321**

Regolamento recante la classificazione delle varietà di viti per uve da vino coltivabili nella Regione Friuli-Venezia Giulia. Approvazione.

Registro nazionale delle varietà di vite

Varietà e cloni iscritti al Registro (D.M. 26.06.23 e D.M.19.06.23)

Varietà da vino Varietà da tavola Portinnesti Varietà a destinazione particolare Varietà per la sola moltiplicazione

Tutte # A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Codice	Varietà	Data emanazione	Sinonimi	Annotazioni	Gazzetta ufficiale	del
235	Tocai Friulano B.	1970-05-25	Friulano*, Tai**, Tuchi ***	* 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.	G.U. 149	1970-06-17
236	Tocai Rosso N.	1970-05-25	(10) Alicante N., (51) Cannonau N., Cannonao, Garnacha Tinta, Granaccia, Grenache, Tai Rosso*	* Ai soli fini della designazione dei V.Q.P.R.D. e I.G.T. provenienti dalle uve raccolte nella regione Veneto.	G.U. 149	1970-06-17
237	Torbato B.	1970-05-25			G.U. 149	1970-06-17
978	Touriga Nacional	2023-05-03			G.U. 117	2023-05-20
238	Traminer Aromatico RS.	1970-05-25	Gewurztraminer *	* Ai soli fini della designazione dei vini provenienti da uve raccolte nelle province di Trento e Bolzano	G.U. 149	1970-06-17
434	Trebbianina B.	2009-03-27			G.U. 146	2009-06-26
332	Trebbiano Abruzzese B.	1994-11-24			G.U. 295	1994-12-19
239	Trebbiano di Soave B	1970-05-25	(254) Verdicchio Bianco B., Turbiana .		G.U. 149	1970-06-17

Esempio Tocai Friulano



> Registro > Registro varietà > Informazioni sulla varietà

[Registro](#) [Ricerca](#) [DOP/IGP](#) [Info](#)

Informazioni sulla varietà Tocai Friulano B.

Informazioni generali

Nome della varietà: TOCAI FRIULANO B.

Codice: 235

Sinonimi ufficiali: FRIULANO*, TAI**, TUCHI****

Annotazioni relative alle sinonimie: * 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.

Proponente: CRA-VIT Conegliano

Data di ammissione al Registro: 25/05/1970

Gazzetta ufficiale: G.U. 149 - 17/06/1970

[Scheda ampelografica](#) [Photogallery](#) [Esporta la scheda della varietà come file PDF](#)

- ▶ Classificazione, DOCG/DOC ed IGT nelle quali è ammesso
- ▶ Dati relativi alla produzione vivaistica
- ▶ Cloni iscritti
- ▶ Profilo genetico del Tocai Friulano B.

Scheda Ampelografica

Tocai

di I. Cosmo e M. Polsinelli
da "Tocai friulano", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1960

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.

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-brondate, 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.

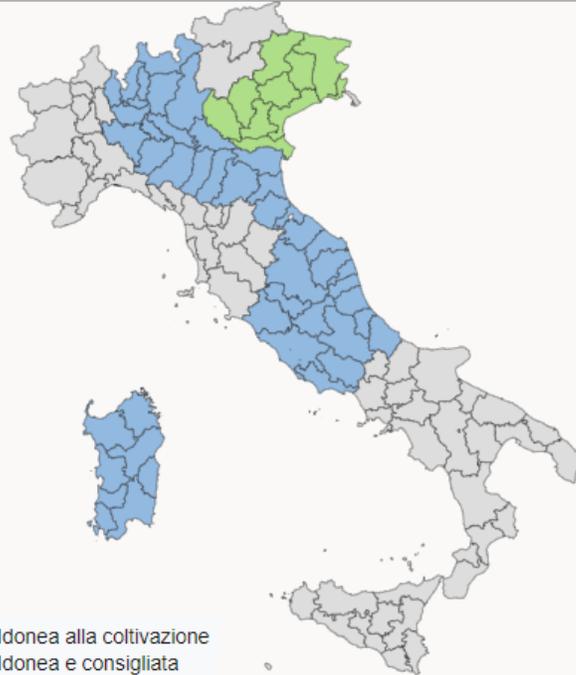
Foglioline apicali: spiegate, verde-giallastre con sfumature bronzate; lanuginosa la prima, quasi glabra la seconda, trilobate.



Figura 1: Apice di Tocai.

Esempio Tocai Friulano

▼ Classificazione, DOCG/DOC ed IGT nelle quali è ammesso



DOCG

DOC

IGT

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Bagnoli di Sopra o Bagnoli | 2. Bianco di Custoza o Custoza |
| 3. Breganze | 4. Colli Berici |
| 5. Colli Euganei | 6. Collio Goriziano o Collio |
| 7. Corti Benedettine del Padovano | 8. Friuli Aquileia |
| 9. Friuli - Annia | 10. Friuli Colli Orientali |
| 11. Friuli Grave | 12. Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli |
| 13. Friuli Latisana | 14. Lison - Pramaggiore |
| 15. Merlara | 16. Piave |

► Dati relativi alla produzione vivaistica

► Cloni iscritti

► Profilo genetico del Tocai Friulano B.

Varietà consigliate sul territorio regionale

Bacca bianca

Chardonnay

Malvasia istriana

Moscato giallo

Pinot bianco

Pinot grigio

Prosecco (Glera)

Sauvignon

Traminer aromatico



Bacca rossa

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Franconia

Merlot

Pinot nero

Refosco dal peduncolo
rosso

Terrano



Varietà consigliate ed ammesse solo territorio delle province di Udine - Pordenone - Gorizia

Bacca bianca

Manzoni bianco

Muller thurgau

Picolit

Ribolla gialla

Riesling italiceo

Riesling renano

Tocai friulano

Verduzzo friulano



Bacca rossa

Schiopettino

Refosco nostrano



Varietà di viti per uve da vino classificate come varietà in osservazione

NOME VITIGNO	CODICE Registro nazionale	SINONIMO
<i>Vitigni a bacca bianca</i>		
Fleurtai	497	UD-34.111
Soreli	500	UD-34.113
Sauvignon Kretos	844	UD-76.026
Sauvignon Nepis	845	UD-55.098
Sauvignon Rytos	846	UD-55.100
Refosco B.	487	
Sagrestana B.	488	
Kersus	907	UD.109-052
Pinot Iskra	908	UD.109-033
Solaris B.	471	1.
<i>Vitigni a bacca rossa</i>		
Julius	498	UD-36.030
Cabernet Eidos	840	UD-58.083
Cabernet Volos	841	UD-32.078
Merlot Kanthus	842	UD-31.122
Merlot Khorus	843	UD-31.125
Fumat N.	479	
Volturnis	909	UD.156-312
Pinot Kors	910	UD.156-537

1. coltivazione ammessa solamente nei comuni montani come elencati nell'allegato A, lettera B-Zone montane omogenee, della legge regionale n. 33/2022.



