

CAPITOLO IV.

La pratica dell'innesto.

Fu detto che le viti migliori per resistenza alla fillossera non portano uva; di qui la necessità del loro innesto.

Ben è vero che gli ibridatori non si sono limitati a incrociare vitigni americani con altri americani; ma hanno tentato l'incrocio fra vitigni americani e vitigni europei.

Se ne sono avuti i numerosissimi ibridi produttori diretti che dal nome dei loro principali autori portano i ben noti appellativi di Seibel, Couderc, Gaillard, Malêgue, ecc.

Con questi ibridi produttori diretti si sperava avere dei vitigni nuovi i quali accoppiassero alla resistenza alla fillossera, la possibilità di un utile produzione di uva. Ma il risultato atteso non è ancora stato raggiunto: alcuni hanno una relativa resistenza alla fillossera in terreni freschi ed irrigui; ma loro produzione è sca-

dente per qualità. Altri hanno una produzione passabile per colore e gusto; ma sono deboli di fronte alla fillossera. Solo pregio che alle volte può essere tenuto in considerazione è la notevole resistenza che quasi tutti presentano alla peronospora.

Praticamente adunque, se si vuole fare del vino commercialmente buono, ci si deve attenere ancora ai vecchi vitigni nostrani da innestare su piede americano.

**Cure preliminari
per l'innesto.**

La migliore conservazione di un tralcio la si ottiene sempre lasciando il tralcio stesso sulla pianta madre, il più a lungo possibile. La potatura diverrà necessaria allora che la vite, per l'andamento della stagione, potesse riprendere la sua vegetazione; dovrà quindi eseguirsi a fine inverno al più tardi; sino a che la vite è ancora in perfetto riposo.

Il taglio dei tralci sulle piante madri selvatiche verrà eseguito (come già fu detto) a raso sul ceppo vecchio. Si asporteranno dal tralcio stesso, con forbici bene affilate, i viticci e le femminelle e si sopprimerà pure la punta in quanto non avesse 6 millimetri di diametro. Il legno più

adatto all'innesto è quello che misura da 6 a 8 mm. di diametro.

I tralci così preparati si legheranno a mazzi di cento e si porteranno in locale oscuro, fresco, ma non umido, perchè possano conservare a lungo la loro freschezza. Se l'aria avesse ad asciugarli, non si presterebbero più all'innesto; se l'umidità sviluppasse su di essi delle muffe, la loro sanità verrebbe compromessa. Una cantina asciutta si presta bene per la loro conservazione, se del caso verranno coperti con tele da sacco e queste saranno inumidite leggermente una o due volte per settimana.

Le femminelle e le punte dei tralci, che non si prestano all'innesto, potranno conservarsi in modo analogo quando volessero destinarsi a formare barbatelle di selvatiche.

Con la massima cura dovranno essere scelti *i tralci dalle viti domestiche*, destinati a fornire le gemme per gli innesti. Entro ad una stessa varietà (ad esempio: dolcetto) si sa che non tutti i vitigni si presentano con eguali caratteri: quale abortisce sulla fioritura, quale dà acini verdi piccoli frammisti ai più grandi nella maturazione; quale lascia cadere gli acini prima della completa maturazione, e così via.

Le viti destinate a fornire gli innesti deb-

bono essere scelte attentamente durante la loro vegetazione e contrassegnate prima che la vendemmia sia compiuta. Da queste si toglieranno i tralci con le medesime cure ed avvertenze indicate per i tralci del selvatico.

Quale innesto preferire ?

Questa domanda equivale all'altra che pure tanti si pongono: conviene piantare barbatelle già innestate, oppure barbatelle selvatiche da innestare sul posto ?

L'esperienza formata a traverso parecchi anni di osservazioni pratiche, ci porta a dichiararci nettamente a favore della prima forma: impianto con barbatelle già innestate.

Non solo questa forma di impianto è più pratica e più economica; perchè è facile ottenere degli attecchimenti superiori al 95%; mentre negli innesti sul posto si hanno normalmente falanze assai più gravi e quindi filari diseguali per età e per sviluppo delle singole viti.

Ma peso ben maggiore ai nostri occhi ha l'altro fatto, che quando un innesto ha preso — bene o male — sul piede americano; il viticoltore lo lascia sempre stare nella speranza che possa rimettersi in avvenire; ed alleva così delle

viti che lo abbandoneranno poi dopo 5 o 10 anni di vegetazione, determinando nei filari dei vuoti irreparabili.

Per contro l'impianto eseguito con barbatelle innestate consente un rigoroso scarto di tutte quelle che non hanno una perfetta saldatura di innesto. Oggi — qualora si dovesse acquistare — una barbatella può costare 50 centesimi ed è assai preferibile scartare subito una barbatella difettosa e sacrificare 50 centesimi, che non esporsi a rilevare spiacevoli sorprese dopo qualche anno dall'impianto.

Teoria dell'innesto.

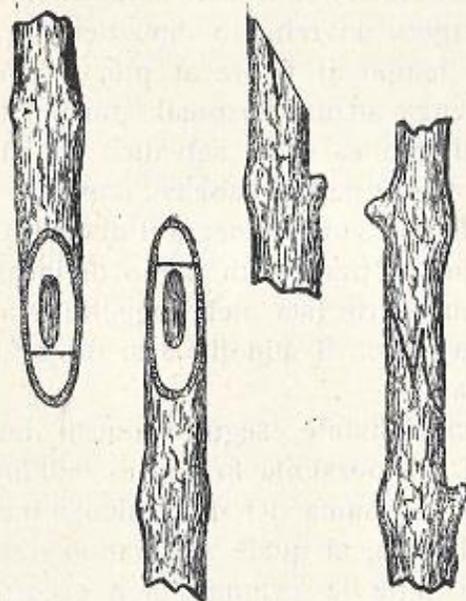
La buona riuscita dell'innesto è basata sempre sul fatto che possa stabilirsi una continuità di tessuti fra il soggetto e l'oggetto, in corrispondenza della zona generatrice, nella quale circola la linfa elaborata capace di formare i tessuti di cicatrizzazione. Ciò si avrà quando calore e umidità ridestino nelle piante una più attiva circolazione della linfa.

La pratica dell'innesto a linguetta.

Quanto sopra accennato ci dice che per la riuscita del più comune innesto della vite (quello

su tralcio di un anno) i due tralci — del soggetto e dell'oggetto — debbono avere diametro eguale.

La preparazione dei tralci selvatici si com-



Tralci preparati per l'innesto a linguetta.

pie in questo modo: tolti dal locale di conservazione si tagliano in tronconi lunghi da 30 a 40 centimetri praticando il taglio inferiore subito al di sotto di una gemma, lasciando per contro tutto l'internodio libero sulla porzione superiore.

Il tralcio del domestico si potrà per contro in porzioni di un solo internodio, lasciando la gemma nella parte superiore e l'internodio libero nella parte inferiore.

Se tali tralci non fossero sufficientemente morbidi al taglio, dovrebbero immergersi per un periodo di tempo di 6 ore al più, in una vasca che contenga acqua. Disposti poi sul tavolo di lavoro si pratica e sul selvatico e sul domestico un taglio netto di sbieco, dandogli una lunghezza di una volta e mezza il diametro del tralcio; quindi si pratica un taglio di incastro (*linguetta*) che parte (sia nel soggetto, sia nell'oggetto) da sopra il midollo e si dirige in basso ed in avanti.

E' consigliabile eseguire questi tagli riducendo il più possibile lo spazio dell'internodio. Ciò fatto la gemma del domestico si incastra nel legno selvatico, al quale si saranno accocate con le forbici tutte le gemme. Non occorre alcuna legatura.

Non si creda però di poter imparare bene l'esecuzione dell'innesto senza seguire con attenzione qualcuno dei corsi pratici che annualmente fanno tenere le Cattedre ambulanti. Soltanto il grande esercizio rende abile innestatore.

Cure successive all'innesto.

Le talee innestate debbono iniziare il lavoro di cicatrizzazione delle ferite e di saldatura dell'innesto. Perciò occorre portarle in un ambiente caldo umido ove tale processo possa venire affrettato. Nulla diremo dei sistemi di forzatura in camere riscaldate artificialmente sino a 38 - 40 gradi; perchè la forzatura così fatta è da lasciare alle ditte industriali.

Il viticoltore che desideri più modestamente provvedere soltanto al reimpianto del proprio vigneto, seguirà invece il metodo che qui descriviamo.

Legate le talee innestate in mazzetti di 25 l'uno, si porteranno i mazzetti ogni tre o quattro ore al più (per evitare che il legno si asciughi) nel così detto *cassone a sabbia*.

