

I PORTINNESTI DELLA VITE: 140 RUGGERI

FABIO SOZZANI, ALBINO MORANDO, SIMONE LAVEZZARO

VitEn

INCROCIO: VITIS BERLANDIERI RESSEGUIER N.2 x VITIS RUPESTRIS DU LOT

Costituito da Antonino Ruggeri (1859-1915), direttore dei Regi vigneti sperimentali di Spadafora (Messina), a partire dal 1895 quando iniziò i lavori di ibridazione.

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

- fiore: *maschile*
- tomentosità foglia: *setolosa, inferiormente glabra*
- forma foglia: *tendenza reniforme*
- lobatura foglia: *3 lobi*
- seno peziolare foglia: *a V o ampia graffa*
- grandezza foglia: *media*
- dentatura foglia: *poco pronunciata*
- colore foglia: *verde scuro brillante*
- tomentosità tralcio erbaceo: *glabro*
- colore nodi (non esposti): *violaceo*
- internodi: *corti o medi*

ADATTABILITÀ ALLE CONDIZIONI PEDOCCLIMATICHE

- terreni argillosi: *buona*
- compatti: *scarsa, soprattutto nell'anno d'impianto*
- acidi: *buona*
- salini: *media*
- superficiali: *buona*
- profondi: *scarsa*
- con scheletro prevalente: *buona*
- calcarei: *buona (resiste fino al 40% di calcare attivo)*
- umidità prolungata (asfissia): *scarsa*
- siccità prolungata: *buona*

ALTRE CARATTERISTICHE

- apparato radicale: *tendenzialmente fittonante ed espanso*
- radicazione: *difficile, lenta*

- ristoppio: *buona*
- in vivaio: *ha comportamento difficile. E' preferibile innestarlo appena raccolto; il legno necessita di prolungati tempi di immersione in acqua. La percentuale di attecchimento all'innesto è variabile e le rese sono genericamente modeste, specie con le uve da tavola. Si avvantaggia dei trattamenti ormonali e dei teli di pacciamatura in barbatellaio per stimolare la radicazione. Nonostante i difetti è preferibile al 41 B. Può indurre delle differenze diametrali sul punto d'innesto (Moretti, 2005)*
- affinità d'innesto: *buona con tutti i vitigni principali*
- vigoria alla marza: *elevata*
- emissione polloni: *media*
- **resistenza alle malattie:**
 - Phillossera: *buona*
 - Agrobacterium tumefaciens: *suscettibile*
 - Phytophthora cinnamomi: *media*
 - Nematodi: *suscettibile*
 - Apoplezia: *media predisposizione*
- **sensibilità alle carenze:**
 - Ferro: *buon assorbimento*
 - Magnesio: *anch'esso ben assorbito, presenta però difficoltà di traslocazione*
 - Potassio: *elevata traslocazione ma inefficiente quantità di sostanza secca sintetizzata per unità di K⁺ assorbita*
 - disseccamento del rachide: *mediamente sensibile*

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

E' diffuso in tutti gli ambienti sic-



citosi del bacino mediterraneo; utilizzato ampiamente nel Sud Italia e sulle Isole, mentre al Nord e nel Centro è poco adoperato (Moretti, 2005)

INFLUENZA SU MATURAZIONE, PRODUZIONE E PARAMETRI FISIologici

- allunga il ciclo vegetativo e può indurre un sensibile ritardo di maturazione
- esalta la vigoria del vitigno favorendo i fenomeni di colatura e predisposizione ad attacchi bottrici (Moretti *et al.*, 2005)
- in ambiente asciutto (Puglia) garantisce buone produzioni (Ferrara *et al.*, 1996)
- fornisce risultati eccellenti in zone siccitose ricche di calcare (Stefanini *et al.*, 2001)

INTERAZIONE VARIETÀ - PORTINNESTO

Arneis: in terreni fertili consente buone produzioni e tenori zuccherini elevati, ma causa un appiattimento del gusto ed un'acidità troppo bassa (Eynard, 1990); offre un positivo comportamento sotto il profilo produttivo e di resistenza alla carenza idrica (Novello *et al.*, 1990); spesso predispone a limitate acidità con conseguente appiattimento del gusto (Mannini *et al.*, 1988)

Calabrese: scarsa resistenza allo stress idrico (Di Lorenzo *et al.*, 1988)

Cannonau: questa combinazione si adatta bene a terreni in pendio con scarse disponibilità irrigue, che non agevolano il vigore vegetativo della pianta (Lovicu *et al.*, 1999)

Garganega: produzione media e di buona qualità per quanto riguarda zuccheri e acidità (Bavaresco *et al.*, 1993)

Gamay: buoni risultati (Moriondo *et al.*, 1996)

Lambrusca Grasparossa: conferisce vigore e produttività (Intrieri *et al.*, 1991)

Malvasia di Sardegna: bassa produzione di uva e alta di biomassa (Lovicu *et al.*, 2005)

Merlot: buona produzione e grado zuccherino accettabile (Fregoni, 1998)

Moscato bianco: induce elevati livelli produttivi con grado rifrattometrico e acidità contenuti (Eynard, 1990); produce mosto con bassa dotazione terpenica, ricco di linaiolo e nerolo sia in forma libera che glicosilati;

Trebbiano toscano: buone produzioni quali-quantitative in annate siccitose (Lavezzi *et al.*, 1993)

Vermentino: elevata produzione dovuta al maggior numero di grappoli per ceppo e al loro maggior peso; in generale si ottengono i migliori risultati in termini di qualità e quantità (Lovicu *et al.*, 2005)

CONCLUSIONI

Da preferire per forme di allevamento a contropalliera oppure espanse (Moretti, 2005). Non ostante la naturale vigoria che induce è ampiamente utilizzato al Sud per l'elevata resistenza al calcare e ai climi siccitosi.

Tratto da "Vigna in Tasca" (Morando *et al.*, 2007)

La bibliografia verrà pubblicata sul sito www.viten.net

fabio.sozzani@viten.net