Vini e Viti Resistenti

PIWI | Informazioni | Produttori | Degustazioni – by Dipende che Vino | Luca Gonzato

Un raggio di Solaris sulle montagne friulane

Ad aprile 2015 sono state piantate a scopo sperimentale 25 barbatelle a Forni di Sotto e 50 barbatelle a Forni di Sopra, tutte da Solaris su portainnesto SO4. A maggio 2016 sono state piantate altre 400 piante a Forni di Sotto (su 125 portainnesto AA), sempre a scopo sperimentale. Il 28.09.2016 a Forni di Sotto sono state raccolte le prime uve mature

***Progetto Solaris* curato dal Dott. Roberto Baldovin e Flavio De Santa**
Fondazione Edmund Mach CRI



**SOLARIS
CLONE FR 360**

Porta Innesto:S04-Clone:2 Gm

Filare n°:001

Data di impianto:25.04.2015

Vivaio:Wineplant (BZ)-www.wineplant.it







Vini e Viti Resistenti

PIWI | Informazioni | Produttori | Degustazioni – by Dipende che Vino | Luca Gonzato

Progetto Solaris

L'iter burocratico della sperimentazione è iniziato il 29 dicembre 2016, con consegna alla Regione FVG dell'istanza di sperimentazione. Nel 2022 sono stati consegnati alla Regione FVG i risultati per la richiesta di registrazione.

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE 29 marzo 2023, n. 65

Regolamento di modifica al regolamento recante la classificazione delle varietà di viti per uve da vino coltivabili nella Regione Friuli Venezia-Giulia, emanato con decreto del Presidente della Regione 9 settembre 2003, n. 321. [\(GU 3a Serie Speciale - Regioni n.39 del 30-09-2023\)](#)

SOLARIS la coltivazione ammessa solamente nei comuni montani come elencati nell'allegato A, lettera B-Zone montane omogenee, della legge regionale n. 33/2022

B-ZONE MONTANE OMOGENEE

a) **Zona omogenea della Carnia**, comprendente i Comuni di Amaro, Ampezzo, Arta Terme, Cavazzo

Carnico, Cercivento, Comeglians, Enemonzo, Forni Avoltri, Forni di Sopra, Forni di Sotto, Lauco, Ovaro, Paluzza, Paularo, Prato Carnico, Preone, Ravascletto, Raveo, Rigolato, Sappada/Plodn, Sauris, Socchieve, Sutrio, Tolmezzo, Treppo Ligosullo, Verzegnis, Villa Santina, Zuglio.

b) **Zona omogenea del Gemonese**, comprendente i Comuni di Artegna, Bordano, Gemona del Friuli, Montenars, Trasaghis, Venzone.

c) **Zona omogenea del Canal del Ferro e della Val Canale**, comprendente i Comuni di Chiusaforte,

Dogna, Malborghetto Valbruna, Moggio Udinese, Pontebba, Resia, Resiutta, Tarvisio.

d) **Zona omogenea della Destra Tagliamento e delle Dolomiti Friulane**, comprendente i Comuni di

Andreis, Arba, Aviano, Barcis, Budoia, Caneva, Castelnovo del Friuli, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Clauzetto, Erto e Casso, Fanna, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Pinzano

al Tagliamento, Polcenigo, Sequals, Spilimbergo, Tramonti di Sopra, Tramonti di Sotto, Travesio, Vajont, Vito d'Asio, Vivaro.

e) **Zona omogenea del Natisone e Torre**, comprendente i Comuni di Attimis, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Magnano in Riviera, Nimis, Pulfero, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Taipana, Tarcento, Torreano.

Vitigni resistenti in alta quota: il Solaris scala le montagne

- Il Solaris è un **vitigno a ciclo breve**, selezionato presso l'Istituto di Friburgo in Germania, con caratteri di **resistenza alla peronospora e oidio**; ed elevata **tolleranza al black rot**.
- La varietà Solaris ha dato buoni risultati anche in Trentino, **soprattutto nelle aree più elevate in altitudine** (es. 1.280 metri s.l.m. al Passo della Mendola), dove ha raggiunto su un'estensione di 40 ettari.
- Fino a -70% dei trattamenti necessari

Caratteristiche fenologiche, agronomiche e enologiche di varietà resistenti coltivate in Friuli Venezia Giulia

Michele Fabro, Paolo Sivilotti

Selena Tomada, Mariangela Sandra, Paolo Tonello



PROGETTO ERSA

“Valutazione delle performance di varietà resistenti per l’inserimento nel registro regionale delle varietà adatte alla coltivazione»

Università degli Studi di Udine - IGA

Cabernet Eidos

Cabernet Volos

Fleurtaï

Merlot Khantus

Merlot Khorus

Sauvignon Kretos

Sauvignon Nepis

Sauvignon Rytos

Soreli

UD109.33

UD156.537

Staatliches Winbauinstitut Freiburg

Baron

Bronner

Muscaris

Johanniter

Solaris

Cabernet Carbon

Cabernet Cortis

Helios

Monarch

Prior

Souvignier Gris

Consorzio Innovazione Vite

Chavir (F23P65)

Nermantis (F22P10)

Termantis (F22P09)

Valnosia (F26P92)