Il cassone a sabbia è formato con due sponde parallele in legno appoggiate contro il muro di un fabbricato in pieno mezzogiorno; così da isolare una specie di cassa a tre lati, una in muratura e due in legno. Sul fondo si disporrà uno strato di sabbia di 20 centimetri e sopra questo si stratificheranno i mazzetti delle talee innestate, non importa se disposti verticalmente od oriz-

zontalmente. Fra mazzo e mazzo si farà cadere altra sabbia; completato il piano con i mazzetti delle talee si formerà un piano uniforme di sabbia sopra del quale potrà disporsi un nuovo strato di talee; quindi sabbia, quindi altre talee e così di seguito sino ad avere occupato tutto il cassone od avere esaurite le talee.

L'ultimo strato sarà di 15 centimetri di sabbia; la quale dovrà essere stata bene setacciata e mantenuta fresca; ma non umida.

Nelle ore di sole il cassone si riscalda anche per effetto di riverbero del muro; a sera converrà coprire il cassone con vetri; per impedire un troppo intenso disperdimento del calore. Qualora la sabbia mostri di essicarsi troppo, dovrà inumidirsi molto leggermente in superficie, spruzzandola con acqua a mezzo di una comune pompa irroratrice da solfato rame.

A seconda dell'andamento della stagione dopo 20 o 30 giorni l'attecchimento dell'innesto può considerarsi avvenuto; certo che — se non è avvenuto — non avviene più in causa della morte dei tessuti superficiali del taglio. Allora il cassone si apre e con delicatezza si tolgono i mazzi delle talee innestate. Può essere che parecchie gemme si siano sviluppate, ciò non ha importanza, come non l'ha una eventuale loro caduta

durante le operazioni che seguiranno. Se una gemma cade, riscoppiano utili le sottogemme.

Ciò che importa è che attorno alle ferite dell'innesto si sia formato un bel anello di saldatura.

Il vivaio di barbatelle innestate.

Le talee sulle quali si è compiuta la saldatura dell'innesto si passano a questo punto al vivaio. Ciò potrà avvenire da fine marzo in avanti.

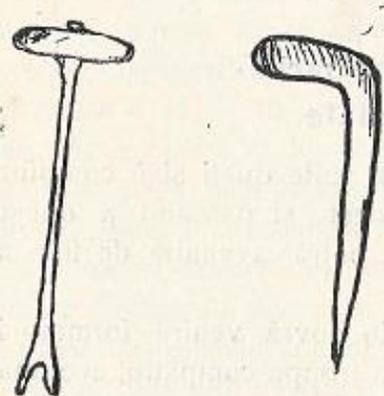
Il vivaio dovrà venire formato in un buon terreno; non troppo compatto, eventualmente corretto con sabbia; se possibile irriguo, il che può essere utile; ma non è necessario. Il terreno dovrà essere stato scassato a 50 centimetri di profondità e concimato per tempo con letame ben maturo. Anche una appropriata miscela di concimi chimici potrà essere utile.

Per ettaro

perfosfato	ql. 2
cloruro potassa	» 2
solfo ammonico	» 1

Sistemato il terreno del vivaio, si tracciano su di esso delle linee parallele distanti fra loro

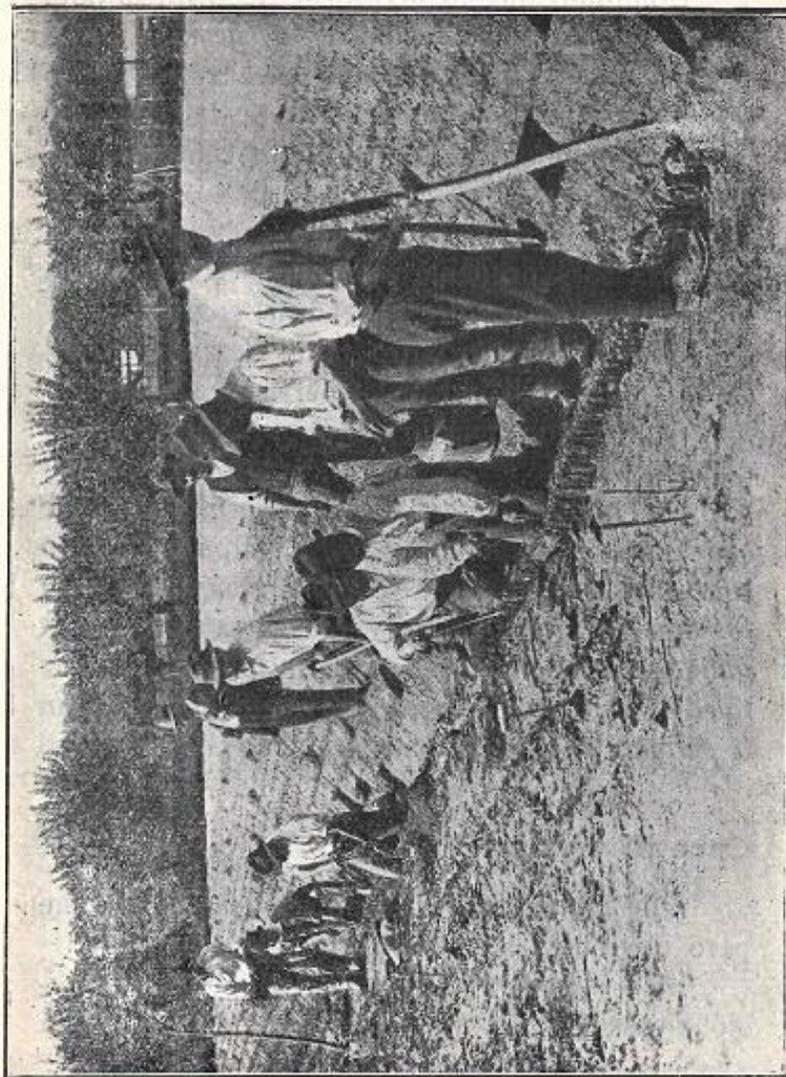
60-70 centimetri e lungo queste si collocheranno le talee, che saranno spinte entro terra servendosi della così detta forchetta, appoggiata fortemente sull'ultimo nodo del legno selvatico. Il



La forchetta ed il cavichio per l'impianto delle talee innestate.

punto di innesto dovrà essere mantenuto a 5 centimetri sopra al piano di terra. Per ogni metro potranno collocarsi da 20 a 25 talee.

Siccome è della massima importanza che la terra aderisca completamente alla parte interrata della talea senza lasciare camere d'aria, converrà bagnare immediatamente l'impianto, servendosi di un comune inaffiatoio a mano, al quale sia stata tolta la testa di spruzzatura.



Messa a dimora delle talee innestate.

Compiuto questo lavoro si ricoprirà la porzione di talee rimaste all'esterno (*gemma di innesto*) con terra fina, per una altezza di circa 15 centimetri lungo tutta la fila delle talee, sicchè il vivaio prenderà l'aspetto di un campo sistemato a porche.

Questa terra converrebbe fosse sabbiosa; se argillosa sarà prudente mescolarla con segatura di legno, per impedire che faccia crosta.

Così al coperto entro terra, il lavoro di cicatrizzazione dell'innesto si perfeziona e si compie, mentre comincia lo sviluppo delle radici e delle gemme.

Chi, per la minore quantità di talee innestate che avesse a preparare, potesse ritardare l'innesto sino alla seconda metà di aprile (purchè i tralci fossero perfettamente conservati) avrebbe tutto da guadagnare a ritardare l'innesto sino a porre le talee innestate direttamente in vivaio, sopprimendo il periodo di preparazione nel cassone.

Cure al vivaio.

Queste cure si riducono a pochi lavori, che però dovranno essere diligentemente eseguiti.

Se il mucchio di terra sovrapposto all'innesto facesse crosta, si dovrebbe agevolare l'uscita

dei germogli rompendo la crosta; ma senza disfare il mucchio.

