

Le meraviglie della Vitis Vinifera. Il clima il suolo e la vite

Autore: [wpv-post-coauthors]

L'interazione tra il clima e il suolo influisce sullo sviluppo della vite e quindi sulla composizione del futuro vino. Così la freschezza della Ribolla Gialla, il vellutato rubino del Refosco dal peduncolo rosso raccontano storie che hanno il sapore della terra ove sono nati.

Sommario

- [Il clima e la vite](#)
 - Il macroclima
 - Il mesoclima dove vive la vite
 - Il microclima e il vigneto
- [Il suolo e la vite](#)
- [Il vigneto e lo studio del terreno](#)
- [Non fare confusione tra i termini](#)

IL CLIMA E LA VITE

Quando parliamo di clima dobbiamo distinguere tra: macroclima, mesoclima e microclima.

Il Macroclima

Il macroclima è il risultato di fenomeni di grande scala come la latitudine, le montagne, le pianure e le grandi masse d'acqua.

Il Mesoclima dove vive la vite

Invece, il clima considerato nell'ambito di una regione si chiama mesoclima. Il mesoclima è influenzato dalla [latitudine](#) e dall'altitudine: c'è una gran differenza di clima tra la soleggiata Sicilia e il clima fresco del Friuli proprio per la diversa latitudine delle due regioni. Inoltre, due zone pur situate alla stessa latitudine, l'una lambita dal mare e l'altra più continentale possono presentare forti differenze in termini di escursione termica e piovosità.

Le più prestigiose zone viticole del mondo, dove la viticoltura dà qualità maggiore, sono situate tra i 30° e i 50° di latitudine nord e sud, in zone dunque a clima temperato.

In Europa la vite è allevata sino al 48° parallelo di latitudine nord, che corrisponde alla zona della Champagne, in Francia. Oltre non ci sono le condizioni climatiche favorevoli al suo sviluppo o sopravvivenza, fa troppo freddo o troppo caldo. Il Mediterraneo, invece, è il limite meridionale; al di là – tra l'equatore e il 20° parallelo – la vite fatica a sopravvivere. Il suo ciclo vitale diverrebbe un continuo fruttificare, facile attacco dei parassiti.

Il microclima e il vigneto

Le variazioni climatiche legate all'ambiente circoscritto di una singola particella di vigneto si chiama **microclima**. Il microclima risulta influenzato da alcune pratiche colturali: la forma di allevamento della vite, la distanza tra i filari e tra le piante, la distanza delle piante dal terreno, l'inerbimento del suolo, il defogliamento, i criteri di potatura, e da altri fattori, quali:

- l'energia del sole e la durata dell'insolazione,
- la temperatura
- il grado di umidità dell'aria e del terreno,
- le avversità meteoriche: il forte vento, la grandine, le gelate e la siccità possono causare traumi alla vegetazione con perdite produttive.

Il microclima influenza tutte le fasi di sviluppo della vite e la durata [del ciclo annuale](#), dal germogliamento alla vendemmia, condizionando l'accumulo di sostanze nell'acino.

Nel 2019, ad esempio, il ciclo vegeto-produttivo della vite sui Colli Orientali del Friuli ha avuto una durata media di 164 giorni.

Durante il ciclo annuale la vite ha bisogno che siano soddisfatte esigenze minime di luce, acqua e calore. Eventi climatici avversi come la siccità estiva, l'eccessiva umidità e le gelate primaverili possono compromettere la produzione dell'uva o ridurla drasticamente, se non addirittura rendere non conveniente la sua produzione.

IL SUOLO E LA VITE

La vite è in grado di adattarsi a terreni diversi, ma uve della medesima varietà non danno lo stesso vino se provenienti da suoli differenti.

Ma che cos'è il suolo?

Il suolo è la parte più superficiale della crosta terrestre, il luogo ove camminiamo.

Le rocce che costituiscono la matrice dei suoli agrari possono avere origine sedimentaria, metamorfica o vulcanica. I Colli Orientali del Friuli, ad esempio, hanno origine sedimentaria, essendosi formati per l'azione di fiumi, ghiacciai e del mare.

Il primo passo nella formazione del suolo inizia proprio dalla disgregazione della roccia madre ad opera di agenti atmosferici: precipitazioni, sbalzi termici, erosione eolica e glaciale, e per l'opera di organismi animali e vegetali.

Il vigneto e lo studio del terreno



Prima di mettere a dimora un nuovo vigneto è fondamentale analizzare il tipo di terreno, vale a dire:

- **il suo profilo**, rappresentato dai diversi orizzonti, dove le radici trovano condizioni favorevoli o meno al loro sviluppo;
- **la composizione fisica**, che fa riferimento alla dimensione delle particelle. Queste

possono essere sottili come l'argilla o il limo, o più grosse come la sabbia; la composizione fisica del terreno determina anche la struttura, che sarà compatta in presenza di molta argilla, più sciolta se prevale la sabbia;

– **la composizione chimica** invece indica i minerali presenti nel suolo.

Terminata l'analisi del terreno, nello scegliere il vitigno da mettere a dimora bisogna tener conto delle sue esigenze di clima e culturali, nonché delle prestazioni vegeto-produttive e il tipo di vino che si potrà ottenere. Al di là dell'interazione che si instaura tra clima suolo e vitigno, ci sono varietà più adatte rispetto ad altre per produrre alcune tipologie di vino; ad esempio la Ribolla Gialla per via della naturale acidità che la caratterizza risulta molto adatta alla produzione di spumanti freschi e fruttati elaborati col metodo [Charmat](#).

Non fare confusione tra i termini

La **vitis vinifera** è la specie europea di vite da cui si ottengono i vini. Tra la fine del XIX° e l'inizio del XX° secolo l'Europa viticola fu colpita da una epidemia di fillossera, che ha distrutto gran parte dei vigneti esistenti. Oggi le viti vengono innestate su portainnesto americano resistente all'afide.

La **vite** è la pianta del genere *Vitis*, legnosa e rampicante che produce frutti a bacca (gli acini) riuniti in infruttescenze (grappoli d'uva).

Il **vitigno** è la varietà di vite coltivata, che deriva dalla *vitis vinifera*. I vitigni sono classificati in base al colore della bacca (bianchi, neri, rossi), il sapore dell'uva (aromatico o neutro), alla destinazione economica (uva da vino, da tavola, da appassire), al periodo di maturazione (precoce, tardiva).

Il **vigneto** (o **vigna**) è il suolo o terreno coltivato a vite. Può essere più o meno esteso e al suo interno possono esserci viti di un'unica varietà o di varietà diverse.

Per **varietà** si intende la diversità delle caratteristiche all'interno di una specie biologica.



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale

all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

Ti potrebbe interessare:



1. [I Colli Orientali del Friuli scrigno di preziosi vini e paesaggi suggestivi](#)



2. Il Ciclo Annuale della Vite: Le Fasi Fenologiche



3. LA POTATURA DELLA VITE NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI: QUANDO E PERCHÉ SI ATTUA



4. La distribuzione geografica della vite



5. PERCHÉ LO SPUMANTE HA LE BOLLICINE. FORMAZIONE, CRESCITA E SCOPPIO DELLA BOLLA