Iasma Eco 1

Iasma Eco 2

Iasma Eco 3

Iasma Eco 4

Civit 2

Civit 5

Civit 6

Valentin Blattner

Pinotin

Cabertin

Cabernet Blanc

JKL, Gelweilerhof

Regent

Innovitis

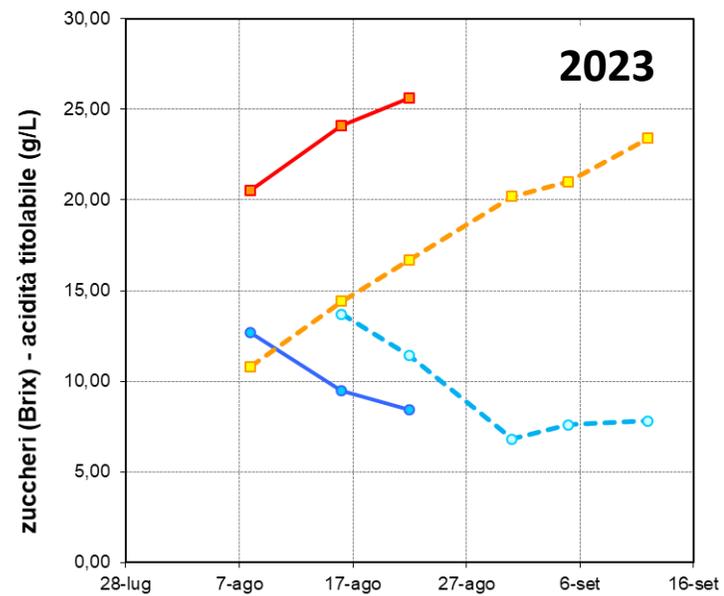
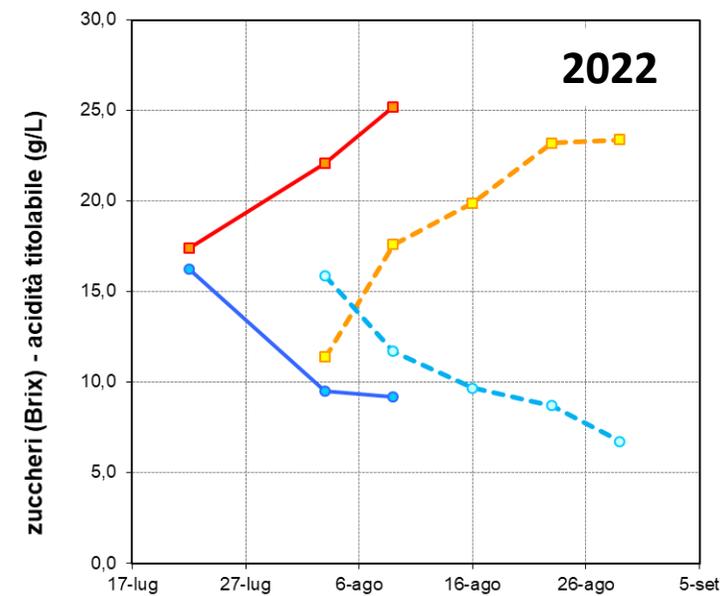
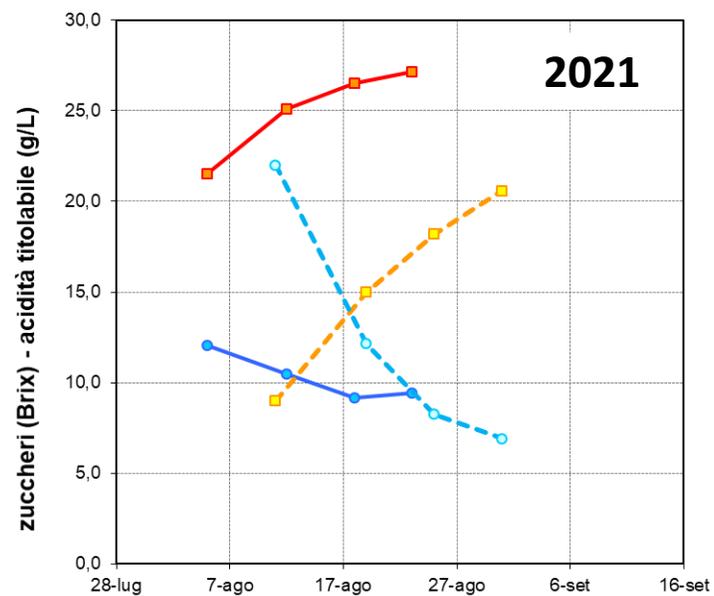
Aromera

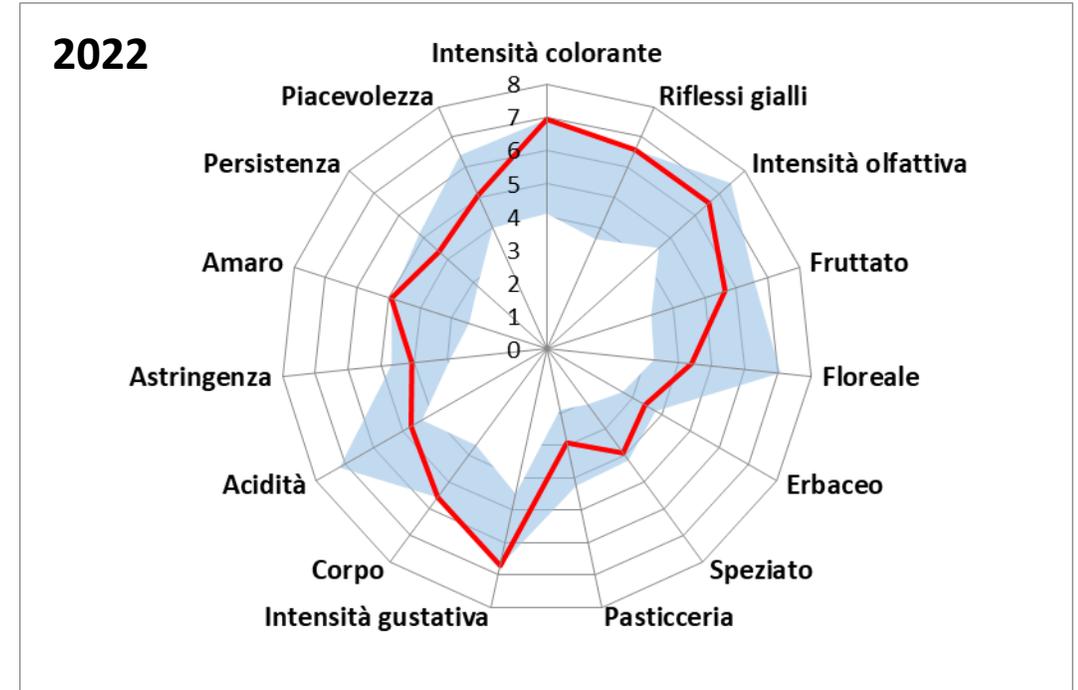
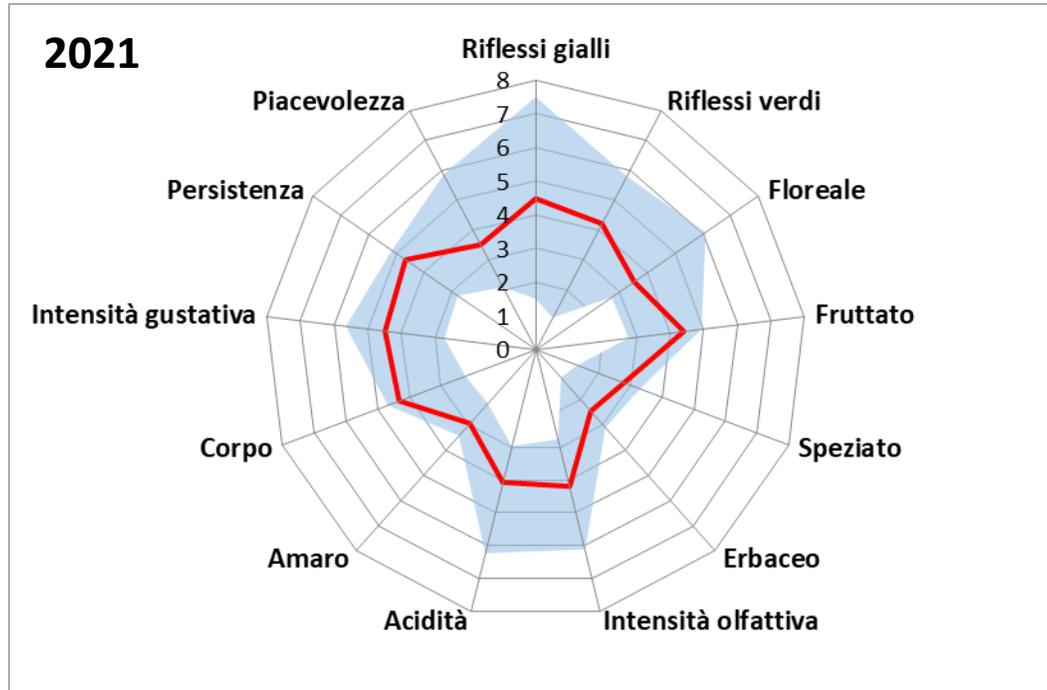
Joannes Siebel