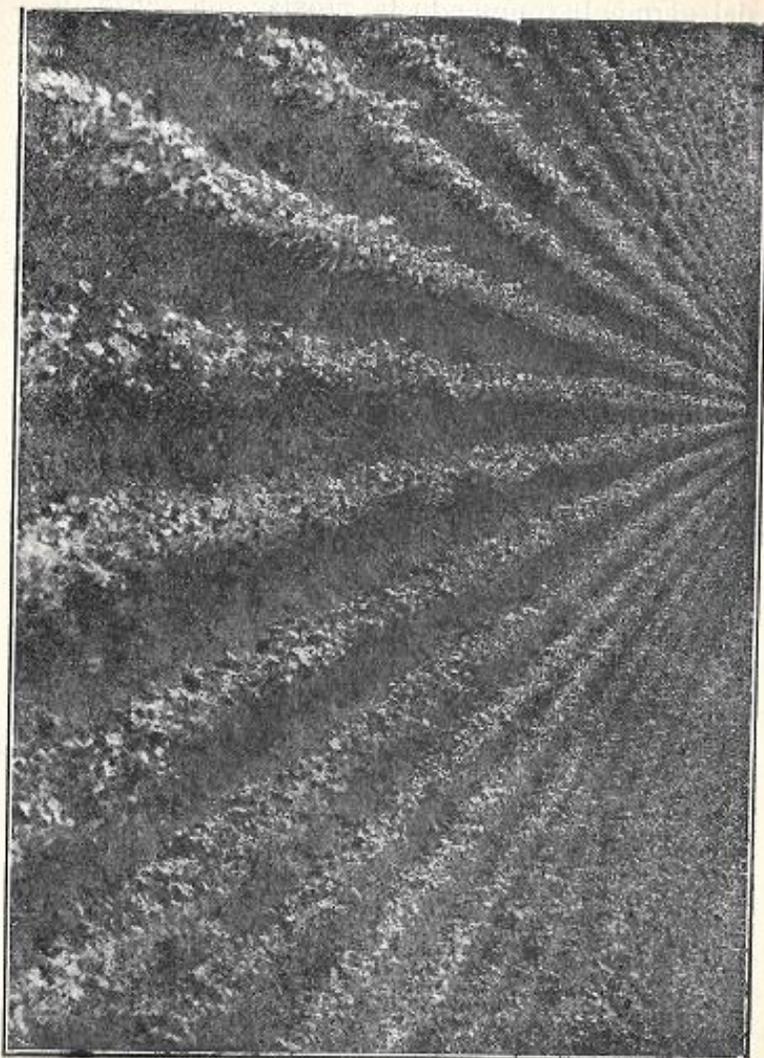
Tra fila e fila il terreno sarà mantenuto smosso e netto da erbe infestanti con ripetute zappature.

Alla uscita dei germogli, le foglioline dovranno venire difese contro la peronospora con i consueti trattamenti di solfato di rame ripetuti (se occorre) anche due volte per settimana, in quanto il vivaio è sempre facilmente colpito dalla peronospora.

A metà agosto si potranno scalzare le barbatelle; ma non di un colpo solo, bensì cominciando a togliere la terra su di un lato in una settimana per compiere la stessa operazione sul lato opposto nella settimana seguente.

Ciò allo scopo principale di osservare se dalla gemma di innesto non siano pure uscite radici *nostrali* le quali ostacolerebbero lo sviluppo delle radici americane, mentre — per parte loro — finirebbero con l'essere annientate dalla fillossera. In tal caso, con un coltello bene affilato, si recidono le radici uscite dall'innesto, lasciando poi il punto di innesto scoperto sino all'autunno.

In questo periodo ed in corrispondenza del lavoro detto di *sbarbettatura*, si verifica sempre



Un vivaio di barbatelle innestate.

una mortalità rilevante di barbatelle dovuto appunto al fatto che le talee innestate non avevano sviluppato radici dalla porzione di legno americano.

Con l'autunno inoltrato, alla caduta delle foglie, le barbatelle possono venire tolte dal vivaio e passate a dimora stabile nei filari del vigneto.

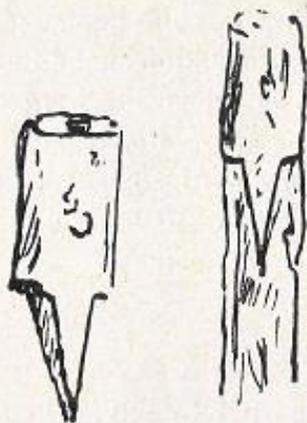
Si ritenga che un vivaio avrà dato un'ottima resa se il 60 per cento delle talee innestate potrà essere portato al vigneto come barbatella ben saldata al punto di innesto e ben radicata sull'ultimo nodo americano.

Gli innesti sul posto.

Quando le barbatelle selvatiche siano già state messe a dimora nel vigneto e — opportunamente distanziate a 30 cent. una dall'altra per tenere conto dei possibili insuccessi — abbiano vegetato in sito almeno un'anno, si potranno eseguire uno o l'altro degli innesti che qui indichiamo.

A) - *Su tralcio legnoso, a primavera, quando soggetto e oggetto abbiano diametro eguale (a cavallo o ad ugnatura) si recide il tralcio del soggetto e a fiore di terra; si forma con uno spago uno stretto anello a più giri sul tralcio stesso, a cinque centimetri più basso.*

Si fende il soggetto longitudinalmente sino al punto della legatura. Si prepara quindi l'oggetto a una sola gemma tagliando a cuneo sulle due faccie opposte l'internodio sottostante la gemma.



Innesto a cavallo o a ugnatura

Si incastra quindi nella fenditura del soggetto, si lega con nastro di gomma e si copre con un mucchio di terra fina. Convieni che il *cuneo* formato sull'oggetto sia di limitata lunghezza, così da penetrare per intero nella fenditura del soggetto.

Qualora l'innesto sopra descritto (a cavallo) venisse fatto fuori terra, una copertura che ha dato buoni risultati è quella ottenuta con un su-

ghero spaccato a metà e scanalato, che è posto ad abbracciare il punto di innesto e che vi è tenuto fermo mediante legatura a filo di ferro. Usando per le legature i nastri di gomma si lasci fra giro e giro spazio sufficiente perchè all'innesto convieni assicurare la presenza di ossigeno, mediante la circolazione dell'aria, senza di che la saldatura non avverrebbe.

B) - Su tralcio legnoso, quando il soggetto abbia diametro maggiore dell'oggetto (a spacco, o a cuneo).

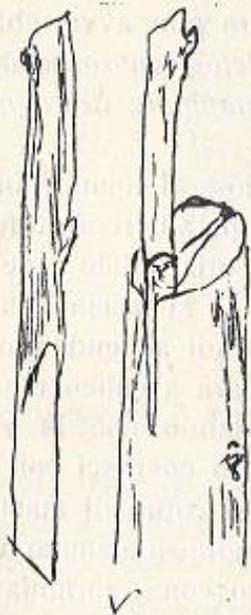
Si ricorre allora al comune innesto a spacco, assai usato per gli alberi fruttiferi. Si recide il ceppo con taglio orizzontale e se la vite è decisamente in linfa, la si lascia piangere per uno o due giorni; quindi si fende longitudinalmente. L'oggetto si prepara a cuneo e lo si incastra poi lateralmente, badando che la zona generatrice esterna dell'oggetto combaci con quella del soggetto. Si lega e si copre di mastice formato con semplice terra argillosa e sterco vaccino; oppure con altro ottenuto con la formula seguente:

Si fonde a caldo: cera gialla gr. 65 - pece bianca gr. 30 - sego gr. 15; quindi, ritirato dal fuoco, si mescola con gr. 65 di trementina.

Quando l'innesto sia a terra, lo si ricopre, come nei casi precedenti, con un mucchio di ter-

ra fina il che è importantissimo per ritardare lo sviluppo delle gemme, che altrimenti potrebbero svilupparsi in anticipo sulla saldatura dell'innesto e mandare così tutto a male.

Questo innesto può praticarsi a primavera; migliori risultati offre però quando lo si pratici



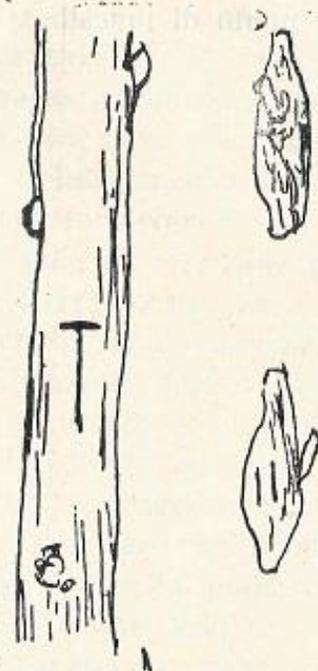
Innesto a spacco.

a settembre; ma in tal caso necessita che sul ceppo, subito sotto al punto di innesto, vi sia

ancora un tralcio di selvatico provvisto di foglie, per mantenere il richiamo della linfa.

C) - *Innesto a gemma estivo.*

Si pratica verso la metà di luglio, quando cioè il tralcio selvatico non è ancora lignificato. Su questo si incide la corteccia semierbacea con un taglio longitudinale lungo 3 cent. o poco più,



Innesto a gemma.

quindi si incurva il tralcio formando una convessità nel punto ove fu praticato il taglio così da agevolare il sollevamento della corteccia. Dal tralcio domestico si asporta una gemma recidendo (non strappando) la corrispondente foglia. Tale gemma si colloca entro le valve formate dal taglio sul tralcio selvatico, e si lega poi con nastro di gomma. Soltanto alla primavera seguente se l'innesto avrà preso, si taglierà il tralcio selvatico sopra al punto di innesto.

CAPITOLO V.

***L'impianto
del vigneto innestato.***

Si chiede sovente dai viticoltori minacciati dalla fillossera se il nuovo vigneto debba farsi su terreno nuovo, o se possa farsi ove già esisteva altro vigneto, o addirittura tra i filari del vecchio e deperente vigneto.

Per necessità di cose tutto può farsi, anche ciò che non sarebbe bene fare.

Per quanto possibile raccomandiamo di non fare mai un impianto nuovo fra mezzo a filari di un impianto vecchio; come raccomandiamo, ritornando sullo stesso terreno di un preesistente vigneto, di cercare d'asportare tutti i tronconi di radici che si trovassero nel compiere i lavori; meglio poi se il terreno potrà essere tenuto a campo per uno o due anni.

Le nostre preferenze sono adunque tutte per l'impianto in terreno nuovo.

Il lavoro di preparazione.

L'impianto di un vigneto richiede sempre un buon lavoro di scasso, che sarà a fosse qualora i filari abbiano a tenersi lontani fra loro più di tre metri; mentre sarà totale qualora i filari siano raccostati a metri 2,20 - 2,50.

Questa minore distanza presuppone si voglia procedere alla formazione di un vigneto specializzato, evitando la semina degli interfilari.

Questa pure è una raccomandazione che facciamo ai nuovi viticoltori, di mirare al vigneto specializzato e non a quello di coltura promiscua.

Il vigneto specializzato permette che tutti i lavori siano compiuti regolarmente, offrendo alle viti le condizioni migliori di sviluppo e determinando così un aumento ed un miglioramento nella produzione.

In pari tempo i filari più raccostati consentono di avere maggior numero di viti sull'unità di superficie; sicchè — riducendo la superficie a vigna — non si riduce la possibile produzione di uva; mentre si lascia a parte una superficie di terreno libero che potrà essere occupato con le colture di campo, che prima trovavano posto negli interfilari.

Lo scasso nei terreni leggeri a suolo permeabile, potrà essere limitato a 70 centim. ma nei terreni compatti dovrà essere portato ad 1 metro. L'ideale sarebbe procedere a questo lavoro di scasso durante il mese di luglio (ed oggi con i mezzi meccanici a disposizione la cosa è facile a farsi) per modo che la terra maturi bene sotto il massimo calore del sole. Comunque fra il momento del lavoro e quello dell'impianto dovranno sempre intercorrere alcuni mesi, anche perchè il terreno abbia tempo ad assestarsi.

La concimazione abbondante con stallatico, che è comune negli impianti a fossi, diviene quasi impossibile quando si procede ad un lavoro di scasso generale; ma ciò non ha da preoccupare eccessivamente; poichè conta assai di più il lavoro che la concimazione. Alla concimazione si potrà procedere anche in seguito; mentre il lavoro profondo di impianto non si farà mai più.

Completamento del lavoro.

Le erpicature, il livellamento del suolo, la frantumazione delle zolle, sono tutti lavori che precederanno di poco la messa a dimora delle barbatelle.

Come fu accennato, il meglio sarebbe poter

eseguire l'impianto nell'autunno, del resto questo potrà farsi anche durante l'inverno, se la stagione corre asciutta ed il terreno sia scoperto; come potrà farsi anche a primavera, se altrimenti non si sia potuto; ma ciò non troppo tardi, in quanto gli impianti tardivi hanno quasi sempre a soffrire per la siccità estiva.

Giunto il momento dell'impianto si tracceranno i filari, e sulla linea di questi, con altrettante bacchettine, si marcheranno i posti nei quali dovranno porsi le barbatelle.

Chi voglia procedere ad una concimazione e non abbia potuto farlo prima, potrà ora aprire una buca di 50 centimetri là ove verrà la barbatella e apportarvi del letame ben maturo, comprendolo poi con terra, sicchè le radici della barbatella non vi abbiano diretto contatto.

Messa a dimora delle barbatelle.

Le barbatelle, tolte dal vivaio o dal luogo di provvisorio deposito ove saranno state conservate nell'ultimo tempo, dovranno essere attentamente controllate una per una. Tutte quelle che si mostrassero difettose, specie nel punto di innesto, dovranno essere rigorosamente scartate.

Quindi si procederà all'accorciamento del

tralcio, che dovrà essere ridotto a una sola gemma; mentre le radici stesse verranno accorciate a circa un centimetro. Questa amputazione determina l'uscita di nuove e più vigorose radici.



Barbatella pronta per l'impianto.

Le barbatelle così preparate saranno poste a bagno in acqua e letame, resa torbida con l'aggiunta di poca terra argillosa, per un periodo di

almeno 6 ore; ma che potrà prolungarsi a 48, qualora le barbatelle mostrassero per qualsiasi causa di essere anche solo leggermente appassite.

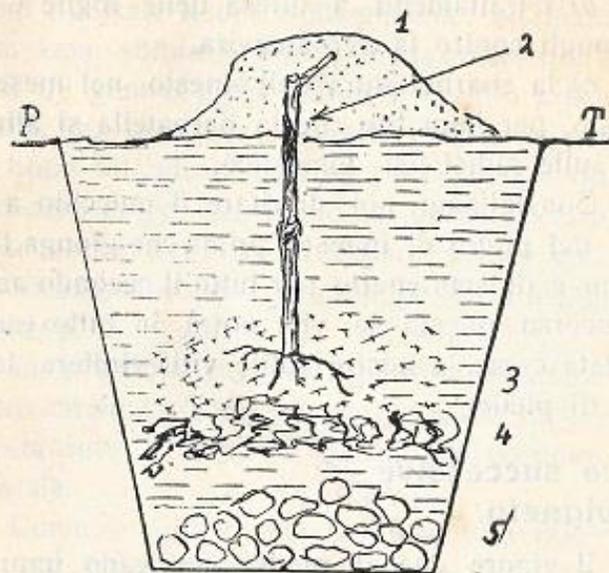
Per nessuna ragione questa operazione, detta della *inzaffardatura*, dovrà essere trascurata. Successivamente le barbatelle verranno trasportate nella località dell'impianto o entro tinozze nelle quali sarà stato mantenuto il liquido della inzaffardatura, o avviluppate in tele da sacco umide.

Si eviterà, per quanto, possibile, di eseguire l'impianto in giornata di vento.

Predisposto così il lavoro, l'operaio praticherà con il ben noto cavicchio da ortolani, un foro nel terreno là ove il picchetto segnava il posto dell'impianto. Nel foro praticato si introdurrà la barbatella, badando bene a mantenere il punto di innesto fuori del piano di terra; mentre si farà cadere nel foro stesso un poco di buon terriccio. Quindi con lo stesso cavicchio si riempirà il foro di terra e la si comprimerà fortemente contro la barbatella ed in corrispondenza delle radici, per assicurarsi che non rimanga *camera d'aria*.

Ultimato l'impianto, si procederà alla copertura di tutti gli innesti (che si erano lasciati appositamente fuori terra) con un buon cumulo di

terra fina, destinato a difendere l'innesto dalla azione diretta dei raggi del sole.



Messa a dimora di una barbatella.

A questo punto le cure alle barbatelle messe a dimora divengono le medesime già indicate per le talee binembri nel vivaio e pertanto le accenneremo appena, rimandando il lettore, per maggiori notizie, al capitolo in cui ne fu parlato. Esse comprendono:

a) lo sgretolamento della crosta del mucchietto se avesse a formarsi, ed il rifacimento

del mucchietto se avesse ad essere rovinato dalle piogge.

b) i trattamenti a difesa delle foglie e dei germogli contro la peronospora.

c) la sbarbettatura dell'innesto nel mese di agosto, per impedire che la barbatella si affranchi sulle radici del domestico.

Consigliamo poi di rifare il mucchio a difesa del punto di innesto, prima che giunga l'autunno e di mantenerlo per tutto il secondo anno. Trascorso questo la vite potrà in tutto essere trattata come le nostre solite viti vinifere franche di piede.

Cure successive al vigneto.