Chambourcin



SOLARIS





Olfatto: intensità medio-elevata, emergono note fruttate (moscate, surmaturazione), speziate e erbacee (piraziniche, note agliacee), ma anche balsamiche (mentolo). Alla fine è emersa anche una leggera nota foxy.

Gusto: l'intensità è risultata elevata legata ad una struttura importante, anche se leggermente amaro. Il vino è risultato stucchevole, eccessivamente alcolico, non adeguatamente bilanciata l'acidità.

Il panel ha giudicato il vino di Solaris poco al di sotto della media per le sue caratteristiche.

Sezione pratica

TUTTA LA VITICOLTURA DI MONTAGNA SI PUO'
CONSIDERARE VITICOLTURA EROICA?



Sezione pratica

TUTTA LA VITICOLTURA DI MONTAGNA SI PUO' CONSIDERARE VITICOLTURA EROICA?

il CERVIM (Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana) ha di recente definito un elenco di caratteristiche che il vigneto eroico deve soddisfare:

- minimo 30% di pendenza;
- altitudine superiore ai 500 metri sul livello del mare;
- coltivazione su gradoni o terrazze;
- e/o crescita su piccole isole.



Viticoltura di montagna

L'altitudine porta anche a un progressivo abbassamento delle temperature, che ha come conseguenza una **maturazione delle uve** più **lenta** e spesso tardiva.

Il clima più fresco influenza altri due parametri importantissimi dell'uva: fa diminuire la produzione di **zuccheri** ed eleva il grado totale di **acidità**.

La maturazione completa dell'uva garantisce migliori **profumi e aromi**, pur in presenza di vivace freschezza.

Viticoltura di montagna

L'esposizione delle vigne in pendenza è un fattore determinante per garantire l'irraggiamento dei grappoli e la loro corretta maturazione pur a temperature più basse .

Il clima fresco, le esposizioni soleggiate, i terreni drenanti, la presenza di **ventilazione costante**, tipiche delle zone di montagna sono tutti fattori che contribuiscono a **mantenere naturalmente le uve sane**, a evitare il pericolo di marciumi e quindi anche ad avere vigne con minor bisogno di trattamenti.

Scelta del sito d'impianto







Superfici ridotte



Scelta del sito d'impianto

- **ESPOSIZIONE** : SUD SUD-EST massima insolazione per favorire maturazione uve

- **SISTEMAZIONE DEI TERRENI**

con pendenze del **10-15%** i filari seguono le curve di livello del terreno, mantenendo sempre la stessa quota (**girapoggio**) o si raccordano con un'angolazione tale da seguire il profilo collinare (**a spina**).

a ritocchino: con pendenze del **25-30%** i filari vengono disposti nel senso della massima pendenza.

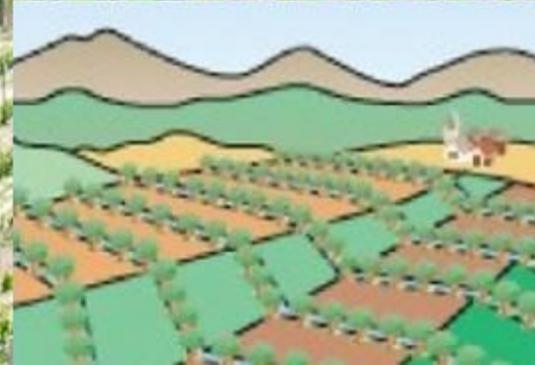
pendenze superano il **35-40%** si può optare per la sistemazione a **terrazzamenti o ciglionamenti**, la quale prevede la modificazione del versante attraverso l'utilizzo di macchine per il movimento della terra.



© 2023 Google

Google

Data dell'immagine: ott 2023 © 2024 Google Italia Termini





Certificato	115-18
Data emissione	10/04/2018
Codice interno	

materiale terreno agrario
 ubicazione prelievo xxxxxxxxxxxxxxxx
 committente xxxxxxxxxxxxxxxx
 riferimento
 data prelievi 01/04/2018
 consegna al laboratorio xxxxxxxxxxxxxxxx
 note xxxxxxxx