Il vigore che il piede americano imprime alla gemma dell'innesto è tale, che parecchi viticoltori si lasciano trarre in inganno e procedono facilmente sin dal secondo anno ad una potatura lunga.

Si eviti assolutamente questo errore, che potrebbe scontarsi con il vedere il vigneto deperire poi verso il decimo anno di età. Tutta la cura del viticoltore deve essere rivolta a provocare nei primi anni lo sviluppo del più robusto apparato radicale che sia possibile.

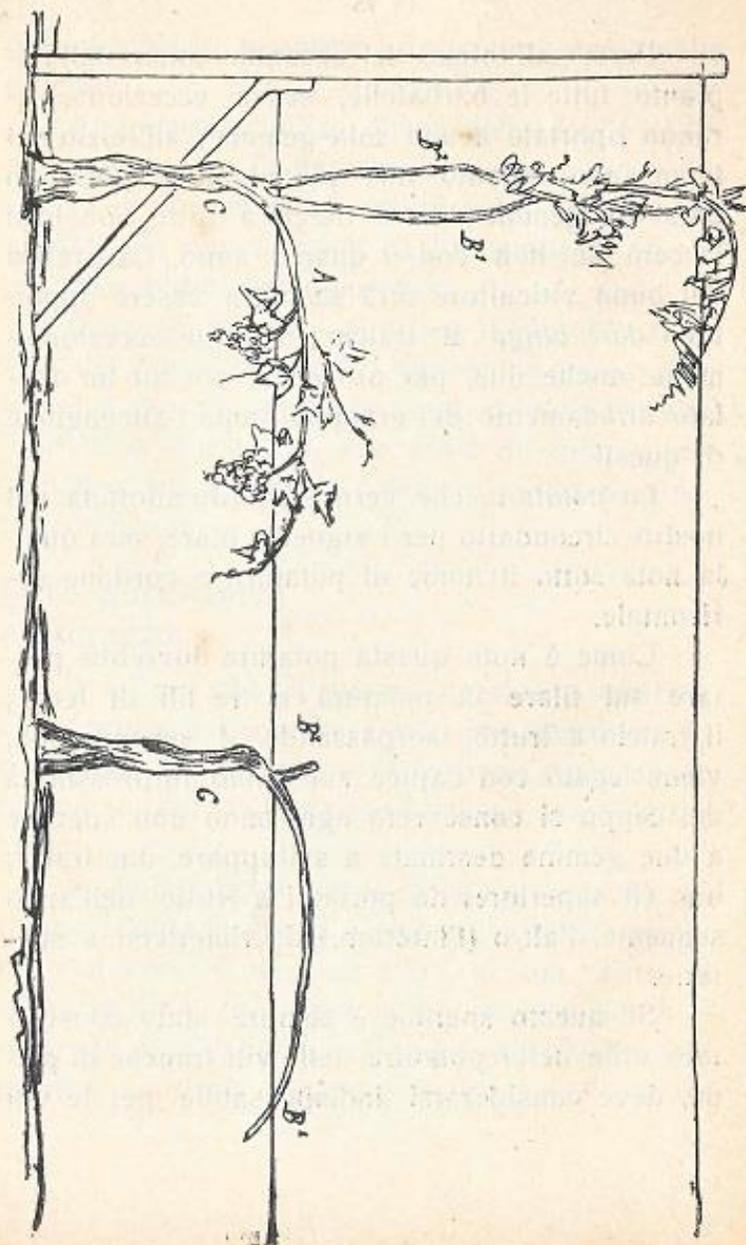
Perciò all'inizio del secondo anno dall'impianto tutte le barbatelle, senza eccezione, saranno riportate a una sola gemma; all'inizio del terzo anno soltanto alle più vigorose potranno darsi tre gemme; ma il tralcio a frutto non lo si lascerà se non con il quarto anno. La pratica del buon viticoltore dirà se potrà essere opportuno *dare lungo* al tralcio; o darne eccezionalmente anche due, per procedere poi ad un oculato diradamento dei grappoli, dopo l'allegagione di questi.

La potatura, che verrà di solito adottata nel nostro circondario per i vigneti a filare, sarà quella nota sotto il nome di potatura a cordone orizzontale.

Come è noto questa potatura dovrebbe portare sul filare la palatura a tre fili di ferro; il tralcio a frutto, sorpassando il secondo filo, viene legato con l'apice sul primo. In prossimità del ceppo si conserverà ogni anno uno sperone a due gemme destinate a sviluppare due tralci; uno (il superiore) da portarsi a frutto nell'anno seguente, l'altro (l'inferiore) da rimettersi a sperone.

Se questo sperone è sempre stato considerato utile nella potatura delle viti franche di piede, deve considerarsi indispensabile per le viti

Potatura a cordone orizzontale.



innestate. Di fatti se lo sperone mancasse si cadrebbe nella necessità di riportare dopo alcuni anni la vite sul ceppo vecchio, con un taglio di questo al di sopra di un germoglio che potrà essere nato sul ceppo stesso.

La potatura sul ceppo espone sempre una superficie di taglio troppo ampio all'azione dell'aria e del calore solare; nel ceppo si determina un fenomeno di essicamento che interessa, con il tempo, più o meno il ceppo in tutta la sua lunghezza, sicchè la vite viene a soffrirne.

Nelle viti franche di piede si poneva rimedio a questo deperimento con il *coricare* il filare per formarne uno nuovo; nelle viti innestate a questo ripiego non si può ricorrere.

Diremo adunque che una cattiva potatura delle viti innestate, durante il periodo utile della loro produzione, ha per conseguenza certa un loro rapido deperimento; nulla compromette tanto un vigneto su piede americano quanto una cattiva potatura.

La presenza costante dello sperone assicura la maggiore durata del vigneto, per la migliore potatura alla quale si è obbligati a sottoporre la vite.



Negli interfilari si praticheranno i consueti lavori di aratura in primavera e nell'autunno;

mentre — nel corso dell'estate — riusciranno assai utili i ripetuti e leggeri lavori con i coltivatori.

La *concimazione* periodica potrà venire effettuata ogni due anni con sovescio concimato di lupino (terreno argilloso) o favino (terreno calcareo). Quella chimica diretta, da pure buoni risultati e indichiamo la formula generica

perfosfato	ql. 2
cloruro potassico	» 1
solfato ammonico (o calcio- cianamide)	» 1

Di tale mescolanza si spargerà in ragione di circa 2 ettogrammi per vite ogni tre anni, aprendo un solchetto a monte del filare.

La pratica più importante riteniamo però sia quella dell'*aroto*.

Con il decorrere degli anni il terreno viene a comprimersi ed a perdere di quella porosità che si era determinata con il lavoro di scasso. Le radici trovano ostacolo alla loro penetrazione; la massa delle sostanze nutritive negli strati inferiori si è andata esaurendo ed il vigneto tutto accenna ad un minor vigore, cui non si può certo rimediare con la vecchia pratica della propaggine (*coricare* il filare).

Convorrà allora (potranno essere decorsi 15

anni dall'impianto) aprire a monte del filare, a mezzo metro da questo, un fossatello di 50 o 60 centimetri di profondità e circa altrettanto di larghezza. Questo fossatello, oltre a determinare migliori condizioni fisiche nel terreno, permetterà di immettervi letame, spazzature ed in genere materie organiche commiste a terra; prima di procedere al suo riempimento.

Questa pratica, in uso da tempo antico sulle colline astigiane e monferrine, prende precisamente il nome di *aroto*.



Le viti innestate saranno (e crediamo che ciò sarà per molti anni ancora) quelle delle più note varietà nostrali: il dolcetto, il neiretto, la barbera. Come tali andranno soggette alle malattie crittogamiche che già dobbiamo combattere oggi: l'oidio e la peronospora.

L'*oidio* è un fungo che si sviluppa superficialmente sui tessuti verdi della vite, formando con il suo micelio una fitta rete di filamenti, che prendono l'aspetto di una muffa grigiastra. Può facilmente combattersi, anche quando già è comparso, ricorrendo all'uso dello zolfo in polvere.

L'esperienza ha provato e confermato che i migliori risultati nella lotta contro l'oidio si ot-

tengono usando zolfo puro, finamente macinato e somministrato con un'ottima solforatrice la quale permetta di formare una tenue nebbia di zolfo per investire la vite in ogni sua parte.

Piccole quantità di zolfo sono efficacissime ad arrestare l'oidio, nè occorre miscellare lo zolfo con materiale estraneo, che finirebbe con il determinare il consumo di maggiore quantità di zolfo.

Si cerchi soltanto di usare zolfo a perfetta macinazione e di massima finezza, iniziando le solforazioni quando i germogli hanno 15 centimetri di lunghezza.



La *peronospora* è pure un fungo che si diffonde per mezzo di speciali semi (*spore* o *conidii*) che germinano quando umidità e temperatura determino condizioni favorevoli al loro sviluppo.

La temperatura favorevole allo sviluppo della *peronospora* si ha quando il termometro non scende (nella notte) sotto ai 12 gradi. Sino a che la temperatura notturna è inferiore ai 12 gradi non vi è pericolo di infezione peronosporica ed i relativi trattamenti difensivi possono essere evitati.

La *peronospora* non si sviluppa però all'e-



Come si prepara la poltiglia bordolese.

sterno degli organi della vite che attacca; ma all'intorno dei loro tessuti; non può perciò arrestarsi una infezione peronosporica in corso; ma può impedirsi che spore o conidii germinino, determinando un successivo attacco. Perciò quando le condizioni di clima renderanno possibili gli attacchi di peronospora, si avrà cura di mantenere le foglie coperte da un sottile strato di solfato di rame; in quanto i sali di rame sono tutti letali per i germi della peronospora.

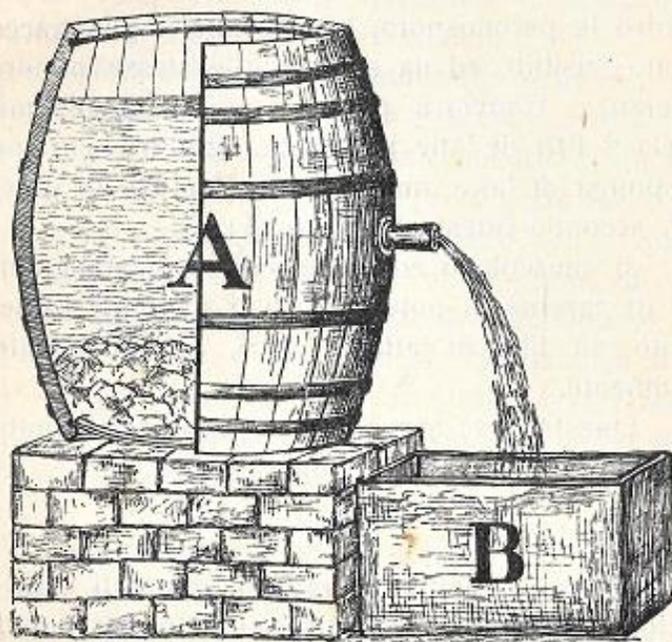
Il solfato di rame, nella sua più semplice ed economica formula di *poltiglia bordolese*, si prepara in questo modo.

In 90 litri di acqua si fa sciogliere un chilo di solfato di rame; mentre in 10 litri di acqua si spappolerà un chilo di pasta di calce grassa, preparata con cura e mantenuta in recipiente sempre sommersa nell'acqua.

Il contenuto del secchio dei 10 litri di latte di calce si versa lentamente nel mastello ove sono i 90 litri di soluzione di solfato di rame, rimiscolando continuamente. Quando a quando il liquido si assaggerà con una cartina di fenoftaleina, allor che questa accenni appena a divenire rosa, si sospenderà l'aggiunta del latte di calce, ancorchè i 10 litri non siano stati usati al completo.

Una formula di sempre esatta preparazione, la quale permette una economia di solfato di rame, è la *formula Cavazza*.

La pasta di calce, previamente preparata, si mantiene sempre coperta di abbondante acqua



**Preparazione della formula Cavazza
al solfato di rame.**

in una botte (A) dalla quale si toglierà, al momento del bisogno non l'acqua torbida di calce

(latte di calce) ma l'acqua limpida sovrastante alla calce (*acqua di calce*) facendola defluire in una vasca (B). Entro a questa acqua di calce si faranno sciogliere soli 750 grammi di solfato di rame per ettolitro.

La formula Cavazza, pure essendo efficace contro la peronospora, lascia sulle foglie tracce meno visibili ed ha sulle foglie stesse minore aderenza. Converterà perciò aggiungere alla miscela 2 litri di latte magro per ettolitro; chi non disponga di latte magro potrà far uso di caseina secondo questa indicazione:

si mescolano ad un litro di acqua 100 grammi di caseina in polvere e vi si aggiunge in seguito un litro di latte di calce, agitando continuamente.

Questa dose serve per un ettolitro di poltiglia bordolese o di formula Cavazza.



Contro la peronospora dei grappoli è preferibile sostituire ai trattamenti liquidi quelli polverulenti; perchè la nebbia di un trattamento polverulento si porta anche fra acino ed acino; anzichè rimanere sulla superficie del grappolo, come succede con i trattamenti liquidi.

Una buona polvere anticrittogamica può ot-

tenersi mescolando intimamente 80 chili di zolfo ventilato con 20 chili di polvere Caffaro.

I trattamenti polverulenti debbono iniziarsi prima della fioritura del grappolo, ed alternati con i trattamenti liquidi permettono una sicura difesa della vite; con risparmio di spesa nei trattamenti complessivi dell'annata.

Tutti i trattamenti antiperonosporici verranno ripetuti solo quando umidità e calore favoriscano lo sviluppo della peronospora o quando le foglie abbiano ad essere rimaste prive della loro copertura di rame, per causa di violenti acquazzoni.

Ma non si esageri con l'applicazione di eccessivi trattamenti, i quali mentre aumentano la spesa di coltura della vite e determinano un inutile spreco di un metallo caro quale è il rame; non giovano neppure alla vegetazione della vite.



La *tignuola* è il bruco o larva di alcune farfalline, che sono da annoverarsi fra i parassiti della vite.

La farfallina, che ha passato l'inverno come crisalide o sotto la corteccia del ceppo, od in prossimità della vite, a primavera compare nei vigneti e, svolazzando verso sera, depone le sue uova sui grappolini, prima che vadano

in fiore. Dall'uovo schiude un bruco, il quale si avvolge in un groviglio di bave sericee raggruppando parecchi fiorellini di cui poi si nutre.

Le tignuole hanno due o tre generazioni all'anno, sicchè colpiscono poi gli acini in pieno sviluppo o già prossimi alla maturazione. Contro le larve della seconda e della terza generazione il viticoltore non ha rimedii efficaci; invece può lottare con buoni risultati contro la prima generazione.

Sarà sufficiente perciò che al comparire dei primi grovigli formati dalla larva sui fiori non ancora aperti, il viticoltore applichi sui grappolini un trattamento di arseniato di piombo (mezzo chilo di arseniato in 100 litri di acqua — l'arseniato può unirsi anche al solfato di rame). Il bruco che in seguito si nutrirà del fiore avvelenato con l'arseniato, verrà a morte nella sua prima generazione e così non compariranno se non in quantità molto ridotta i bruchi di 2^a e di 3^a generazione, che attaccano gli acini già formati.

Può essere utile applicare due volte il trattamento con arseniato sui grappolini, a 10 giorni uno dall'altro; ma sempre prima della fioritura.

CAPITOLO VI.

Alcune considerazioni economiche.

L'adozione del vigneto specializzato, il potente sviluppo radicale dei portainnesti americani, le più diligenti cure di coltivazione, hanno sempre fatto sì che i nuovi impianti di ricostituzione dei vigneti producano uva in maggiore quantità di quanta non se ne ottenesse in passato.

Raccomandiamo vivamente questa considerazione a chi si accinge a ricostruire i propri vigneti; perchè la situazione dalla quale non si può prescindere è questa: l'Italia di fronte ad una produzione di 45 a 50 milioni di ettolitri di vino, ha un consumo che non raggiunge i 100 litri a testa per anno; e giunge perciò ad assorbire soltanto 45 milioni di ettolitri.

Questo basso consumo potrà dipendere dalle condizioni economiche generali del paese; dalla opposizione di alcuni medici che lo sviano a

vantaggio delle acque minerali; dal dazio o imposta di consumo che favorisce (come ha sempre fatto) la produzione di vini artificiali. Qualunque ne sia la causa, il fatto esiste e non può nascondersi.

L'eccedenza della produzione potrà essere assorbita dalla esportazione per circa un milione di ettolitri; mentre il di più finisce quasi sempre alle distillerie od alle aceterie.

Non estendere il vigneto.

La conclusione cui volevamo giungere è questa: che pure sperando ed augurando in una maggior ripresa del consumo del vino all'interno ed all'estero, non è prudente spingere ulteriormente la produzione attuale dell'uva. *Ottenendo un maggior prodotto sulla unità di superficie è consigliabile per tutti di ridurre la superficie a vigneto, per occuparne di più con il campo o con il prato.*

Non entreremo nello spinoso argomento di voler giudicare chi debba piuttosto sottostare a questa riduzione di coltura; diremo invece che tutti i nuovi impianti dovrebbero tener conto di quanto abbiamo più sopra esposto per ricostruire soltanto sui tre quarti della superficie precedente.