Analisi secondo Metodo Ufficiale D.M. 13-09-1999																																																	
ANALISI FISICA																																																	
Scheletro	<10 %																																																
Sabbia / terra fine	69 %																																																
Limo / terra fine	20 %																																																
Argilla / terra fine	11 %																																																
<table border="1" style="float: right;"> <tr> <td>grado di saturazione</td> <td>36,7 %</td> </tr> <tr> <td>capacità di campo</td> <td>18,3 %</td> </tr> <tr> <td>punto di appassimento</td> <td>8,8 %</td> </tr> <tr> <td>acqua disponibile</td> <td>9,5 %</td> </tr> </table>		grado di saturazione	36,7 %	capacità di campo	18,3 %	punto di appassimento	8,8 %	acqua disponibile	9,5 %																																								
grado di saturazione	36,7 %																																																
capacità di campo	18,3 %																																																
punto di appassimento	8,8 %																																																
acqua disponibile	9,5 %																																																
ANALISI CHIMICA																																																	
C.E. su pasta satura mS/cm	n.d.																																																
Reazione in acqua (pH)	6,5																																																
Reazione in KCl (pH)	6,2																																																
Calcare totale %	0,0																																																
Calcare attivo %	0,0																																																
Azoto totale %	0,10																																																
Fosforo ass. (P ₂ O ₅) mg/kg	149																																																
Potassio sc.+ sol.(K+) kg/kg	155																																																
Calcio sc.+ sol.(Ca++) mg/kg	1212																																																
Magnesio sc.+ sol.(Mg++) mg/kg	50																																																
Carbonio organico %	1,39																																																
Sostanza organica %	2,39																																																
<table border="1" style="float: right;"> <thead> <tr> <th>carenze</th> <th>povero</th> <th>medio</th> <th>ricco</th> <th>eccesso</th> <th>normalità</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0,10-0,30</td> </tr> <tr> <td>XX</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>30-60</td> </tr> <tr> <td>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1500-3000</td> </tr> <tr> <td>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>100-200</td> </tr> <tr> <td>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1,50-3,00</td> </tr> </tbody> </table>		carenze	povero	medio	ricco	eccesso	normalità	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					0,10-0,30	XX					30-60	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					100-200	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					1500-3000	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					100-200	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX						XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					1,50-3,00
carenze	povero	medio	ricco	eccesso	normalità																																												
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					0,10-0,30																																												
XX					30-60																																												
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					100-200																																												
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					1500-3000																																												
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					100-200																																												
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX																																																	
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					1,50-3,00																																												
C.S.C. (cmol+/kg)	10	normalità 10-20																																															
Saturazione basica %	70																																																
Rapporto C/N	13,9	normalità 8-12																																															
Rapporto Ca/Mg in meq	14,5	normalità 8-12 (in meq)																																															
Rapporto Mg/K in meq	1,0	normalità 2-4 (in meq)																																															

CONSIDERAZIONI AGRONOMICHE

il responsabile dell'analisi

Scelta del sito d'impianto

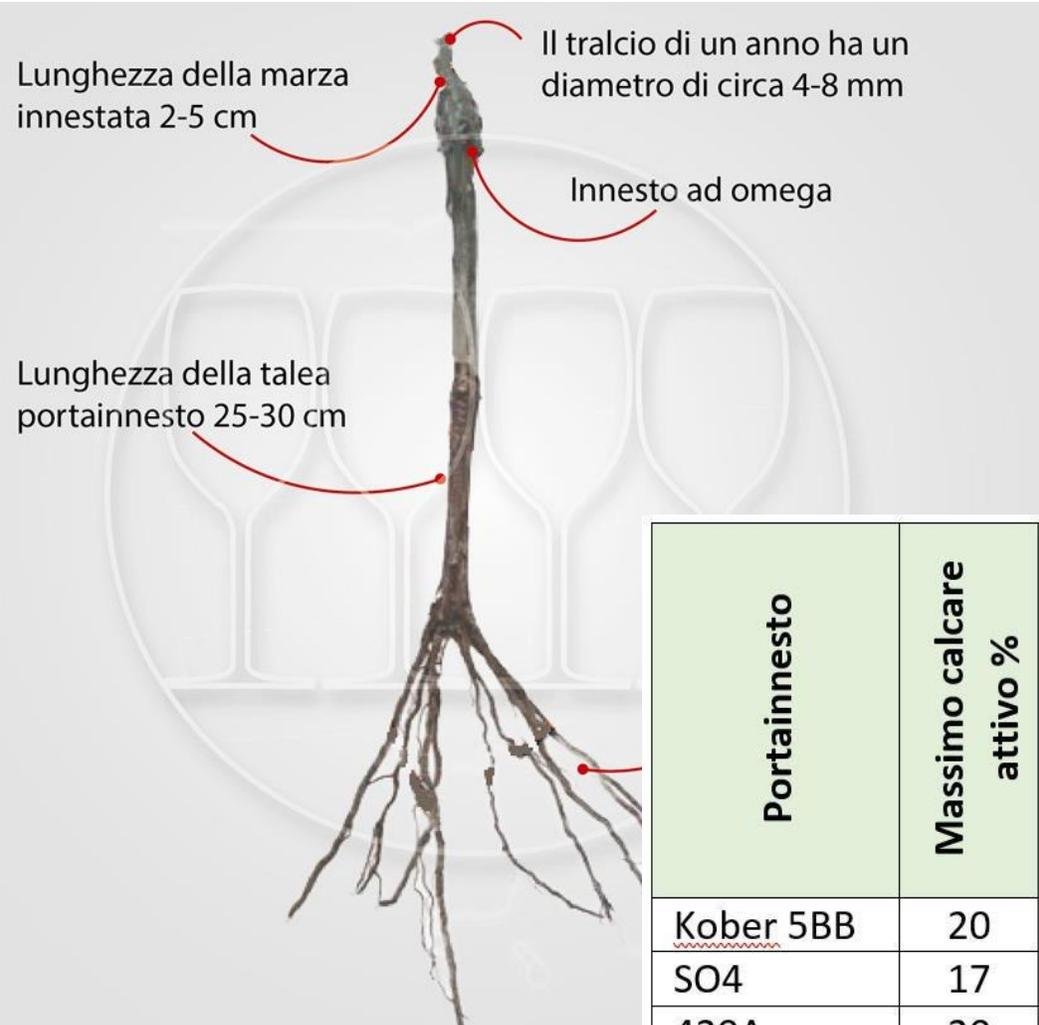
ANALISI DEL TERRENO

&

CONCIMAZIONE DI FONDO

Scelta della varietà e portinnesto

VARIETA' AUTORIZZATE ALLA COLTIVAZIONE IN FVG



Portainnesto	Massimo calcare attivo %	Vigoria indotta	Adattamento			Resistenza carenza Magnesio	Resistenza carenza Potassio	Fenologia	Apparato radicale
			Siccità	Compattezza	Salinità				
<u>Kober 5BB</u>	20	5	3	3	3	3	3	Tardiva	Semi profondo
SO4	17	4	2	3	4	1	2	Tardiva	Semi profondo
420A	20	3	4	4	2	3	3	Precoce	Semi profondo
125AA	20	5	3	3	3	2	3	Tardiva	Semi profondo
<u>Teleki 5C</u>	15	4	3	3	3	3	3	Precoce	Semi profondo