Il dolcetto e la barbera.

La ricostituzione verrà fatta quasi per intero con vitigni capaci di fornire uva da vino e qui — per quanto riflette il circondario di Mondovì — abbiamo le produzioni tipiche del *neiretto* sulla sinistra del Tanaro e del *dolcetto* sulla destra.

Nelle ricostituzioni cerca di farsi strada il vitigno piemontese per eccellenza: la *barbera*.

Non ci sentiamo davvero di consigliare un impianto fatto con la *barbera*.

E' vero che questo vitigno è vigoroso, fertile, costantemente produttivo, resistente alle malattie crittogamiche ed alle gelate tardive, ma richiede (per ben maturare) una somma di calore che non trova nel nostro circondario; sicchè ne deriva un vino che non ha il caratteristico profumo della *barbera*.

Perso questo, è perso tutto; il vino che ne risulta aspro, disarmonico, grossolano, non potrebbe che deprezzare la produzione monregalese.

Qui converrà mantenersi fedeli al *dolcetto*, il quale procura bensì qualche maggior fastidio di coltivazione, ma fornisce un vino classico da pasto, che presso i buoni intenditori non trova facilmente ad essere sostituito e che solo gareg-

gia con il Chianti. Nel periodo difficile che attraversiamo, avere assicurata la clientela dei consumatori, significa essersi assicurati i tre quarti delle probabilità del buon esito della impresa vinicola.

L'uva per la cura d'uva.

Potrebbe l'uva trovare altro impiego che non nella produzione del vino, e — per quanto il consumo sia davvero minimo di fronte alla produzione — citeremo l'uva destinata alla cura di uva (*ampeloterapia*) e quella destinata al consumo da tavola.

L'ampeloterapia può avere una qualche speranza di buon avvenire avanti a sè; ma può pensarsi ad essa soltanto ove siavi modo di offrire anche un gradevole e comodo soggiorno estivo a chi voglia praticare tale cura, la quale deve supporsi che non abbia durata inferiore ad un mese.

I vitigni che possono fornire uva a tale scopo, debbono dare prodotto abbondante, di costo non elevato, ad acino succoso, poco profumato, non aspro; meglio se dolce e a buccia sottile.

Due vitigni rispondono bene a tale scopo: il *chasselas dorato* ed il *dolcetto*.

Forse, sotto questo aspetto, anche la *favorita* di Alba potrebbe bene corrispondere.

Il *chasselas dorato* matura, da noi, nella seconda metà di agosto; precede perciò il *dolcetto*; sicchè con questi due vitigni si potrebbe offrire all'ampeloterapia un periodo utile di un mese.

Le uve da tavola.

Come *uve da tavola* vanno oggi indicate alcune varietà, che al pregio della qualità associano soprattutto la bellezza del grappolo e dell'acino.

Si tratta di uve ad acino sempre voluminoso o per lo meno più che medio, capaci di sopportare bene i trasporti e di avere una conservazione buona ed anche buonissima nel tempo. Ma si tratta di uve che appunto per i loro caratteri, per le maggiori difficoltà di produzione e per il più elevato costo di vendita, non hanno, nè potranno avere un largo consumo.

Tuttavia è indubitato che i centri di produzione nei quali più facili e più comodi sono i rapporti con i grandi centri di consumo faranno bene a dare sviluppo anche a questa particolare

produzione, pur contenendola in limiti piuttosto modesti. Ciò per la ragione che le vere uve da tavola, se non potessero trovare esito come tali sul mercato, non sarebbero quasi affatto utilizzabili per una produzione di vino, in quanto il loro acino è polposo e povero di succo; non molto zuccherino.

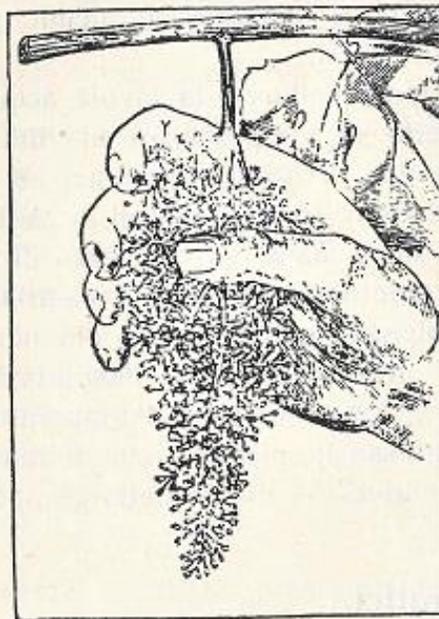
Per così fatta produzione bene si prestano nel nostro circondario la *panse precoce* o *bianca di Forster* (prima metà di agosto) la *paradisa*, nota altrove come *Regina* (fine settembre e conservabile in fruttajo fino a dicembre), il *moscato nero d'Amburgo* (metà settembre) e l'*Angelo Pirovano* (I. P. 2) magnifica uva di maturazione tardiva e di ottima conservazione invernale.

Norme particolari per le uve da tavola.

La coltura di queste uve da tavola, nelle quali la bellezza stiamo per dire che conti più della bontà, richiede terreni bene esposti a mezzogiorno, filari distanziati, grappoli bene distribuiti sulla lunghezza del tralcio, sicchè tutti abbiano a godere della luce solare.

Nelle uve da tavola diventa difetto grave l'*acinellatura* e cioè la presenza di acini piccoli

e piccolissimi fra quelli normali. Questa acinellatura deve attribuirsi a mancata fecondazione di parte dei fiori e si riesce a ridurne il danno



Come si procede al trasporto del polline per la fecondazione artificiale dei grappoli.

ricorrendo alla fecondazione artificiale. Perciò, quando il grappolo sta per andare in fiore (posando la corolla o cappuccio o berretto del fiore) in giornata bene soleggiata e nelle ore più calde

della giornata, si accarezzerà leggermente il grappolo, quasi a stringerlo nella mano, con movimento ripetuto più volte dalla base del picciolo verso l'apice. Questa operazione converrà ripeterla più volte a distanza di alcuni giorni da una ad altra volta.

Il grappolo dell'uva da tavola acquista migliore aspetto se è sottoposto al diradamento.

A tale fine il grappolo viene, nel mese di luglio, capovolto, (procurando di toccarlo il meno possibile con le mani) ed a mezzo di forbici a lama lunga, sottile, appuntita, viene privato degli acini più piccoli, soprattutto dei più interni.

Molto utile riesce pure l'asportazione dell'apice del grappolo e dei due grappolini laterali alla base presso il picciolo, che formano — in parecchie varietà — il così detto grappolo alato.

Caratteri ampelografici.

Dolcetto — Buona vegetazione, tralci piuttosto grossi, color cannella, a internodii quasi lunghi. Foglia robusta a 3 o 5 lobi molto pronunciati di cui il centrale cordiforme; seno picciolare molto aperto; foglie secondarie poco frastagliate e quasi intiere; pagina superiore liscia verde carico mentre l'inferiore è verde chiaro

leggermente tormentosa. Grappolo medio, a volte grande, piramidale, alato, spargolo; peduncolo e peduncoletti tinti in carmino. Acini sferici, appena medii; buccia tenera nero turchina pruinosa, succo dolce semplice, povero di acidità, matura in 2^a epoca (metà settembre).

Barbera — Vegetazione vigorosa, robusta, rustica. Tralci di colore cannella, talvolta grigio; foglia media o grande a 5 lobi, verde cupo, seni superiori profondi, ellittici, aperti; seno picciolare aperto alla base e talvolta con i lembi sovrapposti alla estremità. Grappolo generalmente conico alato non compatto, peduncolo molto lungo, verde; acini ovali con peduncoletti tinti di rosso al punto di inserzione; buccia consistente, azzurro scura, pruinosa. Matura in terza epoca.

Neiretto — Tralci di colore nocciola biancastro, piuttosto esili a internodii lunghi; foglie grandi più lunghe che larghe a 5 lobi non sempre pronunciati. Grappolo grande, alato, poco serrato, con peduncolo forte e un po' corto, acini medii o sopra la media, globosi; polpa un po' molle, zuccherina, poco marcata, buccia fina, poco resistente, nero violaceo, pruinosa. Matura in terza epoca.