1: scarso; 2: mediocre; 3: discreto; 4: buono; 5: ottimo

Impianto del vigneto

SCELTA DELLA FORMA DI ALLEVAMENTO & DEL SESTO

es. a spalliera (guyot-cordone speronato) / pergola

SISTEMA DI PALI

Pali di testata con sistema di ancoraggio a terra, pali di sostegno sul filare

SISTEMA DI FILI ED ACCESSORI

Fili di sostegno: filo basale sul quale verrà fissato il cordone o il tralcio e tre coppie successive in altezza per l'ancoraggio dei germogli dell'annata

ACCESSORI: tendifilo, distanziatori, etc

Trapianto delle barbatelle

TECNICA :

A FORCHETTA

A PALA

A TRIVELLA

TERRENO opportunamente lavorato e concimato (letame o stallatico)

EPOCA: da ottobre a marzo, prima della ripresa vegetativa



Quanto costa impiantare oggi un vigneto?

 4 Aprile 2022

Costo impianto ad ettaro 35.000 – 40.000 Euro/ha



<https://www.informatoreagrario.it/filiere-produttive/vitevino/quanto-costa-impiantare-oggi-un-vigneto/>

Allevamento nei primi anni

- **GESTIONE DEL TERRENO**

inerbimenti

gestione sottofila

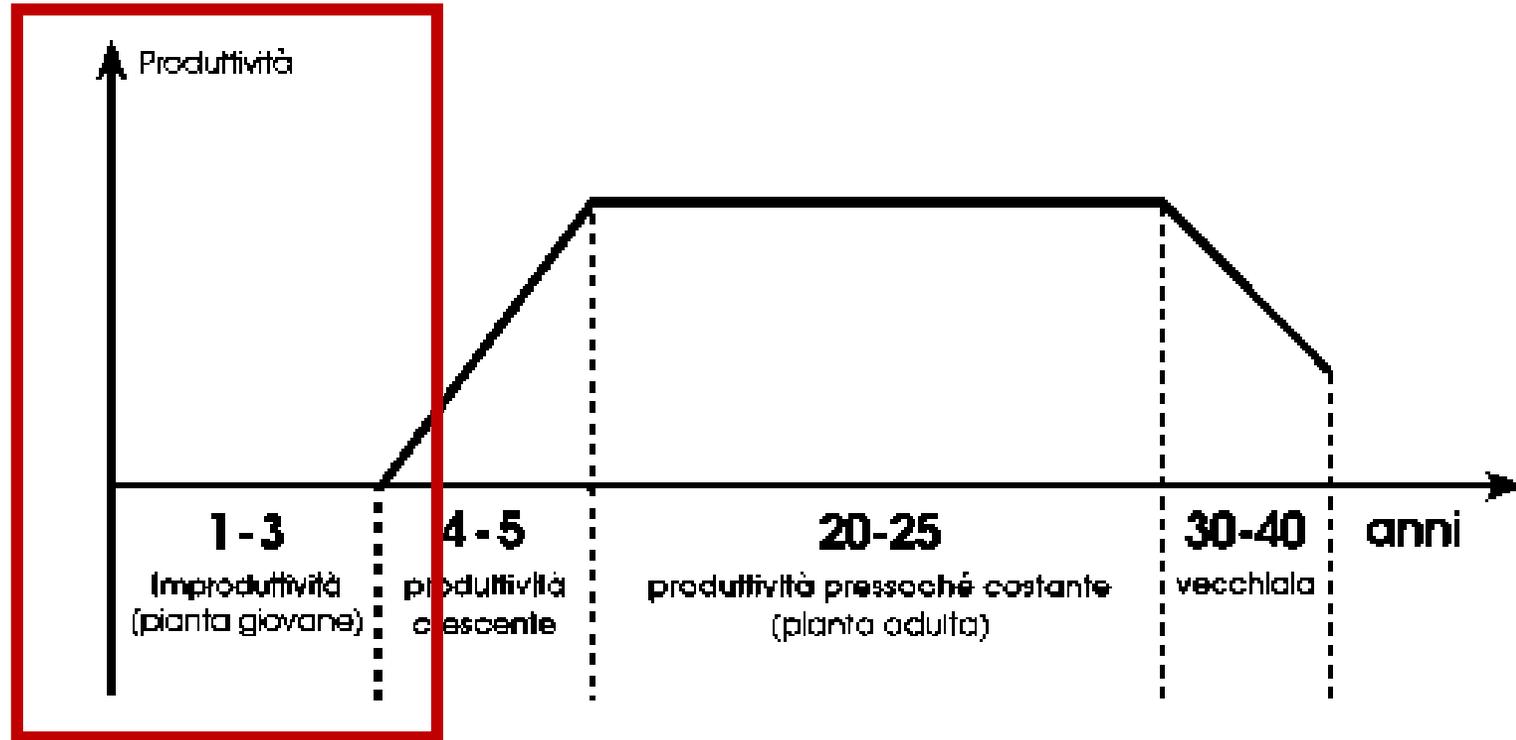
- **CONCIMAZIONE &
IRRIGAZIONE DI SOCCORSO**

barbatelle

- **DIFESA FITOSANITARIA**

- **POTATURA DI ALLEVAMENTO**

formazione della vite secondo la forma di allevamento scelta ed adatta alla varietà



Tutori e protezione delle barbatelle



Inerbimenti e Sovesci



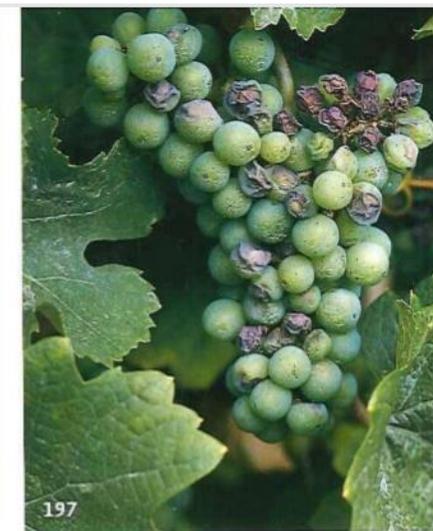
Danni da temperature estreme

Alte temperature

- Denaturazione delle protein della buccia > scottature, formazioni composti che portano ad aroma amari
- Effetto congiunto di alte temperature, stress idrico e radiazione diretta

Basse temperature

- Formazione di cristalli di ghiaccio tra e nelle cellule



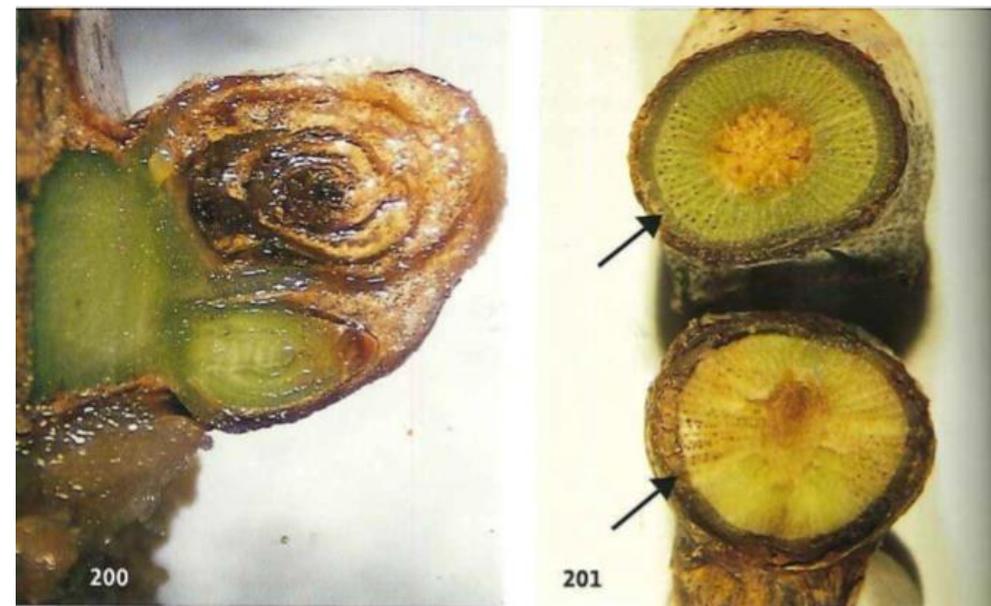
Gestione della chioma a verde: defogliazione manuale



Danni da temperature estreme

Basse temperature

- Formazione di cristalli di ghiaccio tra e nelle cellule > rottura e necrosi dei tessuti
- Danni da gelo invernale
- Danni da gelate tardive