Luglienga (da non confondersi con l'agostenga il cui acino rimane sempre verdastro) è da considerare ancora come una delle buone uve da tavola e per cura d'uva. Matura in prima epoca, anticipando di poco sul chasselas. Esige assolutamente potatura lunga; e la forma migliore è quella della tirella speronata. Tralcio avana chiaro; foglia a 5 lobi più lunga che larga, dentatura lunga, seno peziolare molto aperto. Grappolo cilindro o conico, gambo lungo e sottile; acino medio elissoide, buccia sottile, ma resistente, leggermente giallognola, quasi trasparente; polpa piuttosto soda, dolce, povera di acidità.

Panse precoce o (più esattamente) Bianca di Forster; da non confondere con la panse gialla che il Molon classifica, per maturazione, di terza epoca. Questa matura invece quasi contemporaneamente alla luglienga. Vegetazione vigorosa, tralci color cannella piuttosto grossi; foglia ampia a tessuto tenero, a 5 lobi piuttosto pronunciati, seno peziolare conico aperto o chiuso per sovrapposizione di lobi, dentatura marcata; grappolo cilindro conico, alato, spargolo; peduncolo lungo e forte; acini grandi, elissoidi, buccia consistente bianco ambrata.

Paradisa — Con questo nome venne importata dalla Certosa di Calci presso Pisa dal signor Filippi Federico di Carrù, verso il 1890. Da Carrù passò alla scuola di viticoltura di Alba, ove fu classificata come *Regina* dal provetto capocoltivatore sig. Zaina. Manteniamo il nome di Paradisa con il quale è ormai largamente conosciuta nel nostro circondario, pure ritenendo che il suo giusto appellativo dovrebbe essere *Insolia bianca*; ma che nulla abbia a che fare con il Dattero di Beirut, con il quale va pure confusa. Vegetazione robusta; tralci grossi di colore rossiccio a internodii medii. Foglia grande a 5 lobi marcati con caratteristica gibbosità in prossimità del picciuolo. Seno peziolare generalmente chiuso, dentatura larga, marcata, a denti grandi e acuti. Grappolo medio, cilindrico o conico, allungato, un po' serrato, acino medio, ovoide, polpa soda, carnosa, quasi croccante, buccia un po' grossa, resistente, da verdastra a giallo rossiccio a maturazione, che avviene alla terza epoca.

La potatura deve essere a tralcio lungo in quanto le gemme fruttifere sono distribuite assai irregolarmente. Potrà convenire, ad allegamento compiuto, diradare i grappoli. E' utile l'impollinazione artificiale.

Chasselas dorato — Vegetazione moderata, che richiede buone concimazioni; esige taglio corto. Tralci grossi, internodii medii; foglia media a tessuto sottile, con 5 lobi pronunciati. Grappolo medio o grande, conico, alato, generalmente rado, peduncolo lungo e sottile, acini medii, sferici; buccia fina ma resistente, leggermente dorata a maturazione. Matura in prima epoca.

Moscato nero di Amburgo — Vegetazione abbastanza vigorosa; tralci lunghi e grossi, internodii medii; foglia a seni profondi, chiusi con i lobi sovrapposti, seno peziolare aperto, dentatura larga, nervature giallognole. Grappolo medio o grande, spargolo, allungato, ramificato con peduncolo lungo e forte, acini grandi, ovali; buccia consistente nero violacea: polpa un po' soda; matura in seconda epoca tardiva; produzione abbondante, esige taglio corto ed esposizione soleggiata.

Angelo Pirovano (I. P. 2) — A nostro giudizio è uno dei più felici ibridi del Pirovano, ottenuto dall'incrocio del chasselas rosa con il moscato di Amburgo. Forte vigore e produzione abbondante; il Pirovano consiglia la potatura a taglio corto; dalla coltivazione fattane a Mon-

dovi (Carassone) saremmo portati a suggerire una potatura quasi lunga. Tralci grossi di colore bruno rossiccio, pruinosi, rigati, a internodii medii. Foglia grande a seni superiori poco profondi e stretti, quello peziolare ellittico, quasi chiuso alla estremità; dentatura acuta, picciolo lungo, carnoso, rosso cupo; grappolo grossissimo, conico, spargolo; peduncolo corto e forte, acini grossi, sferici, buccia fortissima di un bel colore rosa corallino, pruinata; polpa quasi soda non molto dolce, a sapore semplice. Matura in terza epoca ed è ottima da serbo; perchè minimo è l'avizzimento dei suoi acini.



Giunti al termine di queste note pratiche ed elementari, dedicate al viticoltore monregalese, ci rimane a rispondere ad una domanda che indoviniamo sul labbro di molti fra i nostri possibili lettori: un vigneto così impiantato, quale durata potrà avere?

Risponderemo con le parole di un competentissimo: il prof. Fabiani.

« I vigneti centenari di un tempo non sono
« più da sperare. Quando tutti i lavori siano
« fatti a dovere e quando concorrano tutte le

« circostanze favorevoli, il vigneto innestato può
« durare una trentina d'anni ».

Appunto perciò noi diciamo che l'impianto
di un vigneto innestato o si fa bene o non si fa.

A chi desiderasse consultare

altre pubblicazioni su questo argomento, consi-
glieremmo :

FERRARIS — *Manuale pratico di viticoltura su
piede americano.*

(Sansoldi - Alba — L. 10)

VANNUCINI - FABIANI — *Le viti americane e
l'innesto.*

(Ottavi - Casale — L. 15)

FABIANI — *Il vivaio di viti americane innestate.*

(Ottavi - Casale — L. 10)

VITETTA — *La ricostituzione dei vigneti.*

(Marescalchi - Casale — L. 3)

TOPI — *La fillossera della vite.*

(Paravia - Torino — L. 7,50)

FABIANI — *Le viti americane.*

(Paravia - Torino — L. 5)

CARPENTIERI — *Trattato di viticoltura moderna.*

(Ottavi - Casale — L. 65)

VITALI E DONNINI — *Gli innesti sul posto.*

(Marescalchi - Casale — L. 5)

INDICE

PREFAZIONE	pag. 3
CAP. I. — La fillossera nel circondario di Mondovì	» 5
CAP. II. — La fillossera: ecco il nemico	» 11
<i>Come si moltiplica e si diffonde</i>	» 11
<i>L'uovo di inverno</i>	» 13
<i>Come muoiono le viti colpite da fillossera</i>	» 14
<i>Come si riconosce una vigna flosserata</i>	» 15
<i>Che cosa fare di fronte alla fillossera</i>	» 18
CAP. III. — La difesa: le viti americane	» 20
<i>Requisiti da ricercare nei vitigni porta innesti</i>	» 21
<i>Quali porta innesti preferire</i>	» 25
<i>Scala per la classificazione di alcuni porta innesti</i>	» 38
<i>Il vivaio di piante madri</i>	» 39
CAP. IV. — La pratica dell'innesto	» 46
<i>Cure preliminari per l'innesto</i>	» 46
<i>Quale innesto preferire?</i>	» 49
<i>Teoria dell'innesto</i>	» 50

<i>La pratica dell'innesto a linguetta</i>	» 50
<i>Cure successive all'innesto</i>	» 53
<i>Il vivaio di barbatelle innestate</i>	» 55
<i>Cure al vivaio</i>	» 58
<i>Gli innesti sul posto</i>	» 61
CAP. V. — L'impianto del vigneto innestato	» 67
<i>Il lavoro di preparazione</i>	» 68
<i>Il completamento del lavoro</i>	» 69
<i>Messa a dimora delle barbatelle</i>	» 70
<i>Cure successive al vigneto</i>	» 74
CAP. VI — Alcune considerazioni economiche	» 86
<i>Non estendere il vigneto</i>	» 88
<i>Il dolcetto e la barbera</i>	» 89
<i>L'uva per la cura d'uva</i>	» 90
<i>Le uve da tavola</i>	» 91
<i>Norme particolari per le uve da tavola</i>	» 92
<i>Caratteri ampelografici</i>	» 94
<i>Bibliografia</i>	» 100



LA COLLEZIONE DEI VOLUMETTI
della biblioteca agraria del Comizio
comprende

- I — RHO - **Frutticoltura** (3^a edizione)
II — **Guida agricola** (esaurita)
III — DENINOTTI - **Apicoltura** (2^a edizione)
IV -- RICCI e BOVOLO - **Il castagno**
V — MAGLIANO - **La stalla**
VI — GIODA e BATTAGLINO - **Pollicoltura**
e coniglicoltura
VII — GIODA - **Come dovrò regolarmi di**
fronte alla fillossera?

Ogni volumetto costa lire 1 per i soci
lire 2 per i non soci
(spese postali lire 0,80 in più)