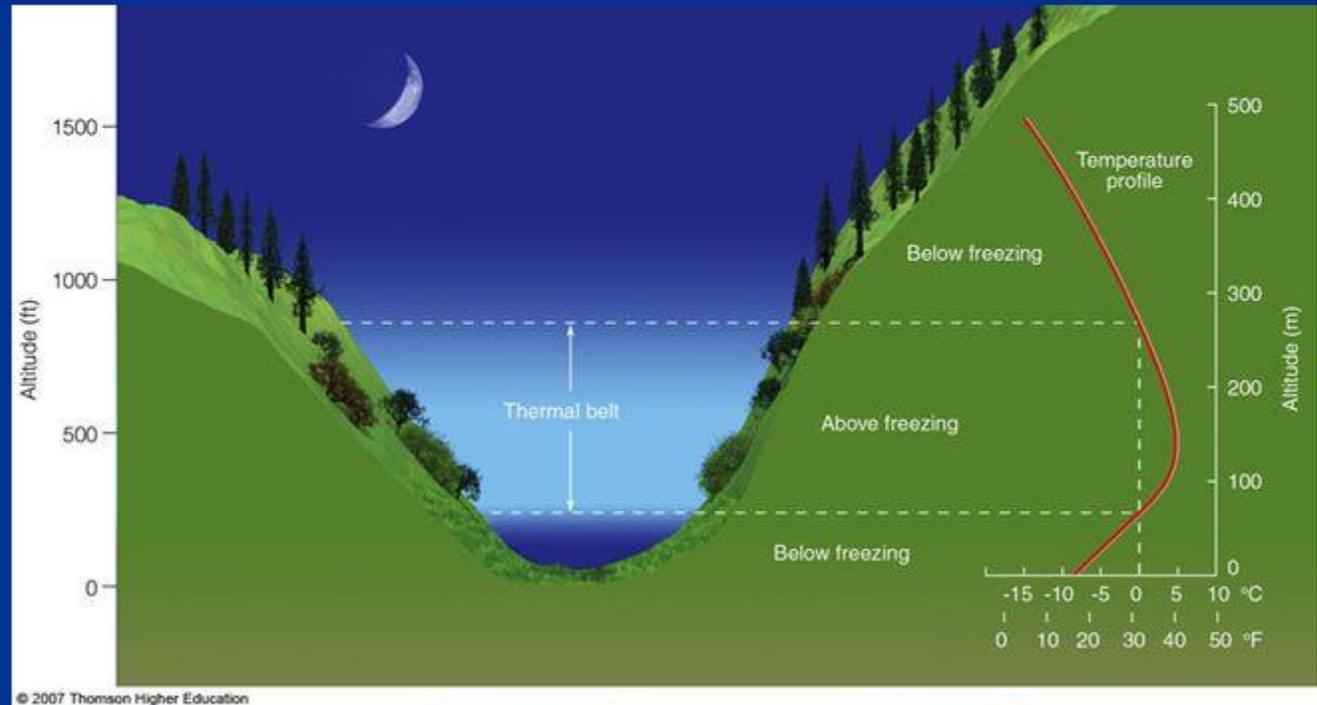


Cold Air Near the Surface

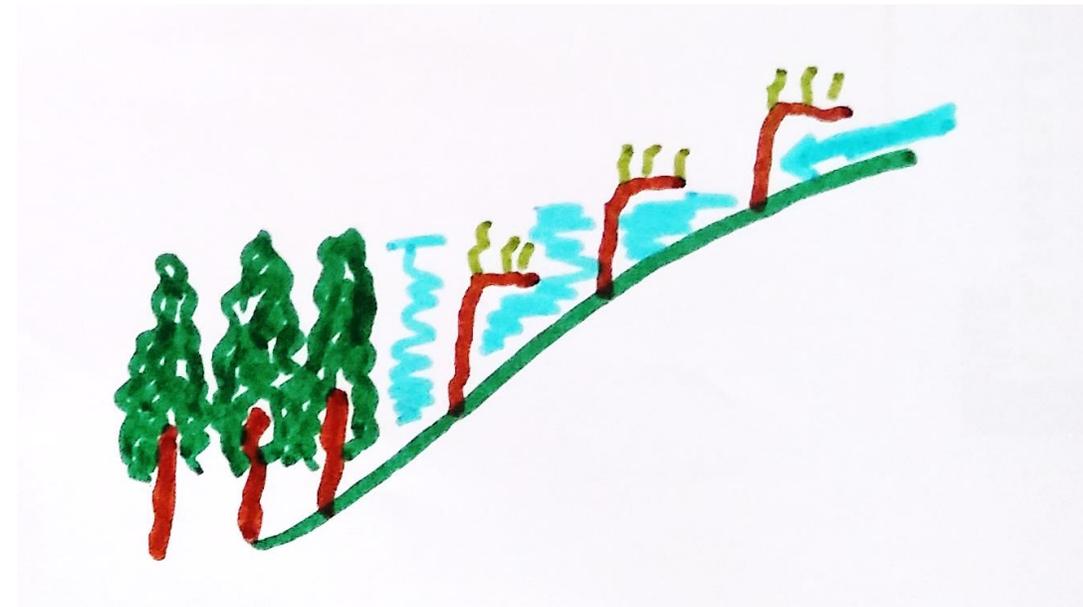
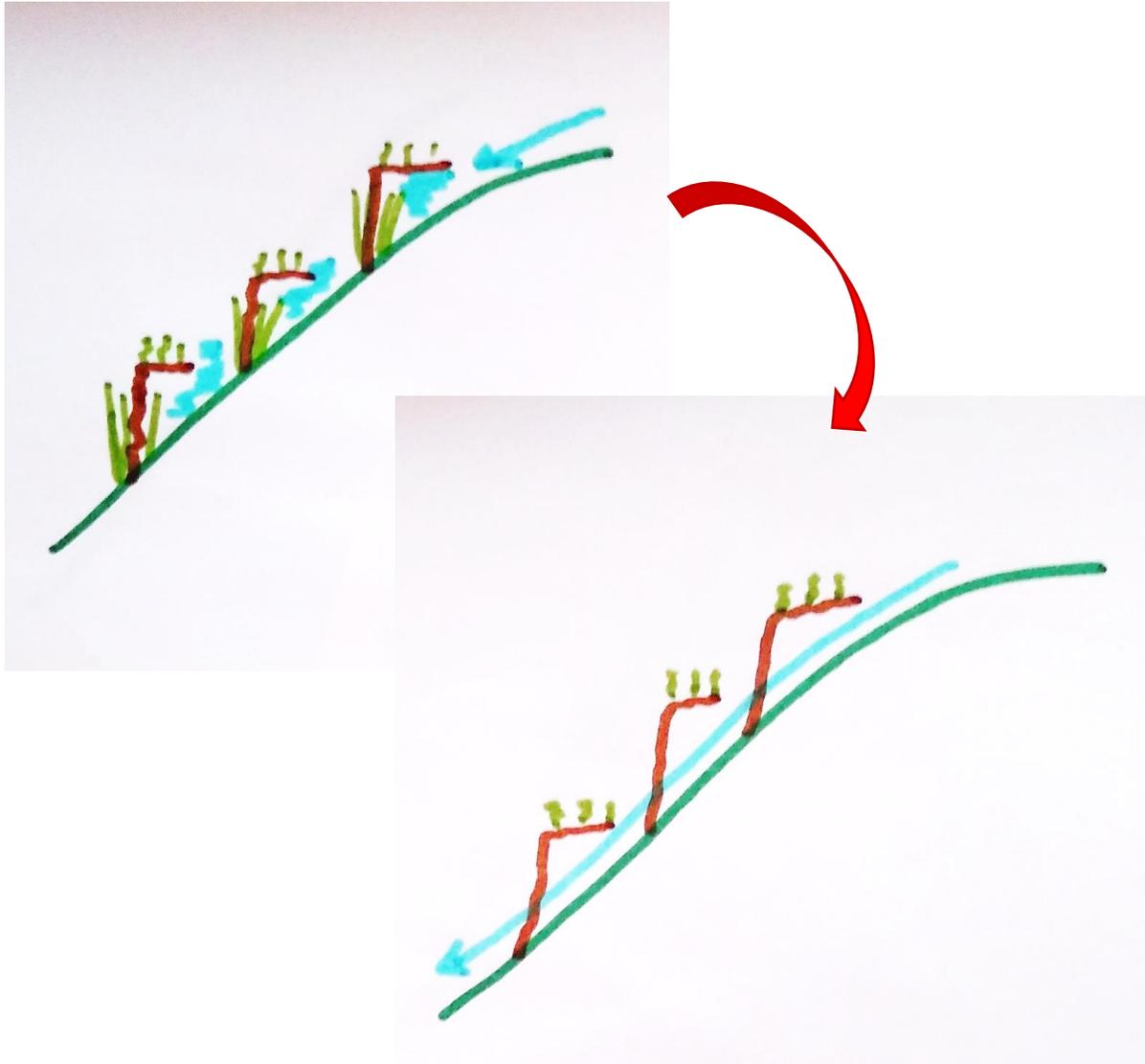
- inversions
- thermal belts
 - Drainage winds: cold air that slides downhill.

Q: Where do you expect the minimum temperature in Tucson:

- near river bed,
- UA campus,
- airport,
- downtown



Gestione dell'inerbimento in pendio



Danni da grandine





Reti antigrandine



Protezione da grandine, uccelli ed ungulati

Gestione fitosanitaria



Anche se il clima e la ventilazioni risultano favorevoli ad un minor sviluppo dei patogeni è **comunque necessario trattare** anche nel caso di varietà resistenti per le elevate piovosità

MAGGIORI AVVERSITA'

- PERONOSPORA
- OIDIO
- BOTRITE
- BLACK ROT



Viticoltura di in montagna considerazioni finali

- **Maggiori costi** (es sistemazioni del suolo ed operazioni colturali manuali)
- **Produzione più ridotta** sia per ridotta vigoria delle piante che per garantire la qualità delle uve
- Viticoltura di montagna può funzionare solo se si mettono sul mercato dei **vini di alta qualità** (alte competenze enologiche) ad un prezzo ragionevole sopra la media dei vini italiani

Viticoltura di in montagna considerazioni finali

- La **sostenibilità economica** delle aziende di montagna passa necessariamente dal concetto di azienda multifunzionale che consente di **integrare il reddito scegliendo di differenziate le attività**
- L'imprenditore agricolo e gli attori presenti sul territorio dovranno adattare l'enoturismo al territorio nel quale operano

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Comunità di montagna
della **CARNIA**

